

**AKADEMIA WYCHOWANIA FIZYCZNEGO
IM. EUGENIUSZA PIASECKIEGO W POZNANIU**

Zamiejscowy Wydział Kultury Fizycznej w Gorzowie Wielkopolskim

Kierunek: Dietetyka

KARTA PRZEDMIOTU

Nazwa przedmiotu: **BEZPIECZEŃSTWO I HIGIENA PRACY**

Kod przedmiotu: **ZWKF_DT_1_O_1_s**

Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot/moduł: —

Osoba odpowiedzialna za kartę – koordynator przedmiotu:

mgr Iwona Grabowska-Trzeciak

Osoby prowadzące przedmiot:

1. mgr Iwona Grabowska-Trzeciak

Data opracowania: **30.09.2016 r.**

1. Podstawowe informacje

Forma studiów	studia stacjonarne			
Stopień studiów	studia pierwszego stopnia			
Profil	praktyczny			
Specjalność	wszystkie			
Rok studiów / semestr	rok 1, semestr 1			
Status przedmiotu	obowiązkowy			
Język przedmiotu	polski			
Forma zajęć	wykład	ćwiczenia	seminaria	inne
Wymiar zajęć	5			
Liczba punktów ECTS	0			

2. Cele przedmiotu

C1	Zapoznanie z podstawami prawnymi bezpieczeństwa i higieny pracy.
C2	Przygotowanie do oceny zagrożeń występujących na stanowiskach pracy w przemyśle gastronomicznym oraz metodami eliminowania tych zagrożeń.

3. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:

– brak.

4. Efekty kształcenia w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych:

Symbol	Efekty kształcenia dla przedmiotu Po zrealizowaniu przedmiotu student:	Odniesienie do efektów kształcenia dla programu	Odniesienie do efektów kształcenia w obszarach kształcenia w zakresie nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej, nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych
EK1	zna regulacje prawne z zakresu bhp, identyfikuje podstawowe zagrożenia; przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy	K_K07	OM1_K07 R1P_K06

5. Treści programowe

WYKŁADY		
Lp.	Tematyka zajęć Opis szczegółowych bloków tematycznych	Liczba godzin
W1	Regulacje prawne z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy – przepisy obowiązujące na wyższych uczelniach, podstawowe zagadnienia związane z Kodeksem Pracy.	1
W2	Identyfikacja zagrożeń czynnikami szkodliwymi dla zdrowia, uciążliwymi i niebezpiecznymi występujących podczas zajęć oraz w placówkach żywieniowych. Wybrane przykłady instrukcji urządzeń i ich interpretacja.	2
W3	Analiza okoliczności wypadków przy pracy .	1
W4	Ochrona przeciwpożarowa oraz ochrona środowiska naturalnego, podstawowy sprzęt przeciwpożarowy.	1

	Razem	5
--	--------------	----------

6. Metody dydaktyczne

M1	Wykład multimedialny.
M2	Dyskusja.

7. Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim, w tym:	
Godziny wynikające z planu studiów	5
Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu wynikająca z całego nakładu pracy studenta	5
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	0

8. Metody oceny

- zaliczenie na podstawie obecności.

9. Kryteria oceny

- warunkiem zaliczenia jest obecność na zajęciach, w przypadku nieobecności indywidualna konsultacja z prowadzącym.

10. Macierz realizacji przedmiotu

Efekty kształcenia	Odniesienie do efektów kierunkowych	Cele przedmiotu	Treści programowe	Metody dydaktyczne	Sposoby oceny
EK1	K_K07	C1–C2	W1–W5	M1, M2	P1

11. Wykaz piśmiennictwa

a. Piśmiennictwo podstawowe

1.	Rączkowski B., <i>BHP w praktyce</i> . Wydawnictwo: ODDK, Gdańsk 2016.
2.	Gałuża M., Śmiłowski M., Werner K., <i>Wymagania i ocena stanu bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładzie. Poradnik</i> . Wydawnictwo: Tarbonus, wyd. VI 2010.

b. Piśmiennictwo uzupełniające

1.	Statut Akademii Wychowania Fizycznego im. E. Piaseckiego w Poznaniu z dnia 17 marca 2015 roku
2.	Kodeks Pracy 2018.

12. Zatwierdzenie karty przedmiotu do realizacji

.....
(miejscowość, data) (kierownik zakładu) (dziekan wydziału)

Przyjmuję do realizacji (data i podpisy osób prowadzących przedmiot)