

KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu	0915.4.DI2.A.BE	
Nazwa przedmiotu w języku	polskim	<i>Bezpieczeństwo epidemiologiczne</i> <i>Epidemiological safety</i>
	angielskim	

1. USYTUOWANIE PRZEDMIOTU W SYSTEMIE STUDIÓW

1.1. Kierunek studiów	Dietetyka
1.2. Forma studiów	Stacjonarne/niestacjonarne
1.3. Poziom studiów	Studia II stopnia
1.4. Profil studiów	Praktyczny
1.5. Osoba przygotowująca kartę przedmiotu	Mgr Agnieszka Zaworska-Winiarska
1.6. Kontakt	agnieszka.zaworska-winiarska@ujk.edu.pl

2. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

2.1. Język wykładowy	Polski
2.2. Wymagania wstępne	Podstawy z zakresu mikrobiologii, higieny.

3. SZCZEGÓŁOWA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

3.1. Forma zajęć	Wykłady	
3.2. Miejsce realizacji zajęć	Zajęcia w pomieszczeniu dydaktycznym UJK	
3.3. Forma zaliczenia zajęć	Zaliczenie	
3.4. Metody dydaktyczne	Wykład: konwersatoryjny, pogadanka.	
3.5. Wykaz literatury	podstawowa	1. Fleischer M, Bober-Gheek B. Podstawy pielęgniarstwa epidemiologicznego. Urban & Partner, Wrocław, 2015. 2. Heczko P. Mikrobiologia. Podręcznik dla pielęgniarek, położnych i ratowników. PZWL, Warszawa, 2007.
	uzupełniająca	3. Bulanda M, Wójkowska-Mach J. Zakażenia szpitalne w jednostkach opieki zdrowotnej. PZWL, Warszawa, 2016.

4. CELE, TREŚCI I EFEKTY UCZENIA SIĘ

4.1. Cele przedmiotu (z uwzględnieniem formy zajęć) Wykłady: C1. Przekazanie aktualnej wiedzy na temat standardów zapobiegających zakażeniom szpitalnym i stosowania środków ochrony indywidualnej.
4.2. Treści programowe (z uwzględnieniem formy zajęć) Wykłady: 1. Przygotowanie do pracy na stanowisku dietetyka: strój, włosy, ręce, środki ochrony osobistej. 2. Higiena rąk. Postępowanie po ekspozycji na krew i inny potencjalnie infekcyjny materiał (IPIM) mogący przenosić zakażenie HBV, HCV, HIV. Dobór i stosowanie środków dezynfekcyjnych. 3. Postępowanie w przypadku skażenia powierzchni substancją organiczną. 4. Postępowanie ze zużytym materiałem i sprzętem medycznym. Procedura izolacji. 5. Dokumentacja z zakresu zapobiegania zakażeniom szpitalnym i chorobom zakaźnym.

4.3. Przedmiotowe efekty uczenia się

Efekt	Student, który zaliczył przedmiot	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
w zakresie WIEDZY:		
W01	Zna zasady ergonomii codziennych czynności człowieka oraz czynności związanych z wykonywaniem zawodu ze szczególnym uwzględnieniem ergonomii pracy dietetyka.	DI2P_W09
w zakresie UMIEJĘTNOŚCI:		
U01	Potrafi prawidłowo postąpić w przypadku zagrożenia mikrobiologicznego.	DI2P_U10

w zakresie KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH:		
K01	Jest gotów do przyjęcia odpowiedzialności związanej z decyzjami podejmowanymi w ramach działalności zawodowej, w tym w kategoriach bezpieczeństwa własnego i innych osób.	DI2P_K04

4.4. Sposoby weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się																			
Efekty przedmiotowe <i>(symbol)</i>	Sposób weryfikacji (+/-)																		
	Kolokwium																		
	Forma zajęć																		
	<i>W</i>	<i>C</i>	<i>...</i>																
W01	+																		
U01	+																		
K01	+																		

4.5. Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów uczenia się		
Forma zajęć	Ocena	Kryterium oceny
wykład (W)		Zaliczenie kolokwium na poziomie 61% poprawnych odpowiedzi.

5. BILANS PUNKTÓW ECTS – NAKŁAD PRACY STUDENTA

Kategoria	Obciążenie studenta	
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
LICZBA GODZIN REALIZOWANYCH PRZY BEZPOŚREDNIM UDZIALE NAUCZYCIELA /GODZINY KONTAKTOWE/	5	5
Udział w wykładach	5	5
SAMODZIELNA PRACA STUDENTA /GODZINY NIEKONTAKTOWE/	-	-
ŁĄCZNA LICZBA GODZIN	5	5
PUNKTY ECTS za przedmiot	-	-

Przyjmuję do realizacji (data i czytelne podpisy osób prowadzących przedmiot w danym roku akademickim)

.....