

| | |
|---|--|
| 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 (1,4/2,6) |
| 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 | 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. |
| 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. |

| | |
|--|--|
| | <p>IŻŻ, Warszawa. 2017.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Peckenpaugh, Nancy J. Podstawy żywienia i dietoterapia. ElsevierHealthSciences, 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-Chełmińska Z. Żywnienie w chorobach przewodu pokarmowego. PZWL, Warszawa 2004 6. Wieczorek-Chełmińska Z. Dieta oczyszczająca i regeneracyjna. Wyd. PZWL. Warszawa 2008. |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | <p>wykład, ćwiczenia audytoryjne (prelekcja, pokaz multimedialny) ćwiczenia laboratoryjne w pracowni informatycznej (korzystanie z programu komputerowego Dietetyk wersja profesjonalna, wykonanie projektu)</p> |