

Kierunek lub kierunki studiów	Biokosmetologia
Nazwa modułu kształcenia	Nutrikosmetologia
	Nutricosmetology
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	6
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	2 (1,52/0,48)
Tytuł / stopień, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr hab. Anna Winiarska-Mieczan, prof. uczelni
Jednostka oferująca moduł	Instytut Żywienia Zwierząt i Bromatologii Zakład Bromatologii i Fizjologii Żywienia
Cel modułu	Zapoznanie studenta z zagadnieniami z zakresu nutrikosmetologii, możliwościami i zagrożeniami wynikającymi z jej stosowania, znaczeniem dla zdrowia i urody. Zdobywanie umiejętności praktycznych dotyczących wykorzystania produktów spożywczych w kosmetyce. Nutrikosmetyka – definicja, podział nutrikosmetyków, możliwości zastosowania, substancje czynne w nutrikosmetykach i ich działanie, znaczenie produktów mlecznych w kosmetyce, wykorzystanie tłuszczów w kosmetyce, owoce i warzywa w kosmetyce, produkty zbożowe w kosmetyce, rola składników pokarmowych w nutrikosmetyce, znaczenie dla skóry, włosów i paznokci, preparaty nutrikosmetyków dostępne w aptece.
Wymagania wstępne i dodatkowe	zaliczenie przedmiotów: chemia, biochemia, fizjologia człowieka
Treści modułu kształcenia	Zasady żywienia człowieka. Podział produktów spożywczych. Nutrikosmetyka – definicja, podział nutrikosmetyków, możliwości zastosowania, substancje czynne w nutrikosmetykach i ich działanie. Znaczenie produktów mlecznych w kosmetyce. Wykorzystanie tłuszczów w kosmetyce. Produkty zbożowe w kosmetyce. Owoce i warzywa w kosmetyce. Miód i produkty pszczele w kosmetyce. Superfoods o charakterze antyoksydacyjnym. Skórne objawy niedoborów żywieniowych. Składniki pokarmowe zaostrzające i łagodzące defekty kosmetyczne (cellulit, hiperpigmentacja i depigmentacja skóry, rozstępy, cera naczyniowa, trądzik różowaty, odbarwienia zębów, zapalenia kąćków ust, opryszczka, nieprawidłowa struktura paznokci). Substancje fotouczulające w żywności.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<u>Literatura podstawowa</u> 1. Gawęcki J. (red.): Żywienie człowieka. Podstawy

	<p>nauki i żywności. PWN. Warszawa. 2010.</p> <p>2. Gawęcki J., Mossor-Pietraszewska T. (red.): Kompedium wiedzy o żywności, żywieniu i zdrowiu. PWN. Warszawa. 2004.</p> <p>3. Czapski J., Górecka D. (red.): Żywność prozdrowotna. Składniki i technologia. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu. Poznań. 2014.</p> <p><u>Literatura uzupełniająca</u></p> <p>1. Jarosz M., Dzieniszewski J. 2004. Interakcje leków z żywnością i alkoholem. Wyd. Borgis. Warszawa. 2004.</p> <p>2. Świderski F. (red.): Żywność wygodna i żywność funkcjonalna. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne. Warszawa. 1999.</p> <p>3. Czasopisma: Bromatologia i Chemia Toksykologiczna Żywnienie Człowieka i Metabolizm Medycyna Sportowa Journal of Elementology Polish Journal of Food and Nutrition Sciences Journal of Nutrition Education and Behavior</p>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, ćwiczenia audytoryjne (prelekcja, pokaz multimedialny) Ćwiczenia laboratoryjne w pracowni informatycznej (korzystanie z programu komputerowego Dietetyk wersja profesjonalna, wykonanie projektu)