

## Karta przedmiotu

Nazwa: <b>Żywnie w kosmetologii</b>			Kod:	ECTS: 1
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu				
Kierunek: <b>Dietetyka</b>				
Poziom PRK: 7/7				
Poziom: studia drugiego stopnia				
Profil: praktyczny				
Forma: studia stacjonarne				
Semestr: II				
Koordynator przedmiotu: <b>prof. dr hab. Monika Bronkowska</b>				
Prowadzący przedmiot: <b>prof. dr hab. Monika Bronkowska</b>				
<b>Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:</b>				<b>Nakład pracy studenta:</b>
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium	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
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej			
C. Liczba godzin	15	0	0	
D. Sposób zaliczenia	ZO			
<b>Język wykładowy:</b> język polski		<b>Rodzaj przedmiotu:</b> przedmiot dowyboru		<b>Wymagania wstępne:</b> brak
<b>Metody dydaktyczne:</b> Wykład z prezentacją				<b>Metody i kryteria oceniania:</b> 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
<b>Skrócony opis:</b> Celem przedmiotu jest zaznajomienie studentów z chorobami skóry oraz wpływem diety w kontekście powstawania chorób skóry lub profilaktyce ich leczenia.				
<b>Opis:</b> 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, a także wpływ wybranych składników pokarmowych na stan zdrowia i stan skóry w tym między innymi fitoskładniki, związki zawarte w mięsie, minerały, witaminy, związki antyodżywcze, toksyny syntetyczne i naturalne, alergeny., dodatki do żywności. 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. Wpływ wybranych składników pokarmowych na stan zdrowia i stan skóry w tym między innymi fitoskładniki, związki zawarte w mięsie, minerały, witaminy, związki antyodżywcze, toksyny syntetyczne i naturalne, alergeny., dodatki do żywności
3. Gospodarka wodno-elektrolitowa w kontekście chorób skóry.
4. Historia diet w dermatologii. Budowa skóry - przypomnienie. Choroby cywilizacyjne wywołane nieprawidłowym odżywianiem
5. Zaburzenia struktury i funkcji skóry wywołane błędami dietetycznymi.
6. Wpływ diety na procesy starzenia skóry
7. Dietoprofilaktyka w chorobach skóry: choroby łojotokowe, łuszczyca, choroby pęcherzowe, choroby alergiczne, choroby grzybiczne, lipodystrofia, rozstępny.

**Literatura:**

- A. 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) Żywnienie 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: łuszczyca w pytaniach i odpowiedziach, Termedia Wydawnictwa Medyczne, Poznań 2016

**Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):**

Wiedza: student zna i rozumie:

10. (**K\_W07\_WG**) w pogłębionym stopniu teorii 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

11. (**K\_U11\_UW**) odnieść zdobytą wiedzę do zastosowań praktycznych

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

12. (**K\_K6\_KR**) demonstrowania postawy promującej zdrowie i aktywność fizyczną