

KARTA PRZEDMIOTU / SYLABUS

Wydział Nauk o Zdrowiu				
Kierunek	Dietetyka			
Profil kształcenia	<input type="checkbox"/> ogólnoakademicki <input checked="" type="checkbox"/> praktyczny <input type="checkbox"/> inny jaki.....			
Nazwa jednostki realizującej modul/przedmiot:	Zakład Higieny, Epidemiologii i Ergonomii			
Kontakt (tel./email):	85 748 55 59, higienarg@umb.edu.pl			
Osoba odpowiedzialna za przedmiot:	Prof. dr hab. n. med. Małgorzata Żendzian-Piotrowska			
Osoba(y) prowadząca(e)	dr n. med. Mateusz Maciejczyk			
Przedmioty wprowadzające wraz z wymaganiami wstępnymi	podstawy ergonomii, podstawy higieny			
Poziom studiów:	I stopnia (licencjackie) <input type="checkbox"/> II stopnia (magisterskie) <input type="checkbox"/>			
Rodzaj studiów:	stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne <input type="checkbox"/>			
Rok studiów	I <input checked="" type="checkbox"/> II <input type="checkbox"/> III <input type="checkbox"/>	Semestr studiów:	1 <input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/>	
Nazwa modułu/przedmiotu:	Organizacja pracy	ECTS 1	Kod modułu	D-1-S-A-ORG PR
Typ modułu/ przedmiotu:	Obowiązkowy <input type="checkbox"/> fakultatywny <input type="checkbox"/>			
Rodzaj modułu/ przedmiotu:	Kształcenia ogólnego <input type="checkbox"/> podstawowy <input type="checkbox"/> kierunkowy/profilowy <input type="checkbox"/> inny <input type="checkbox"/>			
Język wykładowy:	polski <input type="checkbox"/> obcy <input type="checkbox"/>			
Miejsce realizacji :	ZAJĘĆ PRAKTYCZNYCH	-		
	PRAKTYK ZAWODOWYCH	-		
FORMA KSZTAŁCENIA	Liczba godzin			
Wykład	20			
Seminarium	-			
Ćwiczenia	-			
Samokształcenie	-			
Laboratorium	-			
E-learning	-			
Zajęcia praktyczne	-			

Praktyki zawodowe		-			
Inne		5			
RAZEM		25			
Opis przedmiotu:	Założenia i cel przedmiotu:	Celem zajęć jest zapoznanie studenta z szeroko rozumianym pojęciem higieny środowiska pracy oraz podstaw prawidłowej organizacji pracy, jak również z czynnikami szkodliwymi w miejscu pracy.			
	Metody dydaktyczne	wykłady			
	Narzędzia dydaktyczne	rzutnik multimedialny			
MACIERZ EFEKTÓW KSZTAŁCENIA DLA MODUŁU /PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA, METOD WERYFIKACJI ZAMIERZONYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA ORAZ FORMY REALIZACJI ZAJĘĆ.					
Symbol i numer przedmiotowego efektu kształcenia	Student, który zaliczy moduł (przedmiot) wie/umie/potrafi:	Odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów kształcenia:		Forma zajęć dydaktycznych* wpisz symbol
			Formujące ***	Podsumowujące **	
WIEDZA					
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.	P6S_WK	<i>obserwacja pracy studenta,</i>	<i>Zaliczenie pisemne</i>	W
W08	Zna podstawowe zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego.	P6S_WK	<i>obserwacja pracy studenta,</i>	<i>Zaliczenie pisemne</i>	W
UMIEJĘTNOŚCI					
U17	Zna zasady udzielania pierwszej pomocy i wie jak postępować w stanach zagrożenia życia.	P6S_UW	<i>obserwacja pracy studenta,</i>	<i>Realizacja zleconego zadania</i>	W
U21	Potrafi pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu	P6S_UW	<i>obserwacja</i>	<i>Realizacja zleconego</i>	W

	zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem.		<i>pracy studenta,</i>	<i>zadania</i>	
U25	Potrafi w podstawowym zakresie posługiwać się systemami normatywnymi oraz wybranymi normami i regułami (prawnymi, zawodowymi, moralnymi) w celu rozwiązania konkretnego zadania z zakresu ochrony zdrowia.	P6S_UO	<i>obserwacja pracy studenta,</i>	<i>Realizacja zleconego zadania</i>	W
KOMPETENCJE SPOŁECZNE / POSTAWY					
K08	Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną	P6S_UO	<i>obserwacja pracy studenta</i>	<i>przedłużona obserwacja przez opiekuna / nauczyciela prowadzącego</i>	W
K09	Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.	P6S_UO	<i>obserwacja pracy studenta</i>	<i>przedłużona obserwacja przez opiekuna / nauczyciela prowadzącego</i>	W
* FORMA ZAJĘĆ DYDAKTYCZNYCH W- wykład; S- seminarium; Ć- ćwiczenia; EL- e-learning; ZP- zajęcia praktyczne; PZ- praktyka zawodowa;					

NAKLAD PRACY STUDENTA (BILANS PUNKTÓW ECTS)	
Forma nakładu pracy studenta <i>(udział w zajęciach, aktywność, przygotowanie sprawdzianu, itp.)</i>	Obciążenie studenta (h)
Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim (wg planu studiów)	
Udział w wykładach <i>(wg planu studiów)</i>	20
Udział w ćwiczeniach <i>(wg planu studiów)</i>	-
Udział w seminariach <i>(wg planu studiów)</i>	-
Udział w konsultacjach związanych z zajęciami	-
Obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich (zajęcia praktyczne) <i>(wg planu studiów)</i>	
Samodzielna praca studenta (przykładowa forma pracy studenta)	
Samodzielne przygotowanie do ćwiczeń	-
Samodzielne przygotowanie do seminariów	-
Wykonanie projektu, dokumentacji, opisu przypadku, samokształcenia itd.....	-

Przygotowanie do zajęć praktycznych		-
Obciążenie studenta związane z praktykami zawodowymi (<i>wg planu studiów</i>)		
Przygotowanie do egzaminu/ zaliczenia i udział w egzaminie		5
Sumaryczne obciążenie pracy studenta		25
Godziny ogółem		
Punkty ECTS za modul/przedmiotu		1
TREŚĆ PROGRAMOWE POSZCZEGÓLNYCH ZAJĘĆ:		
		Liczba godzin
WYKŁADY	1. Podstawowe wiadomości z zakresu prawnej ochrony pracy.	2
	2. Kształtowanie bezpiecznych i higienicznych warunków pracy oraz życia osobistego pracownika.	2
	3. Organizacja stanowisk pracy zgodnie z wymaganiami higieniczno–sanitarnymi dla obiektów, w których odbywa się produkcja żywności i żywienie.	2
	4. Podstawowe zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego.	2
	5. Bezpieczeństwo i higiena produkcji gastronomicznej oraz przechowywania, zbytu i transportu żywności.	2
	6. Zasady bezpiecznej pracy przy urządzeniach elektrycznych i pracujących pod ciśnieniem.	2
	7. Drobnoustroje w środowisku oraz drobnoustroje w żywności. Profilaktyczne badania lekarskie. Ochrona indywidualna pracownika.	2
	8. Wypadki przy pracy oraz choroby zawodowe.	2
	9. Ochrona przeciwpożarowa w zakładach pracy.	2
	10. Przedmedyczna pomoc doraźna w momencie wypadku w zakładzie pracy.	2
ĆWICZENIA	-	-
SEMINARIA	-	-
ZAJĘCIA PRAKTYCZNE	-	-
PRAKTYKI ZAWODOWE	-	-
SAMOKSZTAŁCENIE	-	-
LITERATURA	PODSTAWOWA	1. Jan K Karczewski „Higiena” (red.): Podręcznik dla studentów pielęgniarstwa. Wyd. Czelej, Lublin 2012.

		2. Wiesława Grześcińska „Technologiczne projektowanie zakładów gastronomicznych”. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2012
	UZUPEŁNIAJĄC A	Rejestr chorób zawodowych – http://www.imp.lodz.pl/ Wykaz chorób zawodowych, etapy orzekania o chorobie zawodowej. Elementy fizjologii i higieny pracy – http://portal.ciop.pl/

KRYTERIA OCENY OSIĄGNIĘTYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA
(opisowe, procentowe, punktowe, inneformy oceny do wyboru przez wykładowcę)

EFEKTY KSZTAŁCENIA	NA OCENĘ 3	NA OCENĘ 3.5	NA OCENĘ 4	NA OCENĘ 4.5	NA OCENĘ 5
	60%	70%	80%	85%	95%
P6S_WK	<i>Student przedstawił zagadnienie w minimalnym zakresie, wykazał się znajomością podstawowej wiedzy z danego tematu</i>	<i>Student przedstawił zagadnienie w minimalnym zakresie, wykazał się pogłębioną znajomością wiedzy z danego tematu</i>	<i>Student przedstawił zagadnienie w zadowalającym zakresie, wykazał się dobrą znajomością wiedzy z danego tematu</i>	<i>Student przedstawił zagadnienie w wyczerpującym zakresie, wykazał się zaawansowaną znajomością wiedzy z danego tematu</i>	<i>Student przedstawił zagadnienie w sposób wyczerpujący i innowacyjny, wykazał bardzo dobry stopień znajomości wiedzy z danego zagadnienia</i>
P6S_UO	<i>Student wykazał się danymi kompetencjami w stopniu minimalnym, wystarczającym do zaliczenia.</i>	<i>Student wykazał się danymi kompetencjami w stopniu minimalnym, wystarczającym do zaliczenia i rokującym na dalszy rozwój.</i>	<i>Student wykazał się danymi kompetencjami w stopniu świadczącym o pełnym opanowaniu treści kształcenia.</i>	<i>Student wykazał się danymi kompetencjami w stopniu świadczonym o pełnym zrozumieniu treści kształcenia.</i>	<i>Student wykazał się danymi kompetencjami w stopniu optymalnym.</i>

WARUNKI UZYSKANIA ZALICZENIA PRZEDMIOTU:

Po zakończonym cyklu wykładów oraz uzyskaniu dopuszczenia studenci przystępują do końcowego zaliczenia przedmiotu, który jest sprawdzianem pisemnym weryfikująca wiedzę. Zaliczenie wymaga uzyskania minimum stopnia dostatecznego z zakresu wiedzy (wg kryteriów jak wyżej) i umiejętności (wg kryteriów jak wyżej).

W trakcie wykładów student jest oceniany w zakresie jego kompetencji (wg kryteriów jak wyżej).

OSIĄGNIĘCIE ZAŁOŻONYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA I

- pozytywny wynik końcowego egzaminu
- egzamin teoretyczny pisemny
- egzamin teoretyczny ustny
- egzamin praktyczny

x zaliczenie pisemne

Sylabus sporządził: **dr n. med. Mateusz Maciejczyk**
Data: **13.09.2019r.**