



Problemy środowiskowe a zdrowie człowieka  
Karta opisu przedmiotu

**Informacje podstawowe**

<p><b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Lekarski</p> <p><b>Kierunek studiów</b> Dietetyka</p> <p><b>Poziom kształcenia</b> pierwszego stopnia</p> <p><b>Forma studiów</b> stacjonarne</p> <p><b>Profil studiów</b> praktyczny</p> <p><b>Dyscypliny</b> Nauki o zdrowiu</p> <p><b>Klasyfikacja ISCED</b> 0912 Medycyna</p> <p><b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Tak</p> <p><b>Kod USOS</b> <a href="#">LE.DI.1S.1f0271</a> <a href="#">LE.DI.1S.1f2677</a></p>	<p><b>Cykl dydaktyczny</b> 2025/26</p> <p><b>Rok realizacji</b> 2025/26</p> <p><b>Języki wykładowe</b> polski</p> <p><b>Blok zajęciowy</b> obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p><b>Obligatoryjność</b> fakultatywny</p> <p><b>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się</b> zaliczenie na ocenę</p>	
<p><b>Koordynator przedmiotu</b></p>	Jadwiga Helbin	
<p><b>Prowadzący zajęcia</b></p>	Pełna lista prowadzących dostępna na stronie <a href="http://usosweb.uj.edu.pl">usosweb.uj.edu.pl</a> w zakładce Katalog → Przedmioty.	
<p><b>Okresy</b> Semestr 1, Semestr 2</p>	<p><b>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się</b> zaliczenie na ocenę</p> <p><b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> wykłady e-learning: 6 seminarium: 14</p>	<p><b>Liczba punktów ECTS</b> 1.0</p>

## Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Poszerzenie wiadomości i uświadomienie studentom o wzajemnych korelacjach między otaczającym nas środowiskiem a organizmem człowieka.
C2	Wskazanie problemów środowiskowych, które w znacznym stopniu wpływają na funkcjonowanie organizmu człowieka oraz na jego samopoczucie.
C3	Wskazanie drogi w celu ochrony przyrody, aby mogła ona służyć przynajmniej w niezmiennym stanie przyszłym pokoleniom.

## Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			
W1	interdyscyplinarny charakter dietyki, która łączy wiedzę z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego z wiedzą na temat technologii żywności i potraw oraz towaroznawstwa, higieny, toksykologii i bezpieczeństwa żywności, chemicznych i fizycznych metod stosowanych w analizie żywności oraz w ocenie jej jakości.	DET_KPI_W08	zaliczenie
W2	zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia oraz prozdrowotnych zachowań osobniczych w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych	DET_KPI_W05	zaliczenie
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	identyfikować w praktyce błędy dotyczące sposobu utrwalania i przechowywania żywności i jakości żywności w świetle ustawodawstwa polskiego oraz błędy w systemach zarządzania i zapewnienia jakości i higieny oraz bezpieczeństwa żywności	DET_KPI_U05	obserwacja pracy studenta, projekt, zaliczenie
U2	rozpoznać zagrożenia płynące ze strony środowiska i przeciwdziałać im.	DET_KPI_U01, DET_KPI_U05	obserwacja pracy studenta, projekt, zaliczenie
U3	wypowiedzieć się na problemy związane z teorią zrównoważonego rozwoju dotyczącą każdej dziedziny zarówno dietyki, jak i gospodarki, polityki, transportu, ekologicznego domu, efektów ocieplenia klimatu	DET_KPI_U01	obserwacja pracy studenta, projekt, zaliczenie
<b>Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	doskonalenia swojej wiedzy i ciągłej edukacji z dziedziny dietyki.	DET_KPI_K01	obserwacja pracy studenta
K2	współpracy z innymi specjalistami i do podejmowania własnych decyzji za które w pełni jest odpowiedzialny.	DET_KPI_K04	obserwacja pracy studenta
K3	identyfikowania i rozwiązywania problemów dotyczących pacjentów oraz innych aspektów pracy zawodowej.	DET_KPI_K03	obserwacja pracy studenta

## Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
wykłady e-learning	6
seminarium	14
przygotowanie do egzaminu	8
przygotowanie prezentacji multimedialnej	2
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 30
<b>Liczba godzin kontaktowych</b>	<b>Liczba godzin</b> 20
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 0

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

## Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Jedność człowieka ze środowiskiem, rola zoologii. Podstawowe pojęcia dotyczące ekologii i ochrony przyrody.	W1, W2, U2, K1, K2	wykłady e-learning
2.	Zagrożenia środowiskowe. Zanieczyszczenie powietrza.	W1, W2, U2, U3, K3	wykłady e-learning
3.	Woda i jej zanieczyszczenia.	W1, W2, U2, K1, K2	wykłady e-learning
4.	Zanieczyszczenia pyłowe i gazowe. Zapobieganie zanieczyszczeniom powietrza.	W1, W2, U1, U2, K1	wykłady e-learning
5.	Zanieczyszczenia wewnętrzne. Syndrom chorych budynków.	W1, W2, U1, U2, K1	wykłady e-learning
6.	Idea zrównoważonego rozwoju, podstawowe pojęcia, sposoby postrzegania trwałego i zrównoważonego rozwoju.	W1, U3, K2, K3	seminarium
7.	Etyczne podstawy zrównoważonego rozwoju. Wpływ czynników fizycznych na organizm człowieka.	W1, W2, U2, U3, K2, K3	seminarium
8.	Gospodarka naturalna.	W1, W2, U2, U3, K2	seminarium
9.	Polityka dla zrównoważonego rozwoju.	W1, W2, U2, U3, K2	seminarium
10.	Wybrane problemy zrównoważonego rozwoju (np. zrównoważony transport, zrównoważone gospodarowanie zasobami wody, ekologiczny dom, efekt cieplarniany, dostęp do ziemi i wody jako prawo człowieka, czysta energia a małe zużycie)	W1, W2, U2, U3, K1, K2	seminarium
11.	Niektóre inicjatywy rozwojowe - plan zrównoważonego rozwoju dla Polski.	W1, W2, U2, U3, K2	seminarium

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania :

E-learning, Seminarium

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
wykłady e-learning	zaliczenie	Wykonanie w odpowiednim terminie wszystkich pytań z wykładów oraz pozytywne zaliczenie quizów.
seminarium	obserwacja pracy studenta, projekt	Wykonanie prezentacji multimedialnych.

### Dodatkowy opis

Warunkiem dopuszczenia do pisania zaliczenia końcowego jest zaliczenie wszystkich przewidzianych harmonogramem seminariów oraz zaliczenie wykładów poprzez poprawne rozwiązanie quizów oraz zadań do kolejnych zagadnień w ramach realizowanego materiału. Zaliczenie na ocenę ma formę testu jednokrotnego wyboru oraz pytań półotwartych. Warunkiem zaliczenia jest udzielenie minimum 65% poprawnych odpowiedzi z 20 pytań. Jeśli student otrzyma ocenę niedostateczną musi zdawać test w drugim terminie na tych samych warunkach.

Kryteria oceniania:

95% - 100% bdb

90%-95% +db

80%-90% db

75%-80% +dst

65% - 75% dst

<65% ndst

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.

## Wymagania wstępne

Obowiązkowa obecność na zajęciach seminaryjnych.

Terminowe rozwiązywanie quizów do wykładów w e-learningu.

## Literatura

### Obowiązkowa

1. Berdo J. Zrównoważony rozwój w stronę życia w harmonii z przyrodą. Earth Conservation, 2006, [www.ziemia.org](http://www.ziemia.org)
2. Gawęcki J., Roszkowski W. Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne cz.3. Warszawa 2022

### Dodatkowa

1. Kolarzyk E. Wybrane problemy higieny i ekologii człowieka. Wyd. UJ, Kraków, 2008

## Kierunkowe efekty uczenia się

Kod	Treść
DET_KPI_K01	Absolwent jest gotów do krytycznej oceny własnej wiedzy oraz informacji pochodzących z różnych źródeł, poszukiwania rozwiązań problemów w oparciu o rzetelną wiedzę naukową i opinie ekspertów
DET_KPI_K03	Absolwent jest gotów do propagowania zasad zdrowego żywienia i zdrowego stylu życia w środowisku zawodowym i otoczeniu społecznym, inicjowania i podejmowania się działań na rzecz środowiska lokalnego
DET_KPI_K04	Absolwent jest gotów do kultywowania i upowszechniania wzorów właściwego postępowania w środowisku pracy i poza nim, podejmowania działań zgodnych z etyką zawodową i postępowania w sposób przedsiębiorczy
DET_KPI_U01	Absolwent potrafi wykorzystywać zaawansowaną wiedzę teoretyczną w celu rozwiązywania złożonych problemów w praktyce dietetyka, dokonywać krytycznej oceny i wyboru informacji i odpowiednich źródeł tych informacji i na tej podstawie formułować wnioski pozwalające na rozwiązanie problemów praktycznych
DET_KPI_U05	Absolwent potrafi skutecznie komunikować się z pacjentami/klientami, współpracownikami oraz ekspertami, przedstawić swoje opinie i sądy oraz wiedzę z wykorzystaniem terminologii specjalistycznej, podjąć dyskusję na tematy związane z dietetyką oraz porozumieć się z przedstawicielami innych dyscyplin
DET_KPI_W05	Absolwent zna i rozumie w zaawansowanym stopniu: rolę żywienia w utrzymaniu zdrowia na każdym etapie życia, leczeniu, wspomaganie leczenia i profilaktyce chorób związanych z nieprawidłowym sposobem żywienia
DET_KPI_W08	Absolwent zna i rozumie problemy związane z rozwojem współczesnej populacji, metody oceny stanu zdrowia i sposobu żywienia populacji, w szczególności problemy związane z problematyką żywienia człowieka