



Szkolenie BHP

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów	Dietetyka
Specjalność	-
Jednostka organizacyjna	Wydział Nauk o Zdrowiu
Poziom studiów	Studia I stopnia (licencjat)
Forma studiów	Stacjonarne
Profil Studiów	Praktyczny
Cykl kształcenia	2022/2023
Kod przedmiotu	
Język wykładowy	polski
Obligatoryjność	przedmiot obowiązkowy
Blok zajęciowy	Inne przedmioty obowiązkowe
Dyscypliny	Nauki o zdrowiu
Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne	nie
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	Mgr Beata Derus
Pozostali nauczyciele	
Liczba punktów ECTS	-
Okres	I

Bilans godzin i punktów ECTS

	Liczba godzin	ECTS
Łączny nakład pracy studenta	4	-
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	4	-
Praca własna studenta	-	-
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	-	-

Forma		Liczba godzin					
		Sem I	Sem II	Sem III	Sem IV	Sem V	Sem VI
Wykład	Godz.	4					
	Forma zal.	Z					
Konwersatorium	Godz.						
	Forma zal.						
Ćwiczenia w pracowniach	Godz.						
	Forma zal.						
Lektorat	Godz.						
	Forma zal.						
Praca własna studenta	Godz.	-					

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Celem szkolenia jest przekazanie wiedzy i podniesienie umiejętności studentów w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy ochrony p.poż. oraz pierwszej pomocy przedmedycznej.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Przedmiotowe efekty uczenia się	Efekty uczenia się w zakresie	Metody weryfikacji efektów uczenia
Wiedzy – Student zna i rozumie:		
W_01	zasady analizy procesów psychospołecznych ważnych dla zachowania zdrowia oraz w procesie leczenia. Zna prozdrowotny wpływ różnych aspektów stylu życia (odżywianie się, odpoczynek i wysiłek fizyczny). Zna zasady komunikacji z pacjentem i budowania relacji z osobą potrzebującą pomocy.	Udział w szkoleniu
Umiejętności – student potrafi		
U_01	identyfikować błędy w zwyczajach żywieniowych i stylu życia pacjentów	Udział w szkoleniu
U_02	wykorzystywać najnowsze metody skutecznej komunikacji z pacjentem oraz promocji zachowań prozdrowotnych	Udział w szkoleniu
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:		
K_01	Zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu	Udział w szkoleniu
K_02	okazywania dbałości o prestiż związany z wykonywaniem zawodu dietetyka i właściwie pojętą solidarność zawodową	Udział w szkoleniu

Treści programowe

Metody nauczania	Treści programowe	Metody weryfikacji
Wykład		
Wykład informacyjny	Szkolenie obejmuje podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy z uwzględnieniem: <ol style="list-style-type: none"> 1. Przepisów resortowych dot. bhp w szkołach wyższych, w tym obowiązki pracowników i studentów uczelni. 2. Odpowiedzialności za naruszenie przepisów i zasad bezpieczeństwa i higieny pracy. 	udział w szkoleniu, test zaliczeniowy

	<ol style="list-style-type: none"> 3. Zasad przydziału i stosowania odzieży i obuwia roboczego oraz środków ochrony indywidualnej. 4. Oceny zagrożeń i ryzyka zawodowego czynnikami szkodliwymi i uciążliwymi dla zdrowia występującymi w środowisku pracy. 5. Zasad postępowania z substancjami i materiałami niebezpiecznymi w praktyce laboratoriów i pracowni. 6. Zagrożeń wypadkowych i chorób zawodowych. 7. Profilaktycznej opieki lekarskiej. 8. Podstawowych zasad bezpieczeństwa i higieny pracy związanych z obsługą monitorów ekranowych. 9. Podstawowych zasad ochrony przeciwpożarowej oraz postępowania w razie pożaru. 10. Postępowania w razie wypadku przy pracy. <p>Zasad udzielania pierwszej pomocy przedmedycznej oraz praktycznych ćwiczeń w zakresie resuscytacji krążeniowo-oddechowej na fantomach.</p>	
--	---	--

Warunki zaliczenia

Wykład –Udział z zajęciach, test zaliczeniowy,

Wymagania wstępne

brak

Literatura

Literatura:

1. Bezpieczeństwo pracy i Ergonomia Tom I i II, redaktor naczelny prof. dr hab. med. Danuta Koradecka, Centralny Instytut Ochrony Pracy, Warszawa 1997 r.
2. BHP w praktyce, autor: Rączkowski Bogdan Gdańsk : ODiDK, 2007 r.
3. Bezpieczeństwo i ochrona człowieka w środowisku pracy, autor: dr Ryszard Mikulski, redaktor naukowy prof. dr inż. Bogusław B. Kędzia , Centralny Instytut Ochrony Pracy, Warszawa 1999 r.

Literatura uzupełniająca

Podstawowe źródła prawa:

1. Rozporządzenie Ministra Gospodarki i Pracy z 27 lipca 2004 r. w sprawie szkolenia w dziedzinie bezpieczeństwa i higieny pracy (Dz.U. z 2004 r. nr 180, poz. 1860 z późn. zm.).
2. Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (Dz.U. z 2003 r. nr 169, poz. 1650 z późn. zm.).
3. Rozporządzenie Ministra Gospodarki i Pracy z 16 września 2004 r. w sprawie wzoru protokołu ustalenia okoliczności i przyczyn wypadku przy pracy (Dz.U. z 2004 r. nr 227, poz. 2298 z późn. zm.).
4. Rozporządzenie Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z 21 kwietnia 2006 r. w sprawie ochrony przeciwpożarowej budynków, innych obiektów budowlanych i terenów (Dz.U. z 2006 r. nr 80, poz. 563 z późn. zm.).