



## PDW: Zastosowanie diety w chorobach skóry

Karta oceny przedmiotu

### Informacje podstawowe

Kierunek studiów	<b>Dietetyka</b>
Specjalność	-
Jednostka organizacyjna	Wydział Nauk o Zdrowiu
Poziom studiów	Studia I stopnia (licencjat)
Forma studiów	Stacjonarne
Profil Studiów	Praktyczny
Cykl kształcenia	<b>2022/2023</b>
Kod przedmiotu	
Język wykładowy	polski
Obligatoryjność	przedmiot do wyboru
Blok zajęciowy	przedmiot do wyboru
Dyscypliny	Nauki o zdrowiu
Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne	nie
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	Mgr Joanna Moczko-Knapik
Pozostali nauczyciele	
Liczba punktów ECTS	3
Okres	V

### Bilans godzin i punktów ECTS

	<b>Liczba godzin</b>	<b>ECTS</b>
łącznie nakład pracy studenta	75	3
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	45	1,6
Praca własna studenta	30	1,4
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	75	-

Forma		Liczba godzin					
		Sem I	Sem II	Sem III	Sem IV	Sem V	Sem VI
Wykład	Godz.					15	
	Forma zal.					Z/O	
Konwersatorium	Godz.					15	
	Forma zal.					Z/O	
Ćwiczenia w pracowniach	Godz.					15	
	Forma zal.					Z/O	
Lektorat	Godz.						
	Forma zal.						
Praca własna studenta	Godz.					30	

\*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

## Opis przedmiotu

Celem przedmiotu jest przekazanie wiedzy z zakresu: zasad żywienia w chorobach dermatologicznych

## Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kierunkowe efekty uczenia się	Efekty uczenia się w zakresie	Metody weryfikacji efektów uczenia
Wiedzy – Student zna i rozumie:		
K_W06	Zna technologię potraw, biotechnologię oraz podstawy towaroznawstwa żywności.	Kolokwium zaliczeniowe
K_W12	Zna zasady zdrowego żywienia i stylu życia dzieci, młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania. Zna sposoby żywienia różnych grup społecznych.	Kolokwium zaliczeniowe
Umiejętności – student potrafi		
K_U04	Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta.	Prezentacja multimedialna
K_U11	Potrafi dobrać odpowiednie surowce do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw.	Prezentacja multimedialna
K_U23	Potrafi wykonać analizę zawartości podstawowych składników odżywczych w żywności oraz umie wyjaśnić przemiany chemiczne zachodzące w trakcie przetwarzania żywności.	Prezentacja multimedialna
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:		
K_K03	Ma świadomość konieczności stałego doksztalcania się.	Obserwacja studenta na zajęciach
K_K04	Przestrzega zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka.	Obserwacja studenta na zajęciach

## Treści programowe

Metody nauczania	Treści programowe	Metody weryfikacji
Wykład		
	Budowa i funkcje skóry. Symptomy chorób skóry. Manifestacje skórne niedoborów żywieniowych. Wpływ mikroelementów i witamin w chorobach skóry, włosów i paznokci. Wpływ diety na proces starzenia się skóry. Choroba Deringa (dermatitis herpetiformis) – postępowanie dietetyczne. Leczenie żywieniowe chorych oparzonych.	Sprawdzian pisemny
Konwersatorium		

	Żywnienie w łuszczycy, chorobach łojotokowych, dermatozach pęcherzowych skóry, chorobach alergicznych, grzybicach skóry, chorobach pasożytniczych	Prezentacje studentów
Ćwiczenia		
	Układanie jadłospisów do omówionych studium przypadku	Ocena zgodności jadłospisów z założeniami diety i normami żywienia

### Kryteria oceny

Ocena		Obecność na zajęciach [%]	Szczegółowe kryteria oceny
5,0	bardzo dobra	>90	Sprawdzian oceniony na od db+ do bdb. Bardzo aktywny udział w zajęciach.
4,5	plus dobra	80-90	Sprawdzian oceniony na od db do db+. Aktywny udział w zajęciach.
4,0	dobra	70-79	Sprawdzian oceniony na od db do db+. Średnioaktywny udział w zajęciach
3,5	plus dostateczna	60-69	Sprawdzian oceniony na od dst do dst+. Średnioaktywny udział w zajęciach
3,0	dostateczna	50-59	Sprawdzian oceniony na od -dst do dst+. Mały udział w zajęciach
2,0	niedostateczna	<50	Ocena ndst ze sprawdzianu. Nieaktywny udział w zajęciach

### Wymagania wstępne

Dietetyka ogólna, Podstawy żywienia człowieka, Żywnienie kliniczne, Dietetyka pediatryczna

### Literatura

1. Ciborowska H, Rudnicka A: Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2014
  2. Sobotka Lubos: Podstawy żywienia klinicznego Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2013
  3. Hasika J, Gawęcki J: Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. T. 2 Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2010
  4. Peckenpaugh N: Podstawy żywienia i dietoterapia. Wydawnictwo Urban&Partner, Wrocław 2011
- Błaszczyk-Kostanecka M, Wolska H: Dermatologia w praktyce. Wydawnictwo Lekarskie PZWL Warszawa