

SYLABUS

Żywienie człowieka zdrowego i chorego

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna: Wydział Profilaktyki i zdrowia	Rok akademicki 2024/2025		
Kierunek studiów: Kosmetologia	Rok studiów/ semestr Rok II; sem. 4		
Poziom kształcenia: Studia pierwszego stopnia Poziom kwalifikacji PRK: VI	Kod przedmiotu: K -kierunkowy /P -podstawowy / O-ogólny/ <u>W- do wyboru</u> / OW- do ograniczonego wyboru		
Odniesienie do efektów uczenia się na poziomie 6 wskazanych w uniwersalnych charakterystykach poziomów PRK: P6U_W; P6U_W; P6U_O			
Forma studiów: niestacjonarne	Statut przedmiotu: do wyboru		
Profil studiów: praktyczny	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się: Zaliczenie na ocenę		
Dyscypliny: Nauki o zdrowiu/ Nauki medyczne	Liczba punktów ECTS: 2		
Koordynator przedmiotu:			
Prowadzący zajęcia:			
Wymagania wstępne: Przed przystąpieniem do realizacji przedmiotu student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne z zakresu podstawy programowej szkoły podstawowej i średniej- przedmiot Biologia			
Założenia i cele dla przedmiotu: Wprowadzenie do zagadnień dotyczących żywienia człowieka zdrowego i chorego. Zapoznanie z podstawowymi składnikami pokarmowymi, ich normami, zasadami racjonalnego żywienia oraz z rodzajami diet, a szczególnie ich wpływu na stan skóry.			
Efekty uczenia się dla przedmiotu			
Efekty w zakresie:	Odniesienie do efektów uczenia się na poziomie 6 charakterystyk drugiego stopnia PRK	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy- Student zna i rozumie:			

rodzaje składników pokarmowych i ich wpływ na zdrowie i stan skóry człowieka, opisać zasady racjonalnego żywienia, scharakteryzować rodzaje diet	P6S_WK P6S_WG	K_W15	Kolokwium (test zamknięty/otwarty)
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------	-------	------------------------------------

Umiejętności- Student potrafi:

dokonać obliczeń PPM i CPM, podać poszczególnych składników żywieniowych; dokonywać korekty w sposobie żywienia; dobrać dietę jako wsparcie leczenia wybranych jednostek chorobowych skóry; zweryfikować sposób żywienia osób z wybranymi jednostkami chorób dermatologicznych.	P6S_UK P6S_UW P6S_UO	K_U14	Ćwiczenie z kartą pracy
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------	-------	-------------------------

Kompetencje społecznych- Student jest gotów do:

właściwej organizacji pracy własnej oraz współdziałania i pracy w grupie; przestrzegania zasad bezpieczeństwa pracy; kształtowania postaw odpowiedzialności za zdrowie swoje i innych.	P6S_KK P6S_KR	K_K05	obserwacja pracy studenta;
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------	-------	----------------------------

Bilans punktów ECTS

Szacowany nakład pracy

Forma	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS	
	Sem 3	Sem 4	Sem 3	Sem 4
Wykład	-	20	-	1
Ćwiczenia	-	-	-	-
Seminarium	-	-	-	-
Praca własna studenta	-	30	-	1
Łączny nakład pracy studenta	50		2	
Liczba godzin kontaktowych	20			
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	-		-	

Kryteria oceny

Kryteria oceny pracy etapowej	Ocena niedostateczna (2,0)- student nie osiągnął wymaganych efektów uczenia się; student powinien gruntownie powtórzyć całość materiału	poniżej 60%
	Ocena dostateczna (3,0)- student osiągnął efekty w stopniu dostatecznym; praca spełnia minimalne kryteria	60-68%
	Ocena dość dobra (3,5)- student osiągnął efekty w stopniu dość dobrym; praca zadowalająca, ale ze znaczącymi (istotnymi) brakami	68,5-76%
	Ocena dobra (4,0)- student osiągnął efekty w stopniu dobrym; praca dobra jednak z szeregiem zauważalnych błędów	76,5-84%
	Ocena ponad dobra (4,5)- student osiągnął efekty w stopniu ponad dobrym; praca powyżej przeciętnej nielicznymi błędami	85,5-92%
	Ocena bardzo dobra (5,0)- student osiągnął efekty w stopniu bardzo dobrym; praca wskazująca na opanowanie wymaganej wiedzy z dopuszczeniem jedynie drugorzędnych błędów	92,5-100%
Kryteria oceny ćwiczenia pisemnego	Ocena niedostateczna (2,0)- student nie osiągnął wymaganych efektów uczenia się; praca nie spełnia minimum wymagań lub nie została przygotowana	poniżej 50%
	Ocena dostateczna (3,0)- student osiągnął efekty w stopniu dostatecznym; praca spełnia minimalne kryteria	50,5-60%
	Ocena dość dobra (3,5)- student osiągnął efekty w stopniu dość dobrym; pracę cechują liczne braki wymagające uzupełnienia	60,5-70%
	Ocena dobra (4,0)- student osiągnął efekty w stopniu dobrym; w pracy występują zauważalne błędy	70,5-80%

	Ocena ponad dobra (4,5)- student osiągnął efekty w stopniu ponad dobrym; praca powyżej przeciętnej nielicznymi błędami	85,5-90%
	Ocena bardzo dobra (5,0)- student osiągnął efekty w stopniu bardzo dobrym; praca przedstawiająca temat w sposób wyczerpujący z ewentualnymi drugorzędnymi błędami	90,5-100%

Literatura

Literatura obowiązkowa	Joanna Klonowska , Krzysztof L. Krzystyniak, Nowe trendy w dietetyce, Medyk 2021 Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. H. Ciborowska, A. Rudnicka ; Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2014
Literatura dodatkowa	Żywnienie człowieka: podstawy nauki o żywieniu. Cz.1 ; Gawęcki J, Warszawa 2010 Tabele składu i wartości odżywczej żywności Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Iwanow K. ; Warszawa 2005 Czasopisma: Polish Journal of nutrition, Współczesna dietetyka

Treści programowe

L.P.	Treści programowe	Forma prowadzenia zajęć	Liczba godzin
SEMESTR 4			
1	Wprowadzenie do zajęć. Nauka o żywieniu człowieka; Test –Jak się odżywiam?	Wykład	2
2	Zapotrzebowanie energetyczne organizmu. Podstawowe składniki odżywcze (białka, węglowodany). Błonnik pokarmowy- znaczenie zdrowotne; żywieniowe źródła.	Wykład	3
3	Podstawowe składniki odżywcze (tłuszcze). Wielonienasycone kwasy tłuszczowe i ich wpływ na skórę.	Wykład	3
4	Zakwaszenie organizmu.	Wykład	3
5	Zależność stanu skóry od diety. Dieta a skóra tłusta/trądzikowa.	Wykład	3
6	Dieta a skóra z AZS i łuszczycą.	Wykład	3
7	Dieta jako wsparcie zabiegów medycyny estetycznej.	Wykład	3