

KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu	0915.4.DI2.A.BHPwZOZ	
Nazwa przedmiotu w języku	polskim	BHP w zakładach ochrony zdrowia <i>Occupational health and safety in health care facilities</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	Dr n. med. Grażyna Czerwiak
1.6. Kontakt	agata.bujak-krzeminska@ujk.edu.pl

2. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

2.1. Język wykładowy	Polski
2.2. Wymagania wstępne	Biologia, higiena.

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	Wykłady: metody problemowe, opis.	
3.5. Wykaz literatury	podstawowa	1. Rączkowski B. BHP w praktyce. ODiDK, Gdańsk, 2019. 2. Kujawa A, Kaczocha M. BHP w służbie zdrowia. C.H.Bek, Warszawa, 2014.
	uzupełniająca	1. Trzeńska A, Kiliańska D. Ekspozycja zawodowa w praktyce. PZWL, Warszawa, 2013. 2. Lickiewicz J. Agresywny pacjent. Metody i techniki postępowania. PZWL, Warszawa, 2017. 3. Czasopisma: Ergonomia, Inspektor pracy.

4. CELE, TREŚCI I EFEKTY UCZENIA SIĘ

4.1. Cele przedmiotu (z uwzględnieniem formy zajęć) Wykłady: C1. Przekazanie aktualnej wiedzy na temat zasad bezpiecznej pracy w ochronie zdrowia. C2. Przekazanie aktualnej wiedzy na temat specyfiki zagrożeń zdrowotnych wybranych stanowisk pracy.
4.2. Treści programowe (z uwzględnieniem formy zajęć) Wykłady: 1. Analiza czynników niebezpiecznych, szkodliwych i uciążliwych na stanowiskach pracy w ochronie zdrowia. 2. Specyfika wypadków przy pracy, chorób zawodowych wśród pracujących w ochronie zdrowia. 3. Zastosowanie ergonomii w placówkach ochrony zdrowia w kontekście bezpieczeństwa pacjentów i personelu. 4. Możliwości redukcji ryzyka zawodowego na stanowiskach pracy – analiza na podstawie wybranych przykładów. 5. Profilaktyka dysfunkcji narządu ruchu.

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 dostosować środowisko pracy według zasad ergonomii pracy.	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 (symbol)	Sposób weryfikacji (+/-)															
	Kolokwium															
	Forma zajęć															
	W	C	...													
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)

.....