

Nazwa zajęć:	Leki, medykamenty i zmyślne składniki i dodatki produktów spożywczych	ECTS	2
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Drugs, medicines and smart food components and additives		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka		

Język wykładowy: angielski		Poziom studiów: II stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 2	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: NOŻ-TZ2-S-02Z-12-06

Koordinator zajęć:	Dr hab. Piotr Koczoń		
Prowadzący zajęcia:	Dr hab. Piotr Koczoń		
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywności, Katedra Chemii		
Jednostka zlecająca:	Wydział Technologii Żywności		
Założenia, cele i opis zajęć:	Celem przedmiotu jest przekazanie wiedzy na temat substancji aktywnych zawartych w niektórych produktach spożywczych, lekach i roślinach oraz przedstawienie mechanizmu działania tych substancji w oparciu o ich właściwości, a w szczególności budowę chemiczną. Student pozna interakcje substancji aktywnych z niektórymi organami ciała ludzkiego. Omówiony zostanie wpływ substancji z zewnątrz organizmu na równowagi występujące w organizmie, w tym na neuroprzebieżniki. Omówione będą substancje przeciwbólowe, stymulanty, depresanty, substancje przeciwzapalne, antybiotyki substancje antywirusowe, substancje wpływające na świadomość. Przedstawione zostaną relacje łożądek – mózg.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	W – wykład (15 godzin)		
Metody dydaktyczne:	Wykład, dyskusja, prezentacja		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Znajomość podstaw chemii organicznej i nieorganicznej		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – student zna właściwości chemiczne i fizyczne leków przeciwbólowych, antydepresyjnych, stymulujących, przeciw nadkwasocie, niektórych psychoaktywnych, przeciwzapalnych i innych. Rozumie, jaki jest mechanizm i efekt ich działania. Student wie jak wpływają na równowagi w organizmie	Umiejętności: U1 – student potrafi pracować samodzielnie i w zespole	Kompetencje:
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Sprawdzian pisemny w formie testu wyboru oraz pytań otwartych, wypowiedzi ustne podczas zajęć (zaliczenie na ocenę)		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Forma pisemna – test		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Prace domowe 3 x 2 pkt (23%) Egzamin pisemny 20 pkt (77 %)		
Miejsce realizacji zajęć:	Sale dydaktyczne		
Literatura:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. "Smart food. Diet nutrition for maximum brain power" A. Winter, R.Winter. ASJA Press 2007. 2. Nutrition and the Brain, Vol. 6: Physiological and Behavioral Effects of Food Constituents. Wurtman R.J., Wurtman J.J., Raven Press, 1983. 3. Brain-Building Nutrition: How Dietary Fats and Oils Affect Mental, Physical, and Emotional Intelligence. Schmidt M.A., North Atlantic Books, Frog Ltd., 2006 4. "Chemistry" - chapter Medicines and drugs. John Green, Sadru Damji; IBDB Press; IBO 2007. 			
UWAGI			
inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, sprawdzian), liczba godzin 15			

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	50 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	Student zna właściwości chemiczne i fizyczne leków przeciwbólowych, antydepresyjnych, przeciw nadkwasocie, niektórych psychoaktywnych i innych. Student rozumie jaki jest mechanizm i efekt ich działania, wie jak wpływają na równowagi w organizmie	TZ2_KW02	2
Umiejętności – U1	U1 Potrafi pracować samodzielnie i w zespole	TZ2_KU02	3

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Leki, medykamenty i zmyślne składniki i dodatki produktów spożywczych	ECTS	2
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Drugs, medicines and smart food components and additives		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka		

Język wykładowy: angielski		Poziom studiów: II stopień	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 2	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: NOŻ-TZ2-Z-02L-12-10

Koordinator zajęć:	Dr hab. Piotr Koczoń		
Prowadzący zajęcia:	Dr hab. Piotr Koczoń		
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywności, Katedra Chemii		
Jednostka zlecająca:	Wydział Technologii Żywności		
Założenia, cele i opis zajęć:	Celem przedmiotu jest przekazanie wiedzy na temat substancji aktywnych zawartych w niektórych produktach spożywczych, lekach i roślinach oraz przedstawienie mechanizmu działania tych substancji w oparciu o ich właściwości, a w szczególności budowę chemiczną. Student pozna interakcje substancji aktywnych z niektórymi organami ciała ludzkiego. Omówiony zostanie wpływ substancji z zewnątrz organizmu na równowagi występujące w organizmie, w tym na neuroprzebieżniki. Omówione będą substancje przeciwbólowe, stymulanty, depresanty, substancje przeciwzapalne, antybiotyki substancje antywirusowe, substancje wpływające na świadomość. Przedstawione zostaną relacje łożądek – mózg.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	W – wykład (10 godzin)		
Metody dydaktyczne:	Wykład, dyskusja, prezentacja		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Znajomość podstaw chemii organicznej i nieorganicznej		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – student zna właściwości chemiczne i fizyczne leków przeciwbólowych, antydepresyjnych, stymulujących, przeciw nadkwasocie, niektórych psychoaktywnych, przeciwzapalnych i innych. Rozumie, jaki jest mechanizm i efekt ich działania. Student wie jak wpływają na równowagi w organizmie	Umiejętności: U1 – student potrafi pracować samodzielnie i w zespole	Kompetencje:
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Sprawdzian pisemny w formie testu wyboru oraz pytań otwartych, wypowiedzi ustne podczas zajęć (zaliczenie na ocenę)		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Forma pisemna – test		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Prace domowe 3 x 2 pkt (23%) Egzamin pisemny 20 pkt (77 %)		
Miejsce realizacji zajęć:	Sale dydaktyczne		
Literatura:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. "Smart food. Diet nutrition for maximum brain power" A. Winter, R. Winter. ASJA Press 2007. 2. Nutrition and the Brain, Vol. 6: Physiological and Behavioral Effects of Food Constituents. Wurtman R.J., Wurtman J.J., Raven Press, 1983. 3. Brain-Building Nutrition: How Dietary Fats and Oils Affect Mental, Physical, and Emotional Intelligence. Schmidt M.A., North Atlantic Books, Frog Ltd., 2006 4. "Chemistry" - chapter Medicines and drugs. John Green, Sadru Damji; IBDB Press; IBO 2007. 			
UWAGI			
inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, sprawdzian), liczba godzin 15			

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	50 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	Student zna właściwości chemiczne i fizyczne leków przeciwbólowych, antydepresyjnych, przeciw nadkwasocie, niektórych psychoaktywnych i innych. Student rozumie jaki jest mechanizm i efekt ich działania, wie jak wpływają na równowagi w organizmie	TZ2_KW02	2
Umiejętności – U1	U1 Potrafi pracować samodzielnie i w zespole	TZ2_KU02	3

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,