

[8ZSTZS/KII] Dietetyka

1. Ogólne informacje o module

Nazwa modułu	DIETETYKA
Kod modułu	8ZSTZS/KII
Nazwa jednostki prowadzącej moduł	WYDZIAŁ OCHRONY ZDROWIA
Nazwa kierunku studiów	KOSMETOLOGIA DRUGI STOPIEŃ
Forma studiów	STACJONARNE I NIESTACJONARNE
Profil kształcenia	PRAKTYCZNY
Semestr	IV
Status modułu	SPECJALNOŚCIOWY
Język modułu	POLSKI

2. Cele modułu:

C1	Pogłębienie wiedzy z zakresu znaczenia diety i jej składników w procesach starzenia, oraz chorobach cywilizacyjnych.
C2	Zwrócenie uwagi na możliwości zastosowania dietoterapii w różnych stanach chorób skóry, paznokci, kończyn dolnych, oraz chorobach cywilizacyjnych, możliwości wykorzystania tej wiedzy przez kosmetologa w edukacji i holistycznej opiece nad pacjentem.

3. Wymagania wstępne:

Podstawy biologii oraz biochemii.

4. Efekty kształcenia:

Student po zakończeniu modułu:		Odniesienie do efektów dla programu
EK_01	Charakteryzuje zasady diety i aktywności fizycznej stosowane w zwolnieniu procesu starzenia oraz służących redukcji masy ciała.	K_W18+++ K_W24+++
EK_02	Przedstawia wpływ żywienia na organizm człowieka ze szczególnym uwzględnieniem skóry w stanie fizjologii i patologii, rozpoznaje czynniki ryzyka w zakresie stosowania nieprawidłowej diety.	K_W01+ K_W09++ K_W18++ K_U20++

EK_03	Udziela porad w zakresie stylu życia i diety sprzyjającej poprawie wyglądu skóry, paznokci i sylwetki ciała.	K_W26++ K_U20+++ K_U23+++ K_K02+++ K_K10+++
EK_04	Student ma świadomość przydatności posiadanej wiedzy, stosowanej diety oraz promowania zasad prawidłowego żywienia wśród osób poddanych różnym zabiegom kosmetyczno-dermatologicznym oraz ma świadomość dalszego kształcenia i korzystania z pomocy innych specjalistów.	K_K01++ K_K03++

5. Treści programowe:

WYKŁADY	
W1	Przemiany energetyczne w organizmie człowieka. Wydatek energetyczny organizmu.
W2	Zasady racjonalnego odżywiania ze szczególnym zwróceniem uwagi na rolę składników odżywczych.
W3	Żywność w chorobach cywilizacyjnych.
W4	Substancje mutagenne i rakotwórcze w żywności.
W5	Nutrikosmetyka – definicja, podział nutrikosmetyków, możliwości zastosowania, substancje czynne w nutrikosmetykach i ich działanie. Preparaty nutrikosmetyków dostępne w aptece.
W6	Znaczenie produktów mlecznych w kosmetyce, wykorzystanie tłuszczów w kosmetyce, owoce i warzywa w kosmetyce, miód i produkty pszczele w kosmetyce, produkty zbożowe w kosmetyce, rola składników pokarmowych w nutrikosmetyce, znaczenie dla skóry, włosów i paznokci.
W7	Żywność w sporcie.
W8	Opieka dietetyka w ośrodkach wellness i SPA.
ZAJĘCIA PRAKTYCZNE	
ZP1	Dietoprofilaktyka. Diety redukcyjne, antycellulitowe itp.
ZP2	Nutrikosmetyki. Wykorzystanie produktów pszczelich w kosmetyce przeciwstarzeniowej (mleczko pszczele, naturalny miód pszczeli).
ZP3	Opracowywanie diet indywidualnych. Dietoprofilaktyka. Sposób żywienia i styl życia w chorobach cywilizacyjnych. Promocja zasad zdrowego żywienia.

6. Metody dydaktyczne:

M1	wykład
M2	prelekcja
M3	ćwiczenia problemowe

7. Narzędzia dydaktyczne:

N1	prezentacja multimedialna
N2	tabele kaloryczne
N3	program komputerowy

8. Weryfikacja efektów kształcenia

Efekt kształcenia	Cele modułu	Treści programowe	Metody dydaktyczne	Sposób oceny
EK_01	C1	W1-W8, ZP1-ZP3	M1-M3	kolokwium (pytania otwarte i zamknięte)
EK_02	C1	W1-W8, ZP1-ZP3	M1-M3	kolokwium (pytania otwarte i zamknięte)
EK_03	C1	ZP3	M3	kolokwium (zadanie)
EK_04	C2	W1-W8, ZP1-ZP3	M1-M3	kolokwium ustne, dyskusja

9. Forma i warunki zaliczenia

Warunkiem zaliczenia modułu (zaliczenie z oceną) jest uzyskanie pozytywnej oceny z kolokwium ustnego, oraz kolokwium pisemnego (pytania zamknięte, otwarte, zadanie - udzielanie porad na podstawie przedstawionego opisu przypadku).

10. Formy oceny - szczegóły

ocena/efekt	EK_01 - EK_02
NDST (2,0)	Student nie spełnia kryteriów ustalonych dla oceny DST.
DST (3,0)	61 - 70% DST, 71 - 75% DST+.
DB (4,0)	76 - 85% DB, 86 - 91% DB+.
BDB (5,0)	92 - 100% BDB.
EK_03	
NDST (2,0)	Student nie potrafi udzielać porad w zakresie diety sprzyjającej poprawie wyglądu skóry, paznokci i sylwetki ciała.
DST (3,0)	Student udziela porad w zakresie diety wskazując typowe - najpopularniejsze suplementy diety zalecane w problemach skóry, paznokci i sylwetki ciała.
DB (4,0)	Student udziela porad w zakresie diety wskazując szeroki wachlarz suplementów diety zalecanych w problemach skóry, paznokci i sylwetki ciała.

BDB (5,0)	Student udziela porad w zakresie diety wskazując szeroki wachlarz suplementów diety zalecanych w problemach skóry, paznokci i sylwetki ciała, mając na uwadze możliwe przeciwwskazania w konkretnym przypadku.
EK_04	
NDST (2,0)	Student nie potrafi podjąć dyskusji dotyczącej sytuacji, kiedy należy zwrócić się do specjalisty, nie wykazuje się znajomością literatury przedmiotu, nie potrafi uzasadnić potrzeby wiedzy z podstaw dietetyki w pracy kosmetologa.
DST (3,0)	Student podejmuje dyskusję dotyczącą sytuacji wymagających konsultacji ze specjalistami, nie wykazuje się znajomością literatury przedmiotu wychodzącej poza zakres literatury obowiązkowej, uzasadnia potrzebę wiedzy z podstaw dietetyki w pracy kosmetologa – podaje jednak tylko typowe sytuacje.
DB (4,0)	Student podejmuje dyskusję dotyczącą sytuacji wymagających konsultacji ze specjalistami, wykazuje się znajomością literatury przedmiotu wychodzącej poza zakres literatury obowiązkowej. Student rozumie i tłumaczy potrzebę posiadania wiedzy z dietetyki w pracy kosmetologa – podaje różne sytuacje, kiedy taka wiedza może zostać skutecznie wykorzystana w trakcie wykonywanych zabiegów.
BDB (5,0)	Student podejmuje dyskusję dotyczącą sytuacji wymagających konsultacji ze specjalistami, wykazuje się znajomością literatury przedmiotu wychodzącej poza zakres literatury obowiązkowej i uzupełniającej. Student rozumie i szeroko tłumaczy potrzebę posiadania wiedzy z dietetyki w pracy kosmetologa – podaje szereg różnorodnych sytuacji, kiedy taka wiedza może zostać skutecznie wykorzystana w trakcie promocji zdrowia oraz wykonywanych zabiegów.

11. Literatura zalecana

Literatura podstawowa	Peckenpaugh N.J.: <i>Podstawy żywienia i dietoterapia</i> . Wrocław: Elsevier Urban & Partner, cop. 2015.
	<i>Dietetyka. Żywność, żywienie w prewencji i leczeniu</i> . Pod red. M. Jarosza. Warszawa: Instytut Żywności i Żywienia, 2017.
	Ciborowska H., Rudnicka A.: <i>Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka</i> . Warszawa: Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2016.
Literatura uzupełniająca	Pitchford P.: <i>Odżywianie dla zdrowia. Tradycje wschodnie i nowoczesna wiedza o żywieniu</i> . Łódź: Galaktyka, 2012.
	Langley-Evans S.: <i>Żywność. Wpływ na zdrowie człowieka</i> . Warszawa: Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2014.

12. Bilans pracy studenta

RODZAJ PRACY STUDENTA	FORMA STACJONARNA	FORMA NIESTACJONARNA
wykład	20	12
ćwiczenia/zajęcia praktyczne	15	9
ćwiczenia seminaryjne	0	0
przygotowanie do zajęć	9	23
w tym do ćwiczeń	7	13
studiowanie literatury	19	19
przygotowanie raportu/prezentacji	4	4
konsultacje	5	5
przygotowanie do zaliczenia/egzaminu	3	3
zaliczenie końcowe/egzamin	0	0
ŁĄCZNY NAKŁAD PRACY STUDENTA W GODZINACH	75	75
- W TYM GODZINY KONTAKTOWE	40	26
LICZBA PUNKTÓW ECTS PRZEDMIOTU	3	3
W TYM ECTS KONTAKTOWE	1,6	1,2