

Karta przedmiotu

Nazwa: Żywność w chorobach skóry		Kod:	ECTS: 1
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia stacjonarne			
Semestr: II			
Koordynator przedmiotu: prof. dr hab. Monika Bronkowska Prowadzący przedmiot: prof. dr hab. Monika Bronkowska			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	15	0	0
D. Sposób zaliczenia	ZO		
A. Godziny kontaktowe: 15h/ 0,6 ECTS Udział w zajęciach: 15h			B. Praca własna studenta: 10h/ 0,4 ECTS Przygotowanie do zajęć: 3h Przygotowanie do zaliczenia: 5h Udział w konsultacjach: 2h
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot dowyboru	
		Wymagania wstępne: brak	
Metody dydaktyczne: Wykład z prezentacją		Metody i kryteria oceniania: A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Kolokwium zaliczeniowe (efekty 1-3) B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie kolokwium zaliczeniowego. Punktacja 95-100% bdb 85-94% + db 75-84% db 65-74% + dst 55-64% dst poniżej 55% - ndst	
Skrócony opis: Celem przedmiotu jest zaznajomienie studentów z chorobami skóry oraz wpływem diety w kontekście powstawania chorób skóry lub profilaktyce ich leczenia.			

Opis:

W ramach przedmiotu studenci poznają podstawowe składniki żywieniowe, które mają wpływ na zmiany skórne. Ponadto poznają choroby skóry wraz etiologią ich powstawania. Przedstawione zostaną elementy dietoterapii wybranych chorób i schorzeń skóry. Na wykładzie zostanie mówiona budowa skóry oraz przydatków. Poruszony zostanie temat niedoborów żywieniowych i ich wpływ na stan i wygląd skóry i jej przydatków. Przedmiot kończy się zaliczeniem na ocenę w formie kolokwium zaliczeniowego.

Zakres tematów:

1. Składniki pokarmowe (witaminy, składniki mineralne, węglowodany, białka, tłuszcze) i ich wpływ na zdrowie skóry.
2. Gospodarka wodno-elektrolitowa w kontekście chorób skóry.
3. Historia diet w dermatologii. Budowa skóry - przypomnienie. Choroby cywilizacyjne wywołane nieprawidłowym odżywianiem
4. Zaburzenia struktury i funkcji skóry wywołane błędami dietetycznymi.
5. Wpływ diety na procesy starzenia skóry
6. Dieta w chorobach łojotokowych
7. Dieta w grzybicy. Dieta przy liszajach. Wspomaganie dietetyczne przy rozstępach. Postępowanie dietetyczne przy lipodystrofi.
8. Dieta w łuszczycy. Celiakia i dieta bezglutenowa.
9. Dieta w chorobach pęcherzowych
10. Dieta w chorobach alergicznych

Literatura:

- C. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć
- A1. Wykorzystywana podczas zajęć
Woźniak W. (red.) Anatomia człowieka. Podręcznik dla studentów i lekarzy. Wrocław Urban & Partner 2003
Jan Gawęcki (red) Żywnie człowieka. tomy 1-3, PWN, 2010
Ciborowska H, Rudnicka A, Dietetyka - żywienie zdrowego i chorego człowieka, PZWL, Warszawa 2021
Placek W, Dieta w chorobach skóry, Wydawnictwo Czelej, Lublin 2015
- A2. Studiowana samodzielnie przez studenta
Sobotka L. Podstawy Żywienia Klinicznego: Edycja czwarta. Kraków: Krakowskie Wydawnictwo Scientifica; 2013
Danuta Nowicka, Dermatologia Podręcznik dla studentów kosmetologii, Górnicki Wydawnictwo Medyczne, Wrocław 2010,
Chevalier L.60 zaleceń dietetycznych w wybranych stanach chorobowych, EDRA Urban &Partner, Wrocław 2015
- B. Literatura uzupełniająca
Graham-Brown Robin, Bourke Johnny, Dermatologia. Podręcznik i atlas, Wydawnictwo Medyczne Urban & Partner, 2012
Mieczysława Czerwionka-Szaflarska, Inga Adamska, Kinga Kupczyk „Wyprysk atopowy jako jeden z objawów alergii pokarmowej u dzieci” Forum Medycyny Rodzinnej 2010, vol. 4, no 3, 181–188
Rymarczyk B, Gluck J, Rogala B. „Rola alergenów pokarmowych w zaostrzeniach atopowego zapalenia skóry u osób dorosłych” Alergia Astma Immunologia, 2012, 17 (3): 136-141
Nowicki R (red.), ABC łuszczycy: łuszczycyca w pytaniach i odpowiedziach, Termedia Wydawnictwa Medyczne, Poznań 2016

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie:

7. **(K_W07_WG)** w pogłębionym stopniu teorie w zakresie dyscyplin naukowych i ich zastosowań właściwych dla kierunku dietetyka, a także znaczenie tych teorii dla postępu nauk ścisłych i przyrodniczych, poznania świata i rozwoju ludzkości

Umiejętności: student potrafi

8. **(K_U11_UW)** odnieść zdobytą wiedzę do zastosowań praktycznych

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

9. **(K_K6_KR)** demonstrowania postawy promującej zdrowie i aktywność fizyczną