



## Ergonomia i higiena pracy dietetyka

Karta oceny przedmiotu

### Informacje podstawowe

Kierunek studiów	<b>Dietetyka</b>
Specjalność	-
Jednostka organizacyjna	Wydział Nauk o Zdrowiu
Poziom studiów	Studia I stopnia (licencjat)
Forma studiów	Stacjonarne
Profil Studiów	Praktyczny
Cykl kształcenia	<b>2022/2023</b>
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	Dr Marta Sobera
Pozostali nauczyciele	
Liczba punktów ECTS	1
Okres	I

### Bilans godzin i punktów ECTS

	<b>Liczba godzin</b>	<b>ECTS</b>
łącznie nakład pracy studenta	30	1
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	20	0,7
Praca własna studenta	10	0,3
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.	10					
	Forma zal.	Z/O					
Konwersatorium	Godz.	10					
	Forma zal.	Z/O					
Ćwiczenia w pracowniach	Godz.						
	Forma zal.						
Lektorat	Godz.						
	Forma zal.						
Praca własna studenta	Godz.	10					

\*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

## Opis przedmiotu

Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy, podstawowymi zagadnieniami z zakresu ergonomii, organizacji pracy oraz prawa pracy oraz poznanie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy obowiązujących w pracy dietetyka. Student poznaje metody i kryteria oceny zagrożenia i narażenia w miejscu pracy oraz metod ochrony przed tymi zagrożeniami.

## Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kierunkowe efekty uczenia się	Efekty uczenia się w zakresie	Metody weryfikacji efektów uczenia
Wiedzy – Student zna i rozumie:		
K_W07	Zna organizację stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego oraz współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia.	Zaliczenie pisemne
K_W25	Zna wpływ czynników środowiskowych szkodliwych dla zdrowia i życia człowieka. Zna sposoby zachowania zasobów przyrody oraz podnoszenia świadomości ekologicznej.	Zaliczenie pisemne
Umiejętności – student potrafi		
K_U17	Umie posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego.	Prezentacja studenta
K_U26	Potrafi samodzielnie planować i realizować własne uczenie się oraz dokształcanie przez całe życie.	Prezentacja studenta
K_U27	Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.	Prezentacja studenta
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:		
K_K08	Potrafi brać odpowiedzialność za własne działania i organizację pracy własnej zgodnie z zasadami bezpieczeństwa pracy.	Obserwacja studenta

## Treści programowe

Metody nauczania	Treści programowe	Metody weryfikacji
Wykład		
Wykład informacyjny	Regulacje prawne z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy. Podstawowe źródła prawa w Polsce i Unii Europejskiej dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy. Podstawowe definicje z zakresu prawa pracy. Etapy rozwoju zawodowego człowieka. Fizjologiczne aspekty pracy. Higiena pracy. Pomiar obciążenia pracą fizyczną i psychiczną. Rodzaje zmęczenia. Definicje, cele, zakres i rodzaje ergonomii. Podstawowy układ ergonomiczny.	Zaliczenie pisemne

	Czynniki materialne środowiska pracy. Rodzaje zagrożeń występujących w procesie pracy. Przyczyny wypadków przy pracy i postępowanie powypadkowe. Choroby zawodowe - przyczyny i sposoby zapobiegania.	
Konwersatorium		
Prezentacje studentów	Definicje wypadków, okoliczności i przyczyny charakterystycznych wypadków oraz związana z nimi profilaktyka. Psychospołeczne i organizacyjne aspekty pracy dietetyka (modele podejścia do pracy, sposoby motywacji, style kierowania).	Ocena prezentacji

## Kryteria oceny

Ocena		Obecność na zajęciach [%]	Szczegółowe kryteria oceny
5,0	bardzo dobra	80%	Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 95-100%
4,5	plus dobra	80%	Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 85-94%
4,0	dobra	80%	Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 75-84%
3,5	plus dostateczna	80%	Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 65-74%
3,0	dostateczna	80%	Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 55-64%
2,0	niedostateczna	<80%	Student nie opanował zakładanych efektów uczenia się lub/i dopuścił się plagiatu,

## Wymagania wstępne

Umiejętność pracy w grupie

Brak konieczności poprzedzenia przedmiotami wprowadzającymi

## Literatura

Literatura podstawowa:

1. Koradecka D., Nauka o pracy – bezpieczeństwo, higiena, ergonomia. Pakiet edukacyjny dla uczelni wyższych, Warszawa
2. Ustawa Kodeks Pracy
3. Bukała W., Szczęch K. (2013): Bezpieczeństwo i higiena pracy, WSiP, Warszawa
4. Nowacka W.Ł. (2013): Ergonomia i Ochrona pracy, Wyd. SGGW, Warszawa

Literatura uzupełniająca:

1. Rączkowski B., BHP w praktyce, ODDK, Gdańsk 2008.