

Kierunek lub kierunki studiów	Biokosmetologia
Nazwa modułu kształcenia	Podstawy dietetyki
	Basics of dietetics
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny
Poziom modułu kształcenia	pierwszego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	6
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 (1,52/2,48)
Tytuł / stopień, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr hab. prof. uczelni Anna Winiarska-Mieczan
Jednostka oferująca moduł	Instytut Żywienia Zwierząt i Bromatologii Zakład Bromatologii i Fizjologii Żywienia
Cel modułu	Przedstawienie wiedzy obejmującej tematykę żywności, żywienia oraz znaczenia składników pokarmowych w żywieniu i ich wpływu na funkcjonowanie organizmu. Zapoznanie studenta z zasadami racjonalnego żywienia poszczególnych grup ludności. Pojęcie diety i jej roli w żywieniu ludzi chorych. Charakterystyka i zastosowanie diet leczniczych. Zapoznanie z zasadami planowania podstawowych diet. Modelowe diety.
Wymagania wstępne i dodatkowe	zaliczenie przedmiotów: chemia, biochemia, fizjologia człowieka
Treści modułu kształcenia: (zwały opis ok. 100 słów, równoważniki zdań).	Tematyka przedmiotu obejmuje: Zasady żywienia człowieka. Podział produktów spożywczych. Piramida zdrowego żywienia. Źródła i rola w diecie składników pokarmowych i bioregulacyjnych. Procesy przemiany materii, bilans energetyczny organizmu. Normy żywienia poszczególnych grup ludności. Sposób żywienia i stan odżywienia organizmu a stan zdrowia. Żywienie a procesy starzenia. Choroby przewlekłe niezakaźne i ich dietoterapia. Klasyfikacja i charakterystyka diet. Alergie i nietolerancje pokarmowe. Zaburzenia odżywiania.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Literatura podstawowa 1. Bujko J. (red.). Podstawy dietetyki. Wyd. SGGW. 2015. 2. Saeed B., Gajewska D., Kozłowska L., Lange E., Myszkowska-Ryciak J., Włodarek D. Dietoterapia 1. Wyd. SGGW. 2015. 3. Jarosz M (red.). Praktyczny Podręcznik Dietetyki. Warszawa, Instytut Żywności i Żywienia 2010. Literatura uzupełniająca: 1. Jarosz M. Normy żywienia dla populacji Polski, Wyd. IŻŻ, Warszawa. 2017.

	<ol style="list-style-type: none"> 2. Peckenpaugh, Nancy J. Podstawy żywienia i dietoterapia. Elsevier Health Sciences, 2012. 3. Żywnienie i aktywność fizyczna w prewencji otyłości i innych chorób przewlekłych. Wyd, IŻŻ. 2010. 4. Placek W. (red.). Dieta w chorobach skóry. Wyd. Czelej. 2016 5. Wieczorek-Chelmińska Z. Żywnienie w chorobach przewodu pokarmowego. PZWL, Warszawa 2004 6. Wieczorek-Chelmińska Z. Dieta oczyszczająca i regeneracyjna. Wyd. PZWL. Warszawa 2008.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<p>wykład, ćwiczenia audytoryjne (prelekcja, pokaz multimedialny)</p> <p>ćwiczenia laboratoryjne w pracowni informatycznej (korzystanie z programu komputerowego Dietetyk wersja profesjonalna, wykonanie projektu)</p>