

## SYLABUS PRZEDMIOTU

**ZASTOSOWANIE DIETOTERAPII W KOSMETOLOGII**

**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

**Koordinator przedmiotu:**

### 1. Sumaryczna liczba godzin

Forma aktywności		Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
<b>Bezpośredni kontakt z nauczycielem akademickim</b>	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 występowania niedoborów pokarmowych i przyczyn ich występowania
- Poznanie zasad dietoterapii podstawowych chorób
- 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		
<b>Wiedza</b>							
EKW1	posiada wiedzę na temat prawidłowego żywienia człowieka	+		+			
EKW2	zna objawy i etiologię chorób wywołanych niewłaściwą podażą składników pokarmowych	+		+			
EKW3	zna sposoby modyfikacji diety w celu przywrócenia homeostazy organizmu	+		+			
<b>Umiejętności</b>							
EKU1	rozpoznaje składniki budulcowe, regulatorowe i energetyczne w produktach żywnościowych	+	+				
EKU2	potrafi rozpoznać objawy wywołane niedoborem lub nadmiarem składników dostarczanych z żywnością	+	+				
EKU3	potrafi zbilansować sposób żywienia człowieka w celu przywrócenia równowagi metabolicznej	+	+				
<b>Kompetencje społeczne (postawy)</b>							
EKK1	potrafi pracować w zespole specjalistów i z pacjentem		+		+		
EKK2	potrafi samodzielnie wykonywać powierzone mu zadania		+		+		
EKK3	potrafi samodzielnie wyszukiwać i analizować informacje		+	+	+		

#### 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	Student opanował zakładane efekty	Student opanował zakładane efekty	Student opanował	Student opanował zakładane efekty	Student opanował

zakładanych efektów uczenia się	uczenia się w zakresie 55-64%	uczenia się w zakresie 65-74%	zakładane efekty uczenia się w zakresie 75-84%	uczenia się w zakresie 85-94%	zakładane efekty uczenia się w zakresie 95-100%
<b>7. Treści programowe</b>					
<b>Semestr III</b>					
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.	Zapotrzebowanie zdrowego człowieka na składniki budulcowe, regulatorowe i energetyczne. Źródła składników odżywczych w codziennym żywieniu. Zasady diety podstawowej.	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	
2.	Niedobory i nadmiar tłuszczu w diecie, konsekwencje zdrowotne: zaburzenia rozwoju i funkcjonowania mózgu, skóry, zaburzenia pracy jelit, wątroby, trzustki	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.	Niedobór i nadmiar składników mineralnych i witamin w diecie: regulacja gospodarki elektrolitowej, pro- i antyoksydanty, hiperwitaminoza. Suplementacja – korzyści i zagrożenia	15	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.	Jednostki chorobowe objawiające się niedoborami pokarmowymi	5	EKW1 EKW2 EKW3 EKU1 EKU2	MK2_W14 MK2_U13 MK2_U14 MK2_U15 MK2_U19	

			EKU3 EKK1 EKK2 EKK3	MK2_U20 MK2_U21 MK2_U22 MK2_K01 MK2_K02 MK2_K03 MK2_K04
		<b>Razem</b>	<b>60</b>	
<b>8. Narzędzia dydaktyczne</b> (prezentacja multimedialna, programy komputerowe, filmy, plansze, sprzęt specjalistyczny, narzędzia, odczynniki)				
1. Prezentacja multimedialna 2. Programy komputerowe 3. Sprzęt specjalistyczny				
<b>9. Literatura podstawowa i uzupełniająca</b>				
<b>Literatura podstawowa:</b> 1. Woźniak W. (red.) Anatomia człowieka. Podręcznik dla studentów i lekarzy. Wrocław Urban & Partner 2003 2. Jan Gawęcki (red) Żywnienie 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 <b>Literatura uzupełniająca:</b> 1. Biesalski HK., Grimm P., Żywnienie - Atlas i podręcznik, Wydawnictwo EDRA, Wrocław 2015				

Sylabus obowiązuje dla naboru od: 1 października 2022 r.