

SYLABUS

Kod przedmiotu	12_6_KO1PN_Cdiet0325	Nazwa przedmiotu	Dietetyka						
Nazwa przedmiotu w języku angielskim			Dietetics						
Wydział			Nauk o Zdrowiu						
Kierunek			Kosmetologia						
Forma studiów			Niestacjonarne						
Poziom uczenia się			Pierwszy stopień						
Profil kształcenia			Praktyczny						
Przynależność do grupy przedmiotów			C. Grupa treści kształcenia specjalistycznego II (przedmioty do wyboru)						
Przedmioty do wyboru w zakresie:			Zasady prawidłowego żywienia i dietetyka.						
Osoba odpowiedzialna za przedmiot			Dr Agnieszka Tomaszewska						
Osoby prowadzące zajęcia			Dr Agnieszka Tomaszewska						
Forma prowadzenia zajęć		W	Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne (ZKUP)						
			Ć	K	L	ZP	Wa	Pr	Inne- jakie:
Liczba godzin zajęć w semestrze		VI – 5	VI – 10						
Legenda: W– wykład, Ć– ćwiczenia, K- konwersatorium, L– laboratorium, ZP– zajęcia praktyczne, Wa– warsztaty, Pr– praktyka									
Semestr(y) zajęć dla kierunku kształcenia		6			Liczba punktów ECTS za przedmiot		3		
Status przedmiotu		Do wyboru			Język wykładowy		polski		
Wymagania wstępne		Bez wymagań wstępnych.							
Cele uczenia się Zapoznanie studentów z podstawowymi wiadomościami z zakresu dietetyki i żywienia człowieka									
Opis efektów uczenia się dla przedmiotu									
Symbole kierunkowych efektów uczenia się	Efekt uczenia się	Student, który zaliczył przedmiot wie/umie/potrafi:						SYMBOL (odniesienie kierunkowych efektów uczenia się do charakterystyk drugiego stopnia dla: poziomu 6 Polskiej Ramy Kwalifikacji)*	
WIEDZA									
K_W04	W1	zna budowę i funkcje biologiczne białek, węglowodanów, lipidów, hormonów i witamin oraz udział makroskładników w zaspokajaniu organizmu na energię.						P6S_WG	
K_W15	W2	zna mechanizmy rozwoju zaburzeń metabolicznych i wybranych chorób skóry oraz ich diagnostyki w zakresie właściwym dla kierunku kształcenia						P6S_WG	
K_W28	W3	zna zasady promocji zdrowia i zdrowego trybu życia						P6S_WG	
K_W29	W4	zna i rozumie wybrane zagadnienia z zakresu dietetyki, znaczenie składników odżywczych w diecie, zasady prawidłowego żywienia, oceny sposobu żywienia						P6S_WG	
K_W30	W5	rozumie znaczenie aktywności fizycznej w profilaktyce zdrowotnej, czynniki kształtujące prawidłową postawę człowieka						P6S_WG	
UMIEJĘTNOŚCI									
K_U06	U1	potrafi udzielać porad w zakresie trybu życia, diety w kontekście wybranych schorzeń i chorób skóry w zakresie związanym z pracą kosmetologa.						P6S_UW	
K_U42	U2	potrafi zachęcić pacjenta do aktywności fizycznej i zdrowego trybu życia.						P6S_UK	

KOMPETENCJE SPOŁECZNE									
K_K03	K1	w przypadku trudności w rozwiązaniu problemu zasięga opinii ekspertów z różnych dziedzin	P6S_KK						
K_K09	K2	dba o sprawność fizyczną , manualną niezbędną dla wykonywania zadań zawodowych z zakresu kosmologii.	P6S_KO						
Metody weryfikacji efektów uczenia się dla przedmiotu w odniesieniu do form zajęć									
Efekt uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych								
	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Częstkowa praca pisemna	Praca pisemna końcowa (np. esej)	Kolokwium	Prezentacja	Sprawozdanie	Aktywność na zajęciach	inne ...
WIEDZA									
W1	x					X			
W2	x					X			
W3	x					X			
W4	x					x			
W5	x					x			
UMIEJĘTNOŚCI									
U1	x					X			
U2	x					x			
KOMPETENCJE SPOŁECZNE									
K1									X
K2									X
<p>Kryteria oceniania kompetencji studenta</p> <p>Poniżej w formie syntetycznej przedstawiono wymagania minimalne dla trzech grup efektów uczenia się, jakie Student musi uzyskać, aby zaliczyć dany przedmiot. Aby Student zaliczył dany przedmiot wszystkie efekty uczenia się opisane w sylabusie muszą być pozytywnie zweryfikowane przez osobę(y) prowadzącą(e) zajęcia w ramach danego przedmiotu</p> <p>W - WIEDZA</p> <p>Ocena:</p> <p>Dostateczny/Dostateczny + – Student zapamiętuje i odtwarza wiedzę przewidzianą do opanowania w ramach przedmiotu</p> <p>Dobry/Dobry + – Student dodatkowo interpretuje zjawiska/problemy i potrafi rozwiązać typowy problem</p> <p>Bardzo dobry –Student potrafi rozwiązywać nawet złożone problemy z danej dziedziny, potrafi dokonać syntezy, przeprowadzić wszechstronną ocenę, stworzyć dzieło oryginalne, inspirujące innych.</p> <p>U - UMIEJĘTNOŚCI</p> <p>Ocena:</p> <p>Dostateczny/Dostateczny + – Student orientuje się w charakterze czynności, potrafi pod kierunkiem nauczyciela akademickiego wykonać czynności/rozwiązać problemy dotyczące treści przedmiotu</p> <p>Dobry/Dobry + – Student potrafi samodzielnie wykonać czynności/zadania/rozwiązać typowe problemy dotyczące treści przedmiotu</p> <p>Bardzo dobry – Student posiada w pełni opanowaną umiejętność/zdolność wykonania przewidzianych w treściach przedmiotu czynności/zadań/problemów także w bardziej złożonych przypadkach.</p> <p>K - KOMPETENCJE SPOŁECZNE</p> <p>Ocena:</p> <p>Dostateczny/Dostateczny + – Student biernie przyswaja treści przedmiotu z wykazaniem zdolności do koncentracji uwagi i słuchania</p> <p>Dobry/Dobry + – Student aktywnie uczestniczy w zajęciach, dokonuje ocen wartościujących według kryteriów przyjętych w danej dziedzinie, potrafi aktywnie współdziałać w obrębie grupy</p> <p>Bardzo dobry – Student dokonuje integracji postawy zgodnie z sugerowanym wzorcem, rozwija własny system wartości zawodowych i społecznych, potrafi przyjąć odpowiedzialność za działanie grupy, obejmując w niej przewodnictwo.</p>									
Treść przedmiotu uczenia się (program wykładów i pozostałych zajęć)								Odniesienie do efektów uczenia się	

WYKŁADY <ul style="list-style-type: none">• Znaczenie i podział składników pokarmowych oraz ich źródła. (W1, W3, W4)• Znaczenie aktywności fizycznej. (W5,K2, U2)• Ogólne wiadomości o żywieniu. (W1, W3, W4)• Węglowodany, tłuszcze, białka, witaminy, składniki mineralne. (W1, W3, W4)• Gospodarka wodna w organizmie. (W1, W3, W4)• Gospodarka energetyczna organizmu. (W1, W3, W4)• Kontrola masy ciała. (W1, W3, W4)• Udział białek, tłuszczów i węglowodanów w zaspokajaniu organizmu na energię. (W1, W3, W4)• Znaczenie diety w zawodzie kosmetologa. (W1, W3, W4)		W1, W2, W3, W4, W5 U1, U2 K1, K2
ĆWICZENIA: <ul style="list-style-type: none">• Analiza talerza zdrowego żywienia. (W1, W3, W4, U1)• Skutki zdrowotne nieprawidłowej diety. (W2, W3, W4, U1, K1)• Rola żywienia w profilaktyce i leczeniu wybranych zaburzeń metabolicznych wpływających na stan skóry włosów i paznokci. (W1, W2, W3, W4, U1)• Analiza i ocena wybranych typów diet w kontekście kosmetycznych problemów skóry. (W1, W3, W4, U1)• Znaczenie składników diety w leczeniu i profilaktyce wybranych chorób skóry. (W2, W3, W4, U1, K1)		
Zalecana literatura i pomoce naukowe		
Literatura podstawowa <ul style="list-style-type: none">• Hasik J., Gawęcki J.: Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa, 2007.• Ciborowska H., Rudnicka A. Dietetyka : żywienie zdrowego i chorego człowieka. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2010.• Gawęcki J. Żywnienie człowieka. Postawy nauki o żywieniu. PWN Warszawa 2010.• Dietetyka: kompedium. Red. Lucyna Ostrowska, IBUK		
Literatura uzupełniająca <ul style="list-style-type: none">• Włodarek D. „Dietetyka”. Format A-B, Warszawa 2005		
Bilans punktów ECTS		
Forma nakładu pracy studenta (udział w zajęciach, aktywność, przygotowanie sprawozdania, itp.)		Obciążenie studenta [h]
Liczba godzin realizowanych przy bezpośrednim udziale nauczyciela akademickiego		
1.1	Udział w wykładach	5
1.2	Udział w konwersatoriach	-
1.3	Udział w ćwiczeniach	10
1.4	Udział w zajęciach laboratoryjnych	-
1.5	Udział w konsultacjach	2
1.6	Udział w egzaminie/kolokwium zaliczeniowym przedmiotu	3
1.7	Inne – jakie?	-
1.8	Liczba godzin realizowanych przy bezpośrednim udziale nauczyciela akademickiego (suma pozycji 1.1 – 1.7)	20
1.9	Liczba punktów ECTS, uzyskiwanych przez studenta podczas zajęć wymagających bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego) (1 pkt ECTS = 25 godzin obciążenia studenta, zaokrąglić do 0,1 pkt ECTS)	0,8
Samodzielna praca studenta		
2.1	Przygotowanie do wykładów, ćwiczeń, kolokwiów, sprawozdań, raportów, prac semestralnych, itp.	20
2.2	Realizacja samodzielnie wykonywanych zadań zleczanych przez prowadzącego	15
2.3	Przygotowanie do kolokwium końcowego z ćwiczeń/laboratorium	10
2.4	Przygotowanie do egzaminu/kolokwium końcowego z wykładów	10
2.5	Inne – jakie?	-
2.6	Liczba godzin samodzielnej pracy studenta (suma 2.1 – 2.5)	55

2.7	Liczba punktów ECTS, uzyskiwanych przez studenta w ramach samodzielnej pracy (1 pkt ECTS = 25 godzin obciążenia studenta, zaokrąglić do 0,1 pkt ECTS)	2,2
Sumaryczne obciążenie pracą studenta (suma 1.8+2.6)		75
Punkty ECTS za przedmiot (suma 1.9+2.7)		3
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze kształtującym umiejętności praktyczne, w tym:		
Zajęcia praktyczne (Wydział Nauk Medycznych)		
Zajęcia o charakterze kształtującym umiejętności praktyczne (1.2 – 1.4, 2.2 i 2.5)		25
Praktyka zawodowa		
Łączny nakład pracy związany z zajęciami o charakterze kształtującym umiejętności praktyczne		25
Liczba punktów ECTS, uzyskiwanych przez studenta w ramach zajęć o charakterze kształtującym umiejętności praktyczne (1 pkt ECTS = 25 godzin obciążenia studenta, zaokrąglić do 0,1 pkt ECTS)		1
Uwagi		
Strona internetowa przedmiotu:		

* odniesienie kierunkowych efektów uczenia się zgodnych z Ustawą z dnia 22 grudnia 2015 roku *o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji*, t.j. Dz. U. 2018, poz. 2153 oraz z Rozporządzeniem Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 14 listopada 2018 roku w sprawie charakterystyk drugiego stopnia uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6-8 Polskiej Ramy Kwalifikacji, Dz. U. 2018, poz. 2218.