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
stacjonarne

Profil studiów
ogólnoakademicki

Dyscypliny
Nauki medyczne

Klasyfikacja ISCED
0911 Stomatologia

Kod USOS
LE.LD.JS.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 **Forma prowadzenia i godziny zajęć** 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** 60
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 30
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	**Liczba godzin** 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