

Nazwa kierunku studiów	Biokosmetologia
Nazwa modułu także w języku angielskim	Podstawy dietetyki Basics of dietetics
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	5
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 (2,0/2,0)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	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 programowe	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. Zasady żywienia w alergiach i nietolerancjach pokarmowych. Zaburzenia odżywiania.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	<u>Literatura podstawowa:</u> 1. Bujko J. (red.). 2015. Podstawy dietetyki. Wyd. SGGW. 2. Saeed B., Gajewska D., Kozłowska L., Lange E., Myszkowska-Ryciak J., Włodarek D. 2015. Dietoterapia 1. Wyd. SGGW. 3. Jarosz M (red.). 2010. Praktyczny Podręcznik Dietetyki. Warszawa, Instytut Żywności i Żywienia. <u>Literatura uzupełniająca:</u> 1. Jarosz M. 2017. Normy żywienia dla populacji Polski, Wyd. IŻŻ, Warszawa. 2. Peckenpaugh, Nancy J. 2012. Podstawy żywienia i

	<p>dietoterapia. Elsevier Health Sciences,</p> <p>3. Żywnienie i aktywność fizyczna w prewencji otyłości i innych chorób przewlekłych. 2010. Wyd, IŻŻ.</p> <p>4. Placek W. (red.). 2016. Dieta w chorobach skóry. Wyd. Czelej.</p> <p>5. Wieczorek-Chełmińska Z. 2004. Żywnienie w chorobach przewodu pokarmowego. PZWL, Warszawa</p> <p>6. Wieczorek-Chełmińska Z. 2008. Dieta oczyszczająca i regeneracyjna. Wyd. PZWL. Warszawa</p>
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>