

Karta opisu zajęć (syllabus)

Nazwa kierunkustudiów	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 za moduł	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 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 jadłospisów w chorobach dermatologicznych.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Student zna elementy anatomii prawidłowej ciała, mechanizmy funkcjonowania organizmu ludzkiego, procesy molekularne komórki.
	W2. Student zna ogólne zasady dietetyki i żywienia człowieka, zna podstawowe zagadnienia na temat terapii stosowanych w profilaktyce i terapii chorób skórnych.
	W3. Student zna współczesne trendy w kosmetologii, w tym istotę dietetycznego wsparcia postępowania kosmetycznego w zakresie pielęgnacji ciała i urody oraz opóźnienia procesów starzenia się skóry.

	<p>Umiejętności:</p> <p>U1. Student potrafi aktywnie promować zasady zdrowego stylu życia, dbać o pielęgnację ciała i urody, udzielać podstawowych informacji w zakresie diety, stosowania kosmetyków i doraźnej pomocy przedmedycznej.</p> <p>U2. Student potrafi ocenić wpływ substancji toksycznych, alergicznych, endokrynych oraz czynników patogennych na stan czynnościowy organizmu.</p> <p>U3. Student potrafi wykonać zadania badawcze, praktyczne lub projektowe oraz przedstawić wyniki przy użyciu różnych technik prezentacji. Potrafi redagować teksty i przygotowywać wystąpienia oraz prezentacje multimedialne.</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <p>K1. Student ma świadomość skutków swojej działalności, w tym jej oddziaływania na środowisko i zdrowie człowieka.</p> <p>K2. Student potrafi pracować i współpracować w grupie podczas wykonywania pracy.</p>
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 kosmetyce. Nutrikosmetyki.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	<p>Literatura podstawowa:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. <p>Literatura uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Jarosz M. Normy żywienia dla populacji Polski, Wyd. IŻŻ, Warszawa. 2017. 2. Peckenpaugh, Nancy J. Podstawy żywienia i dietoterapia. Elsevier Health Sciences, 2012. 3. Żywność i aktywność fizyczna w prewencji otyłości i innych chorób przewlekłych. Wyd. IŻŻ. 2010. 4. Placek W. (red.). Dieta w chorobach skóry. Wyd.

	<p>Czelej. 2016</p> <p>5. Wieczorek-Chełmińska Z. Żywnienie w chorobach przewodu pokarmowego. PZWL, Warszawa 2004</p> <p>Wieczorek-Chełmińska Z. Dieta oczyszczająca i regeneracyjna. Wyd. PZWL. Warszawa 2008.</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>
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	<p>W1-W3 - uczestnictwo w ćwiczeniach praktycznych, wykonanie projektu, zaliczenie pisemne.</p> <p>U1-U3 - ocena zrealizowanych diet podczas ćwiczeń praktycznych, ocena projektu diety</p> <p>K1, K2 – ocena aktywności podczas ćwiczeń praktycznych, ocena projektu.</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych wyników; dziennik prowadzącego, projekt, zaliczenie.</p>
Bilans punktów ECTS	<p>Kontaktowe:</p> <p>Wykłady 10 godz. - 0,40 ECTS</p> <p>Ćwiczenia 18 godz. - 0,72 ECTS</p> <p>Konsultacje 5 godz. - 0,20 ECTS</p> <p>Egzamin 2 godz. - 0,08 ECTS</p> <p>RAZEM kontaktowe 35 godz., co odpowiada 1,4 pkt. ECTS</p> <p>Niekontaktowe:</p> <p>przygotowanie do ćwiczeń 10 godz. -0,40 ECTS</p> <p>przygotowanie projektu 20 godz. - 0,80 ECTS</p> <p>studiowanie literatury 20 godz. -0,80 ECTS</p> <p>przygotowanie do egzaminu 15 godz.-0,60 ECTS</p> <p>RAZEM niekontaktowe 65 godz., co odpowiada 2,6 pkt. ECTS</p>
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	<p>Wykłady 10 godz.</p> <p>Ćwiczenia 18 godz.</p> <p>Konsultacje 5 godz.</p> <p>Egzamin/egzamin poprawkowy 2 godz.</p> <p>RAZEM KONTAKTOWE 35 godz, co odpowiada 1,4 pkt. ECTS</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	<p>W1- B11_W02</p> <p>W2, W3 – B11_W01, B11_W11</p> <p>U1, U2 B11_U05, B11_U10, B11_U015</p> <p>U3 - B11_U03</p> <p>K1 – B11_K04</p> <p>K2 – B11_K03</p>