



SYLABUS PRZEDMIOTU NR 7 NST

Nazwa przedmiotu język polski/angielski:	Bezpieczeństwo, higiena pracy i ergonomia/Industrial, safety, hygiene and ergonomics		ECTS	1
Kierunek studiów:	Technologia żywności i żywienie człowieka			
Koordinator przedmiotu:	dr med. Przemysław Gworys			
Status przedmiotu:	Przedmiot fakultatywny	Rok 2 semestr 4	niestacjonarne	
Cel przedmiotu:	Zapoznanie z podstawowymi zasadami bezpieczeństwa i higieny w zakładach pracy, z zagadnieniami z zakresu ergonomii, organizacji i prawa pracy. Poznanie zasad udzielenia pomocy przedmedycznej w czasie wypadku w miejscu pracy.			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	Wykład; liczba godzin 9			
Metody dydaktyczne:	Dyskusja, rozwiązywanie problemu			
Pełny opis przedmiotu:	Definicja ergonomii. Fizjologiczne aspekty pracy. Obciążenie pracą. Metody pomiaru obciążenia pracą fizyczną i psychiczną. Rodzaje zmęczenia. Sposoby motywacji i style kierowania w miejscu pracy. Wymogi higieniczno-sanitarne dla zakładów żywienia zbiorowego. Przyczyny wypadków przy pracy i postępowanie powypadkowe. Choroby zawodowe – przyczyny i sposoby zapobiegania. Zaliczenie pisemne.			
Przedmioty wprowadzające:	brak			
Efekty kształcenia:	01W – posiada wiedzę na temat znaczenia ergonomii w planowaniu zadań inżynierskich, potrafi zaprojektować obiekt, system lub proces zgodnie z zasadami ergonomii 02W – potrafi ocenić obciążenie pracą na stanowisku związanym z technologią żywności 03W – potrafi zidentyfikować problemy związane z wykonywaniem zawodu, zna sposoby motywacji pracowników i style kierowania w zakładzie pracy	04W – zna prawne uwarunkowania działalności inżynierskiej, m.in. potrafi przeprowadzić procedurę związaną z wypadkiem w miejscu pracy 05U – zna czynniki wpływające na jakość żywności i zdrowie ludzi, czuje się odpowiedzialny za produkcję żywności wysokiej jakości 06K – rozumie pozatechniczne aspekty pracy związanej z technologią żywności, m.in. zna przyczyny wypadków przy pracy oraz najczęstsze choroby zawodowe		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01W, 02W, 03W, 04W, 05U, 06K - Zaliczenie pisemne			
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Treść pytań egzaminacyjnych z oceną			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin - 100%			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Kołożyn-Krajewska D. (red.): Higiena produkcji żywności. Wydawnictwo SGGW, Warszawa. 2007. Kamiński W.: Warunki pracy i bezpieczeństwa w zakładach przetwórstwa spożywczego. W: Dłużewski M. (red.): Technologia żywności. Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne. Warszawa. 2000. Górska Ewa: Ergonomia. Oficyna Wydawnicza Politechniki Warszawskiej. Warszawa 2002. Rączkowski Bogdan: BHP w praktyce. Ośrodek Doradztwa i Doskonalenia Kadr Sp. z o.o. Gdańsk 2003. Augustyńska D., Engel Z., Makarewicz G., Zawieska M.: Bezpieczeństwo pracy i ergonomia. Red. D. Koradecka. Warszawa, CIOP 1999. Podręcznik pierwszej pomocy / M. Buchfelder, A. Buchfelder . PZWL. Warszawa. 2003. 			
UWAGI:				

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<p style="text-align: right;"> Udział w wykładach/ ćwiczeniach: liczba godzin - 9 Przygotowanie do zajęć: liczba godzin - 5 Przygotowanie do zaliczeń/egzaminu: liczba godzin - 10 Obecność na egzaminie: liczba godzin - 2 Udział w konsultacjach: liczba godzin - 2 </p> <p style="text-align: right;">28 h</p>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	Razem liczba godzin - 11 0,5 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	Razem liczba godzin - 28 1 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01W	posiada wiedzę na temat znaczenia ergonomii w planowaniu zadań inżynierskich, potrafi zaprojektować obiekt, system lub proces zgodnie z zasadami ergonomii	W01, U02
02W	potrafi ocenić obciążenie pracą na stanowisku związanym z technologią żywności	W02
03W	potrafi zidentyfikować problemy związane z wykonywaniem zawodu, zna sposoby motywacji pracowników i style kierowania w zakładzie pracy	K03
04W	zna prawne uwarunkowania działalności inżynierskiej, m.in. potrafi przeprowadzić procedurę związaną z wypadkiem w miejscu pracy	W04
05U	zna czynniki wpływające na jakość żywności i zdrowie ludzi, czuje się odpowiedzialny za produkcję żywności wysokiej jakości	U01, K03
06K	rozumie pozatechniczne aspekty pracy związanej z technologią żywności, m.in. zna przyczyny wypadków przy pracy oraz najczęstsze choroby zawodowe	K03