

KARTA OPISU MODUŁU KSZTAŁCENIA				
Nazwa modułu/przedmiotu: Substancje roślinne w żywności i kosmetologii				Kod: MK_19/2
Kierunek studiów KOSMETOLOGIA		Profil kształcenia: praktyczny		Rok/semestr III/VI
Specjalność		Język wykładowy: polski		Status modułu: obieralny
Godziny: 20/12				Liczba punktów ECTS: 2
Wykłady 20/12	Ćwiczenia/Laboratoria -	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: Wiedza z biochemii i biologii na poziomie studiów licencjackich				
Cele kształcenia				
C1. Zapoznanie studentów z substancjami podstawowymi i wtórnymi występującymi w świecie roślinnym. C2. Omówienie wpływu substancji roślinnych na metabolizm organizmu człowieka i ich roli w zdrowym odżywianiu C3. Zapoznanie studentów z zastosowaniem substancji roślinnych w kosmetologii C4. Rozbudzenie potrzeby samokształcenia w zakresie łączenia wiedzy, prawidłowego odżywiania i wyglądu skóry, przygotowanie do pracy w grupach				
Treści kształcenia				
Wykłady				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Lipidy, kwasy tłuszczowe w świecie roślinnym, budowa, funkcja, rola w metabolizmie człowieka, zastosowanie w kosmetologii 2. Węglowodany w świecie roślinnym, budowa, funkcja, rola w metabolizmie człowieka, zastosowanie w kosmetologii 3. Aminokwasy, białka, budowa, funkcja, w świecie roślinnym, rola w metabolizmie człowieka, zastosowanie w kosmetologii 4. Mowa roślin, wiadomości wstępne do barwników roślinnych 5. Flawonoidy w świecie roślinnym, ich rola w organizmie człowieka, zastosowanie w kosmetologii 6. Karotenoidy w świecie roślinnym, ich rola w organizmie człowieka, zastosowanie w kosmetologii 7. Chlorofil w świecie roślinnym, jego wpływ na metabolizm człowieka, zastosowanie w kosmetologii 8. Betalainy i inne barwniki roślinne, rola w świecie roślinnym i organizmie człowieka, zastosowanie w kosmetologii 9. Siarczki, glukozytolaty, inhibitory enzymów, saponiny – występowanie w świecie roślinnym, rola w 				

Piśmiennictwo podstawowe:

1. Sikorski Z.E.(red.), Chemia żywności ,tomy 1-3, wyd. V., Wyd. Naukowo- Techniczne, Warszawa 2007.
2. Bańkowski E., Biochemia. Podręcznik dla studentów uczelni medycznych, Wyd. Medyczne Urban&Partner, Wrocław 2004.
3. Biernat J., Żywność, żywność a zdrowie. Wyd. I., Wydawnictwo Astrum, Wrocław 2001.
4. Gawęcki J., Hryniewiecki L.(pod red.), Żywność człowieka. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2006.

Końcowa forma zaliczenia modułu : zaliczenie z oceną