SYLABUS PRZEDMIOTU	
WPŁYW DIETY NA SKÓRĘ	**Liczba punktów ECTS: 4**
	Kod Przedmiotu:

Kategoria przedmiotu/modułu: Grupa treści kierunkowych

Kierunek studiów:	Kosmetologia
Forma studiów:	Stacjonarne
Poziom studiów:	II-go stopnia, magisterskie
Profil studiów	Praktyczny
Jednostka prowadząca:	Wydział Nauk o Zdrowiu
Język wykładowy:	Polski
Koordynator przedmiotu:	mgr Joanna Moczko-Knapiak

1. Sumaryczna liczba godzin

Forma kształcenia		Łączna liczba godzin
Bezpośredni kontakt z nauczycielem akademickim	Wykład	15
	Ćwiczenia laboratoryjne	-
	Ćwiczenia w pracowniach	30
	Konwersatoria	15
	Praca własna	40
SUMA GODZIN		100

2. Formy zaliczenia przedmiotu

Forma zajęć	Liczba godzin	Semestr	Rok studiów	Forma zaliczenia przedmiotu (E, Z/O, Z)
Wykład	15	III	II	Z/O
Ćwiczenia w pracowniach	30	III	II	Z/O
Konwersatoria	15	III	II	Z/O

3. Opis przedmiotu

Cele przedmiotu:

- Przekazanie studentom podstawowej wiedzy w zakresie budowy skóry człowieka
- Poznanie podstawowych składników odżywczych oraz zasad zbilansowanego odżywiania się

4. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i postaw

- Podstawowa wiedza z zakresu biologii, anatomii oraz fizjologii człowieka
- Umiejętność korzystania z literatury naukowej

5. Oczekiwane efekty uczenia się							
Nr efektu	**Przedmiotowe efekty uczenia się**	**Metody weryfikacji efektów uczenia się** (egzamin ustny/pisemny, kolokwium, prezentacja, praca samokształceniowa, dyskusja, dziennik, obserwacja pracy studenta, sprawozdanie z praktyk, analiza przypadku, ...)					
		Kolokwium	Analiza przypadku	Prezentacja	Obserwacja pracy studenta		
Wiedza							
EKW1	posiada wiedzę na temat prawidłowej budowy i składu biochemicznego ludzkiej skóry	+					
EKW2	zna zasady prawidłowego odżywiania się oraz źródła pokarmowe różnych składników odżywczych	+					
EKW3	zna zależność między odżywianiem się a strukturą i funkcjonowaniem skóry	+					
Umiejętności							
EKU1	rozpoznaje zasadnicze struktury organizmu ludzkiego	+	+		+		
EKU2	opisuje podstawowe składniki odżywcze niezbędne człowiekowi	+	+		+		
EKU3	potrafi wyjaśnić współzależność między składnikami dostarczanymi w diecie a stanem skóry człowieka	+	+	+			
Kompetencje społeczne (postawy)							
EKK1	potrafi pracować w zespole		+	+	+		
EKK2	potrafi samodzielnie wykonywać powierzone mu zadania		+	+	+		
EKK3	jest odpowiedzialny za bezpieczeństwo swoich działań skierowanych wobec pacjenta/klienta.		+		+		

6. Kryteria oceny efektów uczenia się					
na ocenę 2.0	**na ocenę 3.0**	**na ocenę 3.5**	**na ocenę 4.0**	**na ocenę 4.5**	**na ocenę 5**
Student nie opanował zakładanych efektów uczenia się	Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 55-64%	Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 65-74%	Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 75-84%	Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 85-94%	Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 95-100%

7. Treści programowe				
Semestr III				
L.p.	**Tematyka**	**Liczba godzin**	**Przedmiotowe efekty uczenia się** (np. EKW1, EKU1, EKK1)	**Kierunkowe efekty uczenia się** (np. K_W01, K_U01, K_K01)
1.	Podstawowe składniki pokarmowe w żywieniu człowieka. Dieta zbilansowana. Źródła składników pokarmowych.	15	EKW1 EKW2 EKW3 EKU1 EKU2 EKU3 EKK1 EKK2 EKK3	MK2_W14 MK2_U13 MK2_U15 MK2_U21 MK2_U22
2.	Zaburzenia struktury i funkcji skóry wywołane błędami dietetycznymi (niedobór, nadmiar, produkty alergizujące)	20	EKW1 EKW2 EKW3 EKU1 EKU2 EKU3 EKK1 EKK2 EKK3	MK2_W14 MK2_U13 MK2_U14 MK2_U15 MK2_U19 MK2_U20 MK2_U21 MK2_U22 MK2_K01 MK2_K02 MK2_K03 MK2_K04
3.	Wpływ wybranych składników pokarmowych na stan zdrowia i stan skóry (fitoskładniki, związki zawarte w mięsie, minerały, witaminy, związki antyodżywcze, toksyny syntetyczne i naturalne, alergeny)	20	EKW1 EKW2 EKW3 EKU1 EKU2 EKU3 EKK1 EKK2 EKK3	MK2_W14 MK2_U13 MK2_U14 MK2_U15 MK2_U19 MK2_U20 MK2_U21 MK2_U22 MK2_K01 MK2_K02 MK2_K03 MK2_K04
4.	Stan zdrowia skóry i jednostki chorobowe skóry	5	EKW1 EKW2 EKW3 EKU1 EKU2 EKU3 EKK1 EKK2 EKK3	MK2_U13 MK2_U14 MK2_U15 MK2_U19 MK2_U20 MK2_U21 MK2_U22 MK2_K01 MK2_K02 MK2_K03 MK2_K04
	Razem	**60**		

8. Narzędzia dydaktyczne (prezentacja multimedialna, programy komputerowe, filmy, plansze, sprzęt specjalistyczny, narzędzia, odczynniki)
1. Prezentacja multimedialna 2. Programy komputerowe 3. Sprzęt specjalistyczny
9. Literatura podstawowa i uzupełniająca
Literatura podstawowa: 1. Woźniak W. (red.) Anatomia człowieka. Podręcznik dla studentów i lekarzy. Wrocław Urban & Partner 2003 2. Jan Gawęcki (red) Żywienie człowieka. tomy 1-3, PWN, 2010 3. Sobotka L. Podstawy Żywienia Klinicznego: Edycja czwarta. Kraków: Krakowskie Wydawnictwo Scientifica; 2013 4. Danuta Nowicka, Dermatologia Podręcznik dla studentów kosmetologii, Górnicki Wydawnictwo Medyczne, Wrocław 2010, 5. Ciborowska H, Rudnicka A, Dietetyka - żywienie zdrowego i chorego człowieka, PZWL, Warszawa 2018 6. Chevalier L.60 zaleceń dietetycznych w wybranych stanach chorobowych, EDRA Urban &Partner, Wrocław 2015 7. Placek W, Dieta w chorobach skóry, Wydawnictwo Czelej, Lublin 2015 **Literatura uzupełniająca:** 1. Graham-Brown Robin, Bourke Johnny, Dermatologia. Podręcznik i atlas, Wydawnictwo Medyczne Urban & Partner, 2012 2. 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 3. 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 4. Nowicki R (red.), ABC łuszczycy: łuszczyca w pytaniach i odpowiedziach, Termedia Wydawnictwa Medyczne, Poznań 2016

Sylabus obowiązuje dla naboru od: 1 października 2022 r.