

KARTA MODULU KSZTAŁCENIA

I. Informacje ogólne

1 Nazwa modułu kształcenia

Higiena

2 Nazwa jednostki prowadzącej moduł

Wydział Nauk o Zdrowiu i Nauk Społecznych,
Katedra Zdrowia,
Zakład Zdrowia Publicznego

3 Kod modułu
12.9 III/IV 1/2 002

4 Grupa treści kształcenia
kierunkowe

5 Typ modułu
obowiązkowy

6 Poziom studiów
(studia I stopnia)

7 Liczba punktów ECTS
3 ECTS

8 Poziom przedmiotu
podstawowy

9 Rok studiów, semestr
I rok – semestr II

10 Liczba godzin w semestrze

11 Liczba godzin w tygodniu

	Wyk.	Ćw.	Lab.	Sem.	Proj.	Wyk.	Ćw.	Lab.	Sem.	Proj.
studia stacjonarne	30	30				2	2			

12 Język wykładowy: J. polski

13 Wykładowca (wykładowcy)
prof. Z. Borzęcki

II. Informacje szczegółowe

14 Wymagania wstępne

1. brak

15 Cele przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z podstawową terminologią, zjawiskami, prawami i procesami związanymi z higieną i medycyną profilaktyczną oraz podstawową terminologią epidemiologiczną, z prawami epidemiologii i rolą epidemiologii we współczesnym świecie
C2	Przygotowanie studentów do rozumienia wiodących pojęć rządzących procesami epidemiologicznymi w aspekcie społeczno-zdrowotnym w odniesieniu do jednostek populacji i całych społeczeństw
C3	Rozwijanie umiejętności dostrzegania i rozumienia zagrożeń o charakterze epidemiologicznym na podstawie analiz zdarzeń i zachowań społecznych oraz zależności pomiędzy zdarzeniami o charakterze epidemiologiczno-zdrowotnym a losami poszczególnych jednostek składających się na społeczeństwo zamieszkujące określone terytorium

16 Efekty kształcenia w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych

nr	student, który zaliczył przedmiot, potrafi:	odniesienie do celów przedmiotu
K_W02	posiada wiedzę związaną z zasadami żywienia człowieka, organizacją żywienia i bezpieczeństwem i składem żywności	C1, C2, C3

K_W04	Posługuje się podstawowymi pojęciami opisującymi stan zdrowia populacji	C1, C2, C3
K_W06	Zna i rozumie wpływ czynników behawioralnych i środowiskowych na stan zdrowia	C1, C2, C3
K_U05	potrafi identyfikować nieprawidłowości w żywieniu, składzie żywności	C1, C2, C3
K_U09	Identyfikuje zagrożenia środowiskowe dla zdrowia populacji	C1, C2, C3
K_U21	Posiada umiejętności przeprowadzania analizy wybranych uwarunkowań problemów zdrowotnych i społecznych	C1, C2, C3
K_K03	Kształtowana jest postawa i świadomość odpowiedzialności za problemy środowiska lokalnego i zdrowia jednostki	C1, C2, C3
K_K07	Upowszechnia wiedzę o celach i zadaniach zdrowia publicznego	C1, C2, C3

17 Treści programowe				
	forma zajęć - wykłady	liczba godzin S	liczba godzin NS	odniesienie do efektów kształcenia dla przedmiotu
W1	Podstawowe zadania higieny	4		K_W06
W2	Zdrowie społeczne	5		K_W06
W3	Monitorowanie stanu biologicznego środowiska	5		K_W06, K_U09
W4	Toksykologia	4		K_W06
W5	Choroby cywilizacyjne	4		K_W04, K_W06
W6	Higiena żywienia - wprowadzenie	4		K_W02, K_U05
W7	Czynniki fizyczne w środowisku człowieka	4		K_W06
suma godzin		30		
	forma zajęć - ćwiczenia	liczba godzin S	liczba godzin NS	odniesienie do efektów kształcenia dla przedmiotu
ĆW1	Wpływ czynników mikroklimatycznych na zaburzenie równowagi procesów biologicznych.	2		K_W06
ĆW2	Czynniki fizyczne chorobotwórcze w środowisku bytowania człowieka.	2		K_W06
ĆW3	Choroby uwarunkowane zanieczyszczeniami powietrza.	2		K_W06
ĆW4	Wpływ jakości wody na występowanie zaburzeń w funkcjonowaniu organizmu człowieka.	2		K_W06
ĆW5	Zanieczyszczenia litosfery ich znaczenie dla zdrowia człowieka.	2		K_W06
ĆW6	Czynniki toksykologiczne	2		K_W06

	zaburzające stan równowagi procesów biologicznych.			
ĆW7	Higiena w zakładach opieki zdrowotnej.	2		K_K03, K_U09,
ĆW8	Znaczenie żywienia dla równowagi procesów biologicznych w organizmie człowieka.	2		K_W02
ĆW9	Błędy w żywieniu i choroby od nich zależne.	2		K_W02,
ĆW10	Zanieczyszczenia żywności i substancje dodawane do żywności celowo.	2		K_U05, K_U09, K_U21
ĆW11	Korzyści i zagrożenia wynikające z obecności organizmów modyfikowanych genetycznie w ekosystemie.	2		K_W06
ĆW12	Wpływ zmian w środowisku bytowania człowieka na rozwój chorób cywilizacyjnych.	2		K_W06
ĆW13	Środowiskowe uwarunkowania najczęstszych nowotworów człowieka.	2		K_W06
ĆW14	Zasady promocji zdrowia ze szczególnym uwzględnieniem znajomości elementów zdrowego stylu życia.	2		K_U21
ĆW15	Znaczenie i organizacja współczesnej profilaktyki.	2		K_U21, K_K07, K_K03
suma godzin		30		

18 Narzędzia/metody/formy dydaktyczne

1. Wykład
2. Prezentacja
3. Dyskusja

19 Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)

- F1. Obecność na zajęciach
- F2. Aktywność na zajęciach
- F3. Referat/prezentacja
- P1. Kolokwium

20 Obciążenie pracą studenta		
forma aktywności	średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności	
	S	NS
Godziny kontaktowe z nauczycielem (wykłady i ćwiczenia)	60	-
Przygotowanie się do zajęć	10	-
czytanie wskazanej literatury	10	-
przygotowanie się do zaliczenia	10	-
	-	
SUMA	90	-
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	3	-

21 Literatura podstawowa i uzupełniająca	
Literatura podstawowa:	
1.	Higiena. Podręcznik dla studentów pielęgniarstwa. Praca zbiorowa pod red. Jana Kazimierza Karczewskiego, Lublin 2002 Wydawnictwo Czelej,
2.	Higiena, profilaktyka i organizacja w zawodach medycznych. J.T. Marcinkowski, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2003, wyd. I
3.	Podstawy epidemiologii ogólnej, epidemiologia chorób zakaźnych. Pod red. L. Jabłońskiego i I.D. Karwat, Lublin 2002 Wydawnictwo Czelej
Literatura uzupełniająca:	
1.	Przegląd Epidemiologiczny, kwartalnik PZH Warszawa
2.	Epidemiologia działań wojennych i katastrof . Chomiczewski K. i wsp. wydanie: I Alfa-medica press 2001
3	Epidemiologia chorób niezakaźnych w Polsce, ich następstwa zdrowotne i społeczne. Definiowanie i nazewnictwo niepełnosprawności, red. I.D. Karwat. Monografia zbiorowa, Wyd. „Liber”, Lublin 2005,

22 Formy oceny - szczegóły				
nr efektu	na ocenę 2 (ndst)	na ocenę 3 (dst)	na ocenę 4 (db)	na ocenę 5 (bdb)
K_W02	Posiada znaczne braki w wiedzy związanej z żywieniem człowieka, bezpieczeństwem i składem żywności. Nie potrafi określić znaczenia prawidłowego żywienia na wpływ procesów biologicznych w organizmie człowieka. Nie wskazuje typowych błędów żywienia i chorób z nimi związanych.	Posiada niepełną wiedzę związaną z żywieniem człowieka, bezpieczeństwem i składem żywności. Nie potrafi dokładnie określić znaczenia prawidłowego żywienia na wpływ procesów biologicznych w organizmie człowieka. Nie potrafi wskazać typowych błędów żywienia i chorób z nimi związanych.	Posiada dobrą wiedzę związaną z żywieniem człowieka, bezpieczeństwem i składem żywności. Wskazuje znaczenie prawidłowego żywienia na wpływ procesów biologicznych w organizmie człowieka. Określa prawidłowo błędy żywienia i choroby z nimi związane.	Posiada rozległą wiedzę związaną z żywieniem człowieka, bezpieczeństwem i składem żywności. Wskazuje znaczenie prawidłowego żywienia na wpływ procesów biologicznych w organizmie człowieka. Określa błędy żywienia i choroby z nimi związane.
K_W04	Nie zna pojęć dotyczących zdrowia populacji (społecznego), chorób cywilizacyjnych. Zbyt ogólnie określa oddziaływanie środowiska na zdrowie.	Posługuje się niektórymi pojęciami dotyczącymi zdrowia populacji (społecznego), chorób cywilizacyjnych. Ogólnie określa oddziaływanie środowiska na zdrowie.	Posługuje się podstawowymi pojęciami dotyczącymi zdrowia populacji (społecznego), chorób cywilizacyjnych. Ogólnie określa oddziaływanie środowiska na zdrowie.	Posługuje się podstawowymi pojęciami dotyczącymi zdrowia populacji (społecznego), chorób cywilizacyjnych i oddziaływań środowiska na zdrowie.

K_W06	Nie rozumie wpływu czynników środowiskowych na stan zdrowia, nie określa zadań higieny, ma problem w definiowaniu terminu: zdrowie społeczne. Określa częściowo zasady monitorowania stanu biologicznego środowiska. Nie w pełni rozumie znaczenie toksykologii. Nie zna zasad higieny żywienia i czynników fizycznych w środowisku człowieka. Nie określa wpływu mikroklimatu i zanieczyszczeń powietrza na zdrowie, zna z nazwy choroby wywołane zanieczyszczeniem powietrza i złą jakością wody. Nie charakteryzuje zanieczyszczeń litosfery. Zna niektóre czynniki toksykologiczne wpływające na zdrowie. Nie rozumie zapewniania higieny żywienia. Określa nieprawidłowo błędy żywienia i zanieczyszczenia żywności. Nie potrafi wypowiadać się na temat organizmów modyfikowanych genetycznie. Nie zna środowiskowych uwarunkowań niektórych nowotworów. Nie potrafi określić działań profilaktyczno-higienicznych, nie rozumie potrzeby wczesnej profilaktyki.	Nie rozumie wpływu czynników środowiskowych na stan zdrowia, określa podstawowe zadania higieny, ma problem w definiowaniu terminu: zdrowie społeczne. Określa częściowo zasady monitorowania stanu biologicznego środowiska. Nie w pełni rozumie znaczenie toksykologii. Popelnia błędy w omawianiu zasad higieny żywienia i czynników fizycznych w środowisku człowieka. Z trudnością określa wpływ mikroklimatu i zanieczyszczeń powietrza na zdrowie, Zna choroby wywołane zanieczyszczeniem powietrza i złą jakością wody. Częściowo wymienia zanieczyszczenia litosfery. Zna niektóre czynniki toksykologiczne wpływające na zdrowie. Rozumie higienę żywienia i jej znaczenie dla zdrowia. Określa błędy żywienia i zanieczyszczenia żywności. Nie potrafi wypowiadać się na temat organizmów modyfikowanych genetycznie. Zna środowiskowe uwarunkowania niektórych nowotworów. Nie potrafi określić działań profilaktyczno-higienicznych, nie rozumie potrzeby wczesnej profilaktyki.	Zna i rozumie wpływ czynników środowiskowych na stan zdrowia, określa podstawowe zadania higieny i definiuje zdrowie społeczne. Ogólnie omawia zasady monitorowania stanu biologicznego środowiska. Rozumie znaczenie toksykologii. Zna zasady higieny żywienia i czynniki fizyczne w środowisku człowieka. Określa wpływ mikroklimatu i zanieczyszczeń powietrza na zdrowie. Wymienia i opisuje choroby wywołane zanieczyszczeniem powietrza i złą jakością wody. Charakteryzuje zanieczyszczenia litosfery. Zna niektóre czynniki toksykologiczne wpływające na zdrowie. Rozumie higienę żywienia. Określa błędy żywienia i zanieczyszczenia żywności. Wypowiada się na temat organizmów modyfikowanych genetycznie. Zna środowiskowe uwarunkowania niektórych nowotworów. Potrafi określić działania profilaktyczno-higieniczne, rozumie potrzebę wczesnej profilaktyki.	Zna i rozumie wpływ czynników środowiskowych na stan zdrowia, określa podstawowe zadania higieny i definiuje zdrowie społeczne. Określa zasady monitorowania stanu biologicznego środowiska. Rozumie znaczenie toksykologii. Zna czynniki toksykologiczne wpływające na zdrowie. Szczegółowo omawia zasady higieny żywienia i czynniki fizyczne w środowisku człowieka. Określa wpływ mikroklimatu i zanieczyszczeń powietrza na zdrowie, dokładnie omawia choroby wywołane zanieczyszczeniem powietrza i złą jakością wody. Charakteryzuje zanieczyszczenia litosfery.. Rozumie higienę żywienia. Określa błędy żywienia i zanieczyszczenia żywności. Wypowiada się na temat organizmów modyfikowanych genetycznie. Ma wiedzę o środowiskowych uwarunkowaniach nowotworów. Potrafi określić działania profilaktyczno-higieniczne, rozumie potrzebę wczesnej profilaktyki.
K_U05	Nie potrafi samodzielnie ani z pomocą identyfikować nieprawidłowości w żywieniu, składzie żywności, nie określa podstawy higieny żywienia. Nie określa zanieczyszczeń żywności i substancje dodawanych do żywności celowo.	Nie potrafi samodzielnie identyfikować nieprawidłowości w żywieniu, składzie żywności, nie określa podstawy higieny żywienia. Z pomocą wskazuje zanieczyszczenia żywności i substancje dodawane do żywności celowo.	Potrafi identyfikować nieprawidłowości w żywieniu, składzie żywności, zna podstawy higieny żywienia. Z pomocą wskazuje zanieczyszczenia żywności i substancje dodawane do żywności celowo.	Potrafi dokładne identyfikować nieprawidłowości w żywieniu, składzie żywności, zna podstawy higieny żywienia. Umiejętnie wskazuje zanieczyszczenia żywności i substancje dodawane do żywności celowo.
K_U09	Określa częściowo zasady monitorowania stanu biologicznego środowiska.	Określa częściowo zasady monitorowania stanu biologicznego środowiska.	Ogólnie omawia zasady monitorowania stanu biologicznego środowiska.	Określa zasady monitorowania stanu biologicznego środowiska. Identyfikuje zagrożenia środowiskowe w zakładach opieki zdrowotnej, zna przepisy higieniczne.

K_U21 K_K07	Nie potrafi identyfikować problemów zdrowotnych wynikających z zanieczyszczeń żywności substancjami dodawanymi do niej. Nie potrafi podejmować działań promocyjnych i profilaktycznych w tym zakresie. Nie dba przestrzeganie zasad zdrowego stylu życia. Nie upowszechnia wiedzy z zakresu zdrowia publicznego.	Nie potrafi identyfikować problemów zdrowotnych wynikających z zanieczyszczeń żywności substancjami dodawanymi do niej. Podejmuje działania promocyjne i profilaktyczne w tym zakresie. Zwraca uwagę na przestrzeganie zasad zdrowego stylu życia. Nie stara się upowszechniać wiedzy z zakresu zdrowia publicznego.	Z pomocą identyfikuje problemy zdrowotne wynikające z zanieczyszczeń żywności substancjami dodawanymi do niej. Podejmuje działania promocyjne i profilaktyczne w tym zakresie. Zwraca uwagę na przestrzeganie zasad zdrowego stylu życia. Upowszechnia wiedzę z zakresu zdrowia publicznego.	Identyfikuje problemy zdrowotne wynikające z zanieczyszczeń żywności substancjami dodawanymi do niej. Podejmuje działania promocyjne i profilaktyczne w tym zakresie. Zwraca uwagę na przestrzeganie zasad zdrowego stylu życia. Upowszechnia wiedzę z zakresu zdrowia publicznego.
K_K03	Nie jest odpowiedzialny za podejmowanie działań związanych ze zdrowiem w placówkach ochrony zdrowia, nie przestrzegać zaleceń higieniczno-profilaktycznych.	Nie zawsze jest odpowiedzialny za podejmowanie działań związanych ze zdrowiem w placówkach ochrony zdrowia, stara się przestrzegać zaleceń higieniczno-profilaktycznych.	Jest odpowiedzialny za podejmowanie działań związanych ze zdrowiem w placówkach ochrony zdrowia, stara się przestrzegać zaleceń higieniczno-profilaktycznych.	Jest zawsze odpowiedzialny za podejmowanie działań związanych ze zdrowiem w placówkach ochrony zdrowia, zna i przestrzega zaleceń higieniczno-profilaktycznych.

III. Inne przydatne informacje

22 Inne przydatne informacje o przedmiocie

1. Informacja, gdzie można zapoznać się z prezentacjami do zajęć, instrukcjami do laboratorium, itp.
2. Informacje na temat miejsca odbywania zajęć.
3. Informacja na temat terminu zajęć (dzień tygodnia/godzina).
4. Informacja na temat konsultacji (godziny+miejsce).

Tabela podsumowująca.

Efekt kształcenia	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu („kierunkowych”)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Sposób oceny
EK01	K_W02	C1, C2, C3	W6 ĆW8,9	1,2,3	F1, F2, F3, P1
EK02	K_W04	C1, C2, C3	W5	1,2,3	F1, F2, F3, P1
EK03	K_W06	C1, C2, C3	W1-4,5,7 ćw1-6, 11-13	1,2,3	F1, F2, F3, P1
EK05	K_U05	C1, C2, C3	W6 ĆW10	1,2,3	F1, F2, F3, P1
EK06	K_U09	C1, C2, C3	W3 ĆW 7,10	1,2,3	F1, F2, F3, P1
EK07	K_U21	C1, C2, C3	ĆW10,14,15	1,2,3	F1, F2, F3, P1
EK08	K_K03	C1,C2,C3	ćw7,15	1,2,3	F1, F2, F3, P1
EK09	K_K07	C1, C2, C3	ćw15	1,2,3	F1, F2, F3, P1

