

Nazwa kierunku studiów	Biokosmetologia
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Dietoterapia w kosmetologii Dietotherapy in cosmetology
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	6
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 (1,4/2,6)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, 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	Zapoznanie studenta z podstawowymi definicjami dotyczącymi żywności i żywienia oraz ze znaczeniem składników pokarmowych w żywieniu i ich wpływem na funkcjonowanie organizmu. Cele i zadania żywienia dietetycznego. Rodzaje diet leczniczych – ich charakterystyka i zastosowanie. Modelowe diety lecznicze. Zapoznanie z zasadami planowania diet w chorobach dermatologicznych.
Wymagania wstępne i dodatkowe	zaliczenie przedmiotów: chemia, biochemia, fizjologia człowieka
Treści programowe modułu	Sposób żywienia a ogólny stan zdrowia organizmu. Ocena sposobu żywienia i stanu odżywienia. Odżywienie organizmu a stan skóry, włosów i paznokci. Żywność a procesy starzenia. Choroby dietozależne i postępowanie dietetyczne. Klasyfikacja i charakterystyka diet. Dieta przeciwoxidacyjna. Alergie i nietolerancje pokarmowe. Leczenie żywieniowe. Żywność w schorzeniach skóry np. AZS, łuszczyca, trądzik, odleżyny, oparzenia. Żywność funkcjonalna i suplementy diety w kosmetologii. Nutrikosmetyki..
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	<p><b>Literatura podstawowa:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bujko J. (red.). 2015. Podstawy dietetyki. Wyd. SGGW.</li> <li>2. Saeed B., Gajewska D., Kozłowska L., Lange E., Myszkowska-Ryciak J., Włodarek D. 2015. Dietoterapia 1. Wyd. SGGW.</li> <li>3. Jarosz M (red.). 2010. Praktyczny Podręcznik Dietetyki. Warszawa, Instytut Żywności i Żywienia</li> </ol> <p><b>Literatura uzupełniająca:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Jarosz M. 2017. Normy żywienia dla populacji Polski, Wyd. IŻŻ, Warszawa.</li> <li>2. Peckenpaugh, Nancy J. 2012. Podstawy żywienia i dietoterapia. ElsevierHealthSciences,</li> <li>3. Żywność i aktywność fizyczna w prewencji otyłości i</li> </ol>

	<p>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. Żywnienie w chorobach przewodu pokarmowego. 2004. 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>