

## Karta przedmiotu

Nazwa: <b>Nutrigenetyka nutrigenomiki – wybrane zagadnienia</b>		Kod:	ECTS: 2																					
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu																								
Kierunek: <b>Dietetyka</b>																								
Poziom PRK: 7/7																								
Poziom: studia drugiego stopnia																								
Profil: praktyczny																								
Forma: studia stacjonarne																								
Semestr: I																								
Koordynator przedmiotu: <b>dr hab. Izabela Jasicka-Misiak, prof. UO</b>																								
Prowadzący przedmiot:																								
<b>Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:</b>			<b>Nakład pracy studenta:</b> A. Godziny kontaktowe: 15h/ 0,6 ECTS Udział w zajęciach: 15h  B. Praca własna studenta: 10h/ 0,4 ECTS Przygotowanie do zajęć: 3h Udział w konsultacjach: 5h Przygotowanie do zaliczenia: 2h																					
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia		konwersatorium																				
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej																							
C. Liczba godzin	15	0		0																				
D. Sposób zaliczenia	ZO																							
<b>Język wykładowy:</b> język polski		<b>Rodzaj przedmiotu:</b> przedmiot kierunkowy		<b>Wymagania wstępne:</b> Fizjologia człowieka (studia I stopnia), wiedza z zakresu mikrobiologii i genetyki (studia I stopnia)																				
<b>Metody dydaktyczne:</b>  Wykład: metoda projektu, analiza przypadków, obserwacja, kolokwia cząstkowe			<b>Metody i kryteria oceniania:</b>  A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Wykład kolokwium zaliczeniowe (efekty 1-4);  B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Na podstawie wyników kolokwium zaliczeniowego wg punktacji: <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">% punktów</th> <th style="text-align: center;">średnia</th> <th style="text-align: center;">ocena</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>95-100</td> <td style="text-align: center;">4,75</td> <td style="text-align: center;">5,0 (bdb)</td> </tr> <tr> <td>90-94</td> <td style="text-align: center;">4,5-4,74</td> <td style="text-align: center;">4,5 (db plus)</td> </tr> <tr> <td>80-89</td> <td style="text-align: center;">4,0-4,49</td> <td style="text-align: center;">4,0 (db)</td> </tr> <tr> <td>70-79</td> <td style="text-align: center;">3,5-3,99</td> <td style="text-align: center;">3,5 (dst plus)</td> </tr> <tr> <td>60-69</td> <td style="text-align: center;">3,0-3,49</td> <td style="text-align: center;">3,0 (dst)</td> </tr> <tr> <td>&lt;60</td> <td style="text-align: center;">&lt;3,0</td> <td style="text-align: center;">2,0 (ndst)</td> </tr> </tbody> </table>	% punktów	średnia	ocena	95-100	4,75	5,0 (bdb)	90-94	4,5-4,74	4,5 (db plus)	80-89	4,0-4,49	4,0 (db)	70-79	3,5-3,99	3,5 (dst plus)	60-69	3,0-3,49	3,0 (dst)	<60	<3,0	2,0 (ndst)
% punktów	średnia	ocena																						
95-100	4,75	5,0 (bdb)																						
90-94	4,5-4,74	4,5 (db plus)																						
80-89	4,0-4,49	4,0 (db)																						
70-79	3,5-3,99	3,5 (dst plus)																						
60-69	3,0-3,49	3,0 (dst)																						
<60	<3,0	2,0 (ndst)																						
<b>Skrócony opis:</b> Przedmiot ma na celu przekazanie wiedzy o wpływie bioaktywnych składników diety na ekspresję informacji genetycznej i związkami z genotypem a predyspozycjami żywieniowymi.																								
<b>Opis:</b> Zajęcia prowadzone w formie wykładu. Celem kształcenia jest przekazanie wiedzy o wpływie bioaktywnych składników diety na ekspresję informacji genetycznej i związkami z genotypem a predyspozycjami żywieniowymi a także wiedzy o relacjach między składnikami diety a rozwojem chorób cywilizacyjnych, zapoznanie z możliwością projektowania spersonalizowanej żywności z uwzględnieniem potrzeb i oczekiwań konsumenta																								

**Zakres tematów:**

- Podstawowe pojęcia: nutrigenomika, nutrigenetyka, epigenetyka, metylacja DNA, żywność funkcjonalna, bioaktywne składniki diety
- Trendy w żywieniu konsumentów – potrzeby i oczekiwania
- Genetyczne i środowiskowe uwarunkowania wybranych chorób cywilizacyjnych
- Wpływ składników diety na ekspresję informacji genetycznej
- Wpływ mikrobiomu na metabolizm składników pokarmowych
- Bioaktywne składniki diety w chemoprewencji chorób nowotworowych
- Rynek żywności w odpowiedzi na rozwój genomiki żywieniowej – możliwości i ograniczenia
- Wykorzystanie nutrigenetyki i nutrigenomiki w kształtowaniu spersonalizowanego żywienia - prezentacje

**Literatura:**

## Obowiązkowa:

- Materiał wykładowy
- 2. Gawęcki J. ŻYWIENIE CZŁOWIEKA PODSTAWY NAUKI O ŻYWIENIU, PWN 2010
- 3. Reps A., Bednarski W. Biotechnologia żywności, PWN, 2018

## Uzupełniająca:

- Ferguson L.R. NUTRIGENOMICS AND NUTRIGENETICS IN FUNCTIONAL FOODS AND PERSONALIZED NUTRITION, CRC Press, 2014
- Staroszczyk H., Sikorski Z., CHEMIA ŻYWNOCI TOM 2 BIOLOGICZNE WŁAŚCIWOŚCI SKŁADNIKÓW ŻYWNOCI, PWN, 2017

**Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):**

Wiedza: student zna i rozumie

1. **(K\_W03\_WK)** zasady analizy procesów psychospołecznych ważnych dla zdrowia i jego ochrony oraz stylu życia i wybranych modeli zachowań prozdrowotnych, kreatywnych i rekreacyjnych podejmowanych przez człowieka w zakresie właściwym dla programu kształcenia na kierunku dietetyka
2. **(K\_W07\_WG)** w pogłębionym stopniu teorie w zakresie dyscyplin naukowych i ich zastosowań właściwych dla kierunku dietetyka, a także znaczenie tych teorii dla postępu nauk ścisłych i przyrodniczych, poznania świata i rozwoju ludzkości

Umiejętności: student potrafi

3. **(K\_U11\_UW)** odnieść zdobytą wiedzę do zastosowań praktycznych

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

4. **(K\_K6\_KR)** demonstrowania postawy promującej zdrowie i aktywność fizyczną