



Środowiskowe i żywieniowe uwarunkowania zdrowia Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	Cykl dydaktyczny 2019/20	
Kierunek studiów Kierunek Lekarsko-Dentystyczny	Rok realizacji 2021/22	
Poziom kształcenia jednolite magisterskie	Języki wykładowe Polski	
Forma studiów stacjonarne	Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów	
Profil studiów ogólnoakademicki	Obligatoryjność fakultatywny	
Dyscypliny Nauki medyczne	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę	
Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak	Grupa zajęć standardu C. Nauki przedkliniczne	
Koordinator przedmiotu	Małgorzata Bała, Jadwiga Helbin, Wojciech Szot	
Prowadzący zajęcia	Małgorzata Bała, Jadwiga Helbin, Agata Skop-Lewandowska, Joanna Zajac, Wojciech Szot	
Okres Semestr 5	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć seminarium: 30	

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	zagadnienia z zakresu medycyny i nauk przyrodniczych - w podstawowym zakresie	O.W1	sprawozdanie z wykonania zadania
W2	problematykę edukacji prozdrowotnej	O.W3	sprawozdanie z wykonania zadania
W3	czynniki chorobotwórcze zewnętrzne i wewnętrzne	C.W6	sprawozdanie z wykonania zadania
W4	wpływ na organizm pacjenta czynników fizycznych, chemicznych i biologicznych oraz awitaminoz i stresu	C.W31	sprawozdanie z wykonania zadania
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	planować własną aktywność edukacyjną i stale dokształcać się w celu aktualizacji wiedzy	O.U5	sprawozdanie z wykonania zadania
U2	inspirować proces uczenia się innych osób	O.U6	sprawozdanie z wykonania zadania
U3	przewidywać i wyjaśniać złożone patomechanizmy zaburzeń prowadzących do powstawania chorób	C.U4	sprawozdanie z wykonania zadania
U4	komunikować się ze współpracownikami w zespole i dzielić się wiedzą	O.U8	sprawozdanie z wykonania zadania
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	kierowania się dobrem pacjenta	O.K2	sprawozdanie z wykonania zadania
K2	propagowania zachowań prozdrowotnych	O.K6	sprawozdanie z wykonania zadania
K3	korzystania z obiektywnych źródeł informacji	O.K7	sprawozdanie z wykonania zadania
K4	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 ćwiczeń	8
przygotowanie do zajęć	8
zbieranie informacji do zadanej pracy	6
sporządzenie sprawozdania	8

Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60
Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 30

* 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, W3, W4, U1, U2, U3, U4, K1, K2, K3, K4	seminarium
2.	Azotany- 5 i azotany-3 w wodzie do picia i w żywności - wpływ na organizm ludzki i na środowisko. Ołów, rtęć, kadm, arsen, kobalt, chrom i nikiel zawarte w diecie – szkodliwe działanie na organizm człowieka.	W1, W2, W3, W4, U1, U2, U3, U4, K1, K2, K3, K4	seminarium
3.	Środowiskowe uwarunkowania wybranych chorób cywilizacyjnych.	W1, W2, W3, W4, U1, U2, U3, K1, K2, K3, K4	seminarium
4.	Dodatki do żywności (substancje celowo dodane), rodzaje i znaczenie - praca na przykładach.	W2, W3, W4, U2, U3, K1, K2, K3, K4	seminarium
5.	Antyzdrowotne zachowania żywieniowe jako zagrożenie zdrowia.	W2, W3, W4, U1, U3, K1, K2, K3	seminarium

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza tekstów, Ćwiczenia, Dyskusja, Praca w grupie, Rozwiązywanie zadań, Seminarium

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
seminarium	sprawozdanie z wykonania zadania	Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest aktywny udział w zajęciach oraz oddanie sprawozdania z wykonywanych zadań dotyczących analizy artykułów, jak również szkodliwości niektórych substancji w konkretnych dietach.

Wymagania wstępne i dodatkowe

Ukończony kurs: Higiena realizowany na II roku Wydziału Lekarskiego i I roku kierunku Lekarsko-Dentystycznego

Literatura

Obowiązkowa

1. Kolarzyk E. (red.) Antyodżywcze i antyzdrowotne aspekty żywienia człowieka. Wydawnictwo UJ, 2016

Dodatkowa

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

Standard kształcenia - efekty uczenia się

Kod	Treść
C.U4	przewidywać i wyjaśniać złożone patomechanizmy zaburzeń prowadzących do powstawania chorób
C.W6	czynniki chorobotwórcze zewnętrzne i wewnętrzne
C.W31	wpływ na organizm pacjenta czynników fizycznych, chemicznych i biologicznych oraz awitaminoz i stresu
O.K2	kierowania się dobrem pacjenta
O.K6	propagowania zachowań prozdrowotnych
O.K7	korzystania z obiektywnych źródeł informacji
O.K8	formułowania wniosków z własnych pomiarów lub obserwacji
O.U5	planować własną aktywność edukacyjną i stale dokształcać się w celu aktualizacji wiedzy
O.U6	inspirować proces uczenia się innych osób
O.U8	komunikować się ze współpracownikami w zespole i dzielić się wiedzą
O.W1	zagadnienia z zakresu medycyny i nauk przyrodniczych - w podstawowym zakresie
O.W3	problematykę edukacji prozdrowotnej