S Y L A B U S

Kod przedmiotu	12_6_KO1PN_Cdiet0326	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 praca 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 kosmetologii.	P6S_KO

Metody weryfikacji efektów uczenia się dla przedmiotu w odniesieniu do form zajęć

Efekt uczenia się	**Forma zajęć dydaktycznych**								
	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Cząstkowa 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

Kryteria oceniania kompetencji studenta

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

W - WIEDZA

Ocena:

Dostateczny/Dostateczny + – Student zapamiętuje i odtwarza wiedzę przewidzianą do opanowania w ramach przedmiotu

Dobry/Dobry + – Student dodatkowo interpretuje zjawiska/problemy i potrafi rozwiązać typowy problem

Bardzo dobry –Student potrafi rozwiązywać nawet złożone problemy z danej dziedziny, potrafi dokonać syntezy, przeprowadzić wszechstronną ocenę, stworzyć dzieło oryginalne, inspirujące innych.

U - UMIEJĘTNOŚCI

Ocena:

Dostateczny/Dostateczny + – Student orientuje się w charakterze czynności, potrafi pod kierunkiem nauczyciela akademickiego wykonać czynności/rozwiązać problemy dotyczące treści przedmiotu

Dobry/Dobry + – Student potrafi samodzielnie wykonać czynności/zadania/rozwiązać typowe problemy dotyczące treści przedmiotu

Bardzo dobry – Student posiada w pełni opanowaną umiejętność/zdolność wykonania przewidzianych w treściach przedmiotu czynności/zadań/problemów także w bardziej złożonych przypadkach.

K - KOMPETENCJE SPOŁECZNE

Ocena:

Dostateczny/Dostateczny + – Student biernie przyswaja treści przedmiotu z wykazaniem zdolności do koncentracji uwagi i słuchania

Dobry/Dobry + – Student aktywnie uczestniczy w zajęciach, dokonuje ocen wartościujących według kryteriów przyjętych w danej dziedzinie, potrafi aktywnie współdziałać w obrębie grupy

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.

Treść przedmiotu uczenia się (program wykładów i pozostałych zajęć)	**Odniesienie do efektów uczenia się**

WYKŁADY • 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 dietetyki w zawodzie kosmetologa. (W1, W3, W4) **ĆWICZENIA:** • 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 kosmetologicznych problemów skóry. (W1, W3, W4, U1) • Znaczenie składników diety w leczeniu i profilaktyce wybranych chorób skóry. (W2, W3, W4, U1, K1)	W1, W2, W3, W4, W5 U1, U2 K1, K2

Zalecana literatura i pomoce naukowe

Literatura podstawowa

- Hasik J., Gawęcki J.: Żywienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa, 2007.
- Ciborowska H., Rudnicka A. Dietetyka : żywienie zdrowego i chorego człowieka. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2010.
- Dietetyka kliniczna, red. M. Grzymisławski, Warszawa PZWL, 2019.

Literatura uzupełniająca

- Dietetyka: kompedium. Red. Lucyna Ostrowska, IBUK
- Włodarek D. „Dietetyka". Format A-B, Warszawa 2005
- Gawęcki J. Żywienie człowieka. Postawy nauki o żywieniu. PWN Warszawa 2010.

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 zlecanych 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 Kwalifikacj*i, 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.