

KARTA OPISU MODUŁU KSZTAŁCENIA				
Nazwa modułu/przedmiotu : Podstawy żywienia z elementami dietetyki				Kod: MK_28
Kierunek studiów KOSMETOLOGIA		Profil kształcenia: praktyczny		Rok/semestr III/V
Specjalność		Język wykładowy: polski		Status modułu: obligatoryjny
Godziny: 30/18				Liczba punktów ECTS: 2
Wykłady 20/12	Ćwiczenia/Laboratoria 10/6	Projekty/seminaria -		
Stopień studiów I	Forma studiów stacjonarne/niestacjonarne	Obszary kształcenia OM_1	Podział ECTS* 100%	
Rodzaj modułu w programie studiów: kierunkowy				
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności, kompetencji społecznych: Podstawowa wiedza z anatomii i fizjologii człowieka				
Cele kształcenia:				
C1. Zapoznanie z procesem odżywiania człowieka (morfologia i funkcja układu pokarmowego, składniki odżywcze, przemiana materii i energii)				
C2. Dostarczenie wiedzy i umiejętności w obszarze żywienia człowieka zdrowego na przestrzeni wszystkich okresów ontogenezy, także w aspekcie profilaktyki żywieniowej, promocji zdrowia i edukacji.				
C3. Wyposażenie w wiedzę i umiejętności z zakresu żywienia człowieka w wybranych schorzeniach (szczególnie w cywilizacyjnych zaburzeniach metabolizmu ustrojowego)				
C4. Zapoznanie z problematyką zatruc i zakażeń pokarmowych oraz higieną żywienia.				
Treści kształcenia				
Wykłady				
1. Fizjologia układu pokarmowego-aspekty morfologiczne i funkcjonalne w przebiegu ontogenezy. Patofizjologia układu pokarmowego – wybrane mechanizmy, schorzenia, starzenie.				
2. Przemiana materii i bilans energetyczny. Kalorymetria				
3. Zasady żywienia człowieka zdrowego i chorego. Normy żywieniowe. Klasyfikacja diet. Żywnienie człowieka zdrowego w różnych okresach rozwojowych				
4. Zatrucia i zakażenia pokarmowe. Higiena żywności.				
Ćwiczenia				
1. Zasady żywienia człowieka zdrowego i chorego. Normy żywieniowe. Klasyfikacja diet. Żywnienie człowieka zdrowego w różnych okresach rozwojowych				
2. Ocena sposobu żywienia i stanu odżywiania różnych grup ludności. Antropometria				

4. Składniki odżywcze i produkty spożywcze. Diety. Higiena żywienia
5. Profilaktyka żywieniowa. Promocja zdrowia. Edukacja prozdrowotna
6. Dietoterapia. Żywienie w wybranych schorzeniach

Piśmiennictwo podstawowe:

1. Żywienie u progu i schyłku życia, red. J. Gawęcki, W. Roszkowski. Wyd. Uniw. Przyr. w Poznaniu, 2013
2. Praca zbiorowa, red. J. Gawęcki, L. Hryniewiecki: „Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu.”. Wydawnictwo Naukowe PWN, 2008
3. Helena Ciborowska, Anna Rudnicka. Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL, 2007
4. Somatyczne powikłania otyłości. Red. A. Basdevant. Wyd. Serwer. Warszawa 1994
5. Kunachowicz H. i wsp. Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. Wyd. PZWL. Warszawa 2011
6. Szewczyński J., Z. Skrodzka. Higiena żywienia. PZWL. Warszawa 1994

Końcowa forma zaliczenia modułu: egzamin pisemny w formie testu