

Wypełnia Zespół Kierunku	Nazwa modułu (bloku przedmiotów): <b>PRZEDMIOTY WYBIERALNE KIERUNKOWE</b>					Kod modułu: C.10.9	
	Nazwa przedmiotu: <b>TRENDY ŻYWIENIOWE</b>					Kod przedmiotu: C.10.9.1	
	Nazwa jednostki organizacyjnej prowadzącej przedmiot / moduł: <b>AKADEMIA NAUK STOSOWANYCH W ELBLĄGU</b>						
	Nazwa kierunku: <b>KOSMETOLOGIA</b>						
	Forma studiów: <b>STACJONARNE</b>		Profil kształcenia: <b>PRAKTYCZNY</b>			Poziom kształcenia: <b>STUDIA I STOPNIA</b>	
	Rok / semestr: <b>3/VI</b>		Status przedmiotu / modułu: <b>WYBIERALNY</b>			Język przedmiotu / modułu: <b>POLSKI</b>	
	Forma zajęć	wykład	ćwiczenia	laboratorium	projekt	seminarium	inne (wpisać jakie)
	Wymiar zajęć (godz.)	<b>15</b>				<b>15</b>	

Koordinator przedmiotu / modułu	<b>dr inż. Małgorzata Anna Słowińska</b>
Prowadzący zajęcia	<b>dr inż. Małgorzata Anna Słowińska</b>
Cel kształcenia	Poznanie nowych trendów zasad prawidłowego żywienia w aspekcie zdrowia i urody, korzyści i zagrożeń wynikających ze stosowania diet alternatywnych oraz teorii i praktyki wzmacniania działań w edukacji żywieniowej w kontekście profilaktyki i dietoterapii aktualnych zagrożeń zdrowia.
Wymagania wstępne	Student zna i rozumie rolę poszczególnych składników pokarmowych, wielkość ich zapotrzebowania, jakość zdrowotną produktów spożywczych, ocenę sposobu żywienia i stanu odżywienia.

<b>EFEKTY UCZENIA SIĘ</b>		
Nr efektu uczenia się/ grupy efektów	Opis efektu uczenia się	Kod kierunkowego efektu uczenia się
01	Definiuje zasady racjonalnego żywienia i ich znaczenie w zapobieganiu dietozależnym chorobom zgodnie z aktualnymi trendami żywieniowymi.	K_W37 K_W38
02	Zna zasady promocji zdrowia i zdrowego trybu życia zgodnie z aktualnymi trendami żywieniowymi.	K_W44
03	Potrafi udzielać porad w zakresie trybu życia i diety sprzyjających zdrowiu zgodnie z aktualnymi trendami żywieniowymi.	K_U02
04	Potrafi obsługiwać komputer w zakresie edycji tekstu, przygotowania prezentacji, gromadzenia informacji opartej na faktach, potrafi przygotować i wygłosić prezentację w języku polskim z użyciem terminologii stosowanej w zakresie prawidłowego żywienia i dietetyki .	K_U38 K_U39
05	Jest gotów do zasugerowania klientowi konieczności poddania się konsultacji dietetycznej w zakresie zdrowego i racjonalnego żywienia.	K_U41

<b>TREŚCI PROGRAMOWE</b>
--------------------------

**Wykład**

Człowiek, zdrowie, żywność i żywienie – wzajemne relacje w aspekcie zagrożeń zdrowia i urody w ujęciu historycznym. Aktualne trendy żywieniowe w kontekście dietozależnych jednostek chorobowych. Wpływ trendów w żywieniu w kształtowaniu poglądów, postaw i zachowań żywieniowych. Specyfika i efektywność edukacji żywieniowej ze szczególnym uwzględnieniem aktualnych trendów w żywieniu. Zalety, wady i możliwości wykorzystania diet alternatywnych w zapobieganiu i leczeniu chorób dietozależnych w aspekcie aktualnych trendów żywieniowych.

**Seminarium**

Cele, zadania oraz zasady prezentowania zagadnień z zakresu edukacji żywieniowej z uwzględnieniem aktualnych trendów żywieniowych. Poszukiwanie i analiza wiarygodnych informacji. Opracowanie materiałów edukacyjnych, przygotowanie i wygłoszenie prezentacji multimedialnej na temat teorii i praktyki wzmocnienia działań w promocji zdrowia w kontekście aktualnych trendów żywieniowych.

Literatura podstawowa	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Placek W., Dieta w chorobach skóry. Wydawnictwo Czalej Sp. z o.o., 2015.</li> <li>2. Włodarek D., Lange E., Kozłowska L., Głębska D., Dietoterapia. Wydawnictwo PZWL, 2014.</li> <li>3. Grzymisławski M., Gawęcki J., Żywność człowieka zdrowego i chorego. Wydawnictwo PWN, 2012.</li> <li>4. Gawęcki J., Roszkowski W., Żywność a zdrowie publiczne, Wydawnictwo PWN, 2012.</li> <li>5. Jarosz M., Rychlik E., Stoś K., Charzewska J., Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie, Wydawnictwo NCEŻ, 2020.</li> </ol>
Literatura uzupełniająca	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peckenpaugh N., Podstawy żywienia i dietoterapia. Wydawnictwo Elsevier Urban &amp; Partner, 2011.</li> <li>2. Kunachowicz H., Przygoda B., Nadolna I, Iwanow K., Tabele składu i wartości odżywczej żywności. Wydawnictwo PZWL, 2017.</li> <li>3. Wieczorek-Chelmińska Z., Nowoczesna dietetyczna książka kucharska. Wydawnictwo PZWL, 2011.</li> </ol>
Metody kształcenia	Materiały do zajęć: Tabele wartości odżywczej, komputer i rzutnik multimedialny.

Metody weryfikacji efektów uczenia się		Nr efektu uczenia się/grupy efektów
Zaliczenie pisemne		01, 02
Przygotowanie i wygłoszenie prezentacji multimedialnej		01, 02, 03, 04, 05
Obserwacja samodzielnej pracy studenta		03, 04, 05
Formy i warunki zaliczenia	Zaliczenie na podstawie kolokwium (waga 0,7). Stosuje się skalę ocen do poprawnych odpowiedzi: bardzo dobry 90 - 100 % , dobry plus 86-89 % , dobry 80-85 % , dostateczny plus 71-79%, dostateczny 57-70 % , niedostateczny 0-56 % . Ocena prezentacji (waga 0,3).	

NAKŁAD PRACY STUDENTA	
	Liczba godzin

Rodzaj działań/zajęć	Ogółem	W tym zajęcia powiązane z praktycznym przygotowaniem zawodowym
Udział w wykładach	<b>15</b>	
Samodzielne studiowanie		
Udział w ćwiczeniach, laboratoriach, projekcie, seminarium, zajęciach praktycznych	<b>15</b>	15
Samodzielne przygotowywanie się do ćwiczeń, laboratorium, projektu, seminarium, zajęć praktycznych	15	15
Przygotowanie projektu / eseju / itp.		
Przygotowanie się do egzaminu / zaliczenia	10	
Udział w konsultacjach		
Inne		
<b>ŁĄCZNY nakład pracy studenta w godz.</b>	<b>55</b>	30
<b>Liczba punktów ECTS za przedmiot</b>	<b>2</b>	
<b>Liczba punktów ECTS przypisana do dyscypliny naukowej</b>	<b>nauki o zdrowiu - 2</b>	
Liczba punktów ECTS związana z zajęciami praktycznymi	<b>1,1</b>	
Liczba punktów ECTS za zajęciami wymagające bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	1,1	