

Karta opisu zajęć (sylabus)

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	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	5
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 (2/2)
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	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 ciała, mechanizmy funkcjonowania organizmu ludzkiego, procesy molekularne komórki.
	W2. Student zna ogólne zasady dietytyki 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.

	Umiejętności:
	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.
	U2. Student potrafi ocenić wpływ substancji toksycznych, alergicznych, endokrynych oraz czynników patogennych na stan czynnościowy organizmu.
	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.
	Kompetencje społeczne:
	K1. Student jest gotów do stałego uzupełniania wiedzy i doskonalenia
	K2. Student jest gotów do prawidłowej identyfikacji i rozstrzygania dylematów związanych z wykonywanym zawodem, przestrzegania zasad etycznych i uregulowań prawnych swojego zawodu.
Wymagania wstępne i dodatkowe	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. Czelej. 2016

	<p>5. Wieczorek-Chełmińska Z. Żywnienie w chorobach przewodu pokarmowego. PZWL, Warszawa 2004</p> <p>6. Wieczorek-Chełmińska Z. Dieta oczyszczająca i regeneracyjna. Wyd. PZWL. Warszawa 2008.</p>																														
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	wykład, ćwiczenia audytoryjne (prelekcja, pokaz multimedialny) ćwiczenia laboratoryjne w pracowni informatycznej (korzystanie z programu komputerowego Dietetyk wersja profesjonalna, wykonanie projektu)																														
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	<p>W1, W2, W3 - uczestnictwo w ćwiczeniach praktycznych, wykonanie projektu, zaliczenie pisemne.</p> <p>U1, U2, 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	<table> <tr> <td>Wykłady</td> <td>13 godz.</td> <td>0,52 ECTS</td> </tr> <tr> <td>ćwiczenia</td> <td>30 godz.</td> <td>1,20 ECTS</td> </tr> <tr> <td>Konsultacje</td> <td>5 godz.</td> <td>0,20 ECTS</td> </tr> <tr> <td>Egzamin</td> <td>2 godz.</td> <td>0,08 ECTS</td> </tr> <tr> <td>RAZEM kontaktowe</td> <td>50 godz.</td> <td>2,0 ECTS</td> </tr> <tr> <td>przygotowanie do ćwiczeń</td> <td>6 godz.</td> <td>0,24 ECTS</td> </tr> <tr> <td>przygotowanie projektu</td> <td>20 godz.</td> <td>0,80 ECTS</td> </tr> <tr> <td>studiowanie literatury</td> <td>12 godz.</td> <td>0,48 ECTS</td> </tr> <tr> <td>przygotowanie do egzaminu</td> <td>12 godz.</td> <td>0,48 ECTS</td> </tr> <tr> <td>RAZEM niekontaktowe</td> <td>50 godz.</td> <td>2,0 ECTS</td> </tr> </table> <p>Łączny nakład pracy studenta to 100 godz. co stanowi 4 pkt. ECTS</p>	Wykłady	13 godz.	0,52 ECTS	ćwiczenia	30 godz.	1,20 ECTS	Konsultacje	5 godz.	0,20 ECTS	Egzamin	2 godz.	0,08 ECTS	RAZEM kontaktowe	50 godz.	2,0 ECTS	przygotowanie do ćwiczeń	6 godz.	0,24 ECTS	przygotowanie projektu	20 godz.	0,80 ECTS	studiowanie literatury	12 godz.	0,48 ECTS	przygotowanie do egzaminu	12 godz.	0,48 ECTS	RAZEM niekontaktowe	50 godz.	2,0 ECTS
Wykłady	13 godz.	0,52 ECTS																													
ćwiczenia	30 godz.	1,20 ECTS																													
Konsultacje	5 godz.	0,20 ECTS																													
Egzamin	2 godz.	0,08 ECTS																													
RAZEM kontaktowe	50 godz.	2,0 ECTS																													
przygotowanie do ćwiczeń	6 godz.	0,24 ECTS																													
przygotowanie projektu	20 godz.	0,80 ECTS																													
studiowanie literatury	12 godz.	0,48 ECTS																													
przygotowanie do egzaminu	12 godz.	0,48 ECTS																													
RAZEM niekontaktowe	50 godz.	2,0 ECTS																													
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	<p>Wykłady 13 godz.</p> <p>Ćwiczenia 30 godz.</p> <p>Konsultacje 5 godz.</p> <p>Egzamin 2 godz.</p> <p>RAZEM 50 godz., co stanowi 2 pkt. ECTS</p>																														
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	<p>Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego</p> <p>W1- BK_W02</p> <p>W2, W3 – BK_W01, BK_W11, BK_W12</p> <p>U1, U2 BK_U04, BK_U08</p> <p>U3 - BK_U01, BK_U10, BK_U11,</p> <p>K1 – BK_K01</p> <p>K2 – BK_K03, BK_K04</p>																														