UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

# Środowiskowe i żywieniowe uwarunkowania zdrowia

Karta opisu przedmiotu

## Informacje podstawowe

**Jednostka organizacyjna**
Wydział Lekarski

**Kierunek studiów**
Kierunek lekarsko-dentystyczny, program w języku polskim

**Poziom kształcenia**
jednolite magisterskie

**Forma studiów**
niestacjonarne

**Profil studiów**
ogólnoakademicki

**Dyscypliny**
Nauki medyczne

**Klasyfikacja ISCED**
0911 Stomatologia

**Kod USOS**
LE.LD.JN.3f1568

**Cykl dydaktyczny**
2024/25

**Rok realizacji**
2026/27

**Języki wykładowe**
polski

**Blok zajęciowy**
obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów

**Obligatoryjność**
fakultatywny

**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się**
zaliczenie na ocenę

**Grupa zajęć standardu**
C. NAUKI PRZEDKLINICZNE

| | |
|---|---|
| **Koordynator przedmiotu** | Jadwiga Helbin |
| **Prowadzący zajęcia** | Pełna lista prowadzących dostępna na stronie usosweb.uj.edu.pl w zakładce Katalog → Przedmioty. |

| **Okresy** | **Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** | **Liczba punktów ECTS** |
|---|---|---|
| Semestr 5, Semestr 6 | zaliczenie na ocenę<br><br>**Forma prowadzenia i godziny zajęć**<br>seminarium: 30 | 2.0 |

## Wymagania wstępne i dodatkowe

### Wymagania wstępne

Ukończony kurs Higiena realizowany na I roku studiów
Obecność na zajęciach jest obowiązkowa.

## Cele kształcenia dla przedmiotu

| | |
|---|---|
| C1 | Celem kształcenia jest zapoznanie studentów ze szkodliwymi substancjami zawartymi w żywności oraz z dodatkami do żywności, jak również przybliżenie studentom właściwej oceny wpływu tych czynników na zdrowie człowieka poprzez ćwiczenia praktyczne. |
| C2 | Celem kształcenia jest również poszerzenie wiadomości na temat środowiskowych uwarunkowań wybranych chorób cywilizacyjnych. |

## Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|---|---|---|---|
| **Wiedzy – Student zna i rozumie:** | | | |
| W1 | problematykę edukacji prozdrowotnej | O.W3 | sprawozdanie z wykonania zadania, obserwacja pracy uczestnika |
| W2 | przepisy prawne dotyczące bezpieczeństwa i ochrony zdrowia w procesie kształcenia oraz zasady postępowania w przypadku niebezpiecznego zdarzenia podczas zajęć, w szczególności w salach zabiegowych i leczniczych, w szpitalach i przychodniach jednostek medycznych | O.W6 | obserwacja pracy uczestnika |
| W3 | czynniki ryzyka chorób: zewnętrzne i wewnętrzne, modyfikowalne i niemodyfikowalne | C.W6 | obserwacja pracy uczestnika |
| **Umiejętności – Student potrafi:** | | | |
| U1 | planować własną aktywność edukacyjną i stale dokształcać się w celu aktualizacji wiedzy | O.U5 | obserwacja pracy uczestnika |
| U2 | komunikować się w zespole i dzielić się wiedzą | O.U8 | sprawozdanie z wykonania zadania |
| U3 | planować i przeprowadzać działania z zakresu promocji zdrowia i profilaktyki próchnicy | C.U19 | sprawozdanie z wykonania zadania |
| **Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:** | | | |
| K1 | propagowania zachowań prozdrowotnych | O.K6 | sprawozdanie z wykonania zadania, obserwacja pracy uczestnika |
| K2 | korzystania z obiektywnych źródeł informacji | O.K7 | sprawozdanie z wykonania zadania |
| K3 | formułowania wniosków z własnych pomiarów lub obserwacji | O.K8 | sprawozdanie z wykonania zadania |

## Bilans punktów ECTS

| Rodzaje zajęć studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć |
|---|---|
| seminarium | 30 |

| | |
|---|---|
| przygotowanie do zajęć | 10 |
| sporządzenie sprawozdania | 10 |
| zbieranie informacji do zadanej pracy | 10 |

| | |
|---|---|
| **Łączny nakład pracy studenta** | **Liczba godzin**<br>60 |
| **Liczba godzin kontaktowych** | **Liczba godzin**<br>30 |
| **Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym** | **Liczba godzin**<br>0 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

## Treści programowe

| Lp. | Treści programowe | Efekty uczenia się dla przedmiotu | Formy prowadzenia zajęć |
|---|---|---|---|
| 1. | Szkodliwe produkty obróbki termicznej żywności. Dioksyny i dibenzofurany jak również substancje powstające w reakcji Maillarda ze szczególnym uwzględnieniem akryloamidu -ocena ilości tych substancji w produktach spożywczych i racjach pokarmowych. | W1, W2, U1, U3, K1, K3 | seminarium |
| 2. | Szkodliwe produkty obróbki termicznej żywności. Dioksyny i dibenzofurany jak również substancje powstające w reakcji Maillarda ze szczególnym uwzględnieniem akryloamidu -ocena ilości tych substancji w produktach spożywczych i racjach pokarmowych. | W1, W3, U1, U2, K1, K2 | seminarium |
| 3. | Środowiskowe uwarunkowania wybranych chorób cywilizacyjnych. | W1, W3, U2, U3, K1, K2 | seminarium |
| 4. | Dodatki do żywności (substancje celowo dodane), rodzaje i znaczenie - praca na przykładach. | W2, W3, U1, U3, K2, K3 | seminarium |
| 5. | Antyzdrowotne zachowania żywieniowe jako zagrożenie zdrowia. | W1, W2, U1, U2, K1, K2 | seminarium |

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

Pracownia komputerowa, Seminarium, Wykład z prezentacją multimedialną

| Rodzaj zajęć | Metody zaliczenia | Warunki zaliczenia przedmiotu |
|---|---|---|
| seminarium | sprawozdanie z wykonania zadania, obserwacja pracy uczestnika | Obliczenie szkodliwych substancji w diecie studenta, interpretacja wyników oraz analiza artykułów związanych z danym tematem. |

### Dodatkowy opis

Ocena z przedmiotu jest średnią z ocen cząstkowych otrzymanych z poszczególnych sprawozdań. Kryteria zaliczenia sprawozdania student poznaje na pierwszych zajęciach. Na ocenę bdb student musi uzyskać 100% realizacji kryteriów. Aby uzyskać zaliczenie wymagane jest minimum 50% realizacji kryteriów.
Student nie ma prawa do nieobecności nieusprawiedliwionej. Nieobecność usprawiedliwioną (z powodów zdrowotnych lub za zgodą Dziekana) należy odrobić w sposób uzgodniony z osobą prowadzącą zajęcia lub Koordynatorem. W przypadku niezaliczenia nieobecności student nie zostanie dopuszczony do egzaminu/zaliczenia.
Jeśli liczba nieobecności sięga powyżej 20% zajęć kontaktowych  dopuszczenie do zaliczenia wymaga indywidualnego rozpatrzenia przez Koordynatora.

## Literatura

#### Obowiązkowa


1. Kolarzyk E. (red.) Antyodżywcze i antyzdrowotne aspekty żywienia człowieka. Wydawnictwo UJ, 2016
2. Gawęcki J., Roszkowski W. Żywienie człowieka a zdrowie publiczne cz.3. Warszawa 2022


#### Dodatkowa


1. Kolarzyk E. (red.) Wybrane problemy higieny i ekologii człowieka. Wydawnictwo UJ, 2008


## Zasady korzystania z narzędzi SI

Korzystanie z narzędzi sztucznej inteligencji odbywa się wyłącznie z zachowaniem wymogów określonych w obowiązujących przepisach prawa. Wykorzystanie narzędzi sztucznej inteligencji nie może prowadzić do naruszenia zasad rzetelności i uczuciowości akademickiej, w szczególności poprzez przypisywanie sobie autorstwa treści, wyników lub efektów pracy wytworzonych z wykorzystaniem sztucznej inteligencji.

## Kierunkowe efekty uczenia się

| Kod | Treść |
|---|---|
| O.K6 | Absolwent jest gotów do propagowania zachowań prozdrowotnych |
| O.K7 | Absolwent jest gotów do korzystania z obiektywnych źródeł informacji |
| O.K8 | Absolwent jest gotów do formułowania wniosków z własnych pomiarów lub obserwacji |
| O.U5 | Absolwent potrafi planować własną aktywność edukacyjną i stale dokształcać się w celu aktualizacji wiedzy |
| O.U8 | Absolwent potrafi komunikować się w zespole i dzielić się wiedzą |
| O.W3 | Absolwent zna i rozumie problematykę edukacji prozdrowotnej |
| O.W6 | Absolwent zna i rozumie przepisy prawne dotyczące bezpieczeństwa i ochrony zdrowia w procesie kształcenia oraz zasady postępowania w przypadku niebezpiecznego zdarzenia podczas zajęć, w szczególności w salach zabiegowych i leczniczych, w szpitalach i przychodniach jednostek medycznych |
| C.U19 | Absolwent potrafi planować i przeprowadzać działania z zakresu promocji zdrowia i profilaktyki próchnicy |
| C.W6 | Absolwent zna i rozumie czynniki ryzyka chorób: zewnętrzne i wewnętrzne, modyfikowalne i niemodyfikowalne |