

KARTA PRZEDMIOTU NA ROK AKADEMICKI 2019/2020						
INFORMACJE OGÓLNE						
1. Nazwa przedmiotu kształcenia		Organizacja pracy				
2. Nazwa jednostki prowadzącej moduł		Wydział Nauk o Zdrowiu Zakład Dietetyki				
3. Grupa treści kształcenia		-				
4. Typ przedmiotu		obowiązkowy				
5. Poziom studiów		studia I stopnia				
6. Liczba punktów ECTS		1				
7. Poziom przedmiotu		podstawowy				
8. Rok studiów, semestr		I rok, semestr II- letni				
9. Liczba godzin w semestrze						
Wyk.	Ćw.	L*	Prj.	Pbn.	Zp.	Pr.
15	15					
10. Język wykładowy: polski						
11. Wykładowca (wykładowcy)		Martyna Krukowska, dr n. o zdr.				
INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE						
12. Wymagania wstępne						
brak						
13. Cele przedmiotu						
C1Przekazanie studentom wiedzy z zakresu organizacji pracy zgodnej z zasadami ergonomii.						
C2 Przekazanie studentom celu i zasad przestrzegania bezpieczeństwa i higieny w pracy.						
C3 Przekazanie studentom wiedzy o zasadach funkcjonowania w środowisku pracy zawodowej.						
14. Efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych						
Student, który zaliczył przedmiot:					odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	
WIEDZA						
EU01 Charakteryzować stanowisko pracy zgodną z wymogami ergonomii.					K_W07	
UMIEJĘTNOŚCI						

EU02 Przestrzegać zasady bezpieczeństwa i higieny pracy.	K_U09
KOMPETENCJE SPOŁECZNE	
EU03 Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną	K_K08
15. Treści programowe	
Forma zajęć - wykłady	
1) Podstawy definicyjne związane z organizacją pracy 2) Umiejscowienie grupy zawodowej. Kształcenie, podstawy prawne i etyczne 3) Higiena w zakładach żywienia zbiorowego 4) Podstawy organizowania pracy 5) Prawna ochrona pracy, zasady BHP i P/Pož. 6) Organizacja stanowiska pracy dietetyka 7) ZZL a praca dietetyka 8) Pojęcie jakości w pracy dietetyka 9) Podstawy ergonomii. Materialne czynniki środowiska pracy 10) Umowa o pracę, umowa zlecenie, umowa o dzieło. Prawa i obowiązki pracodawcy.	
Forma zajęć - ćwiczenia	
1) Organizacja pracy własnej i zarządzanie czasem 2) Możliwości podejmowania pracy przez dietetyka 3) Przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy na stanowiskach pracy w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego 4) Zastosowanie ergonomii w praktyce - organizowanie stanowisk pracy zgodnie z zasadami ergonomii 5) Materialne warunki pracy 6) Choroby zawodowe 7) Wypadki przy pracy 8) Szacowanie i ocena ryzyka zawodowego 9) Szczegółowe zasady i normy bhp w służbie zdrowia 10) Istota bezpieczeństwa i higieny pracy	
16. Narzędzia/metody dydaktyczne	
1. Dyskusja	
2. Rozwiązywanie problemu	
3. Objaśnienie i prezentacja multimedialna	
4. Konsultacje	
17. Sposoby oceny (F – formująca; P – podsumowująca)	
F1. Prezentacja multimedialna	
F2. Obecność i aktywność na zajęciach	
P1. Kolokwium na zajęciach	
P2. Ocena pracy pisemnej	
18. Obciążenia pracą studenta	
forma aktywności	średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności

Godziny kontaktowe z nauczycielem**	30
Przygotowanie się do zajęć i kolokwium	5
Przygotowanie pracy pisemnej	3
Konsultacje	2
SUMA	40
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	1
19. Literatura podstawowa i uzupełniająca	
Literatura podstawowa:	
1) Chmiel N. (red.); Kacmajor A. (tł.)[i in.]. Psychologia pracy i organizacji, Wyd. 2. - Gdańsk : Gdańskie Wydawnictwo Psychologiczne, 2007.	
2) Ratyński Wł.: Psychologiczne i socjologiczne aspekty zarządzania, Warszawa : Wydawnictwo C.H. Beck, 2005.	
3) Kujawa A., Kaczocho M.: BHP w służbie zdrowia: szkolenia, ryzyko zawodowe, czynniki szkodliwe, wymagania dla pomieszczeń, wypadki i choroby zawodowe. Stan prawny: sierpień 2014. Wydawnictwo C. H. Beck, Warszawa 2014.	
Literatura uzupełniająca:	
1) https://www.ciop.pl/	
2) https://www.pip.gov.pl/pl/	
20. Formy oceny - szczegóły	
Test wiedzy kolokwium Test składa się z 30 pytań; jednokrotnego wyboru, wymagające krótkiej odpowiedzi, pytanie z luką, typu prawda fałsz (za odpowiedź poprawną otrzymuje 1 pkt). Oceny ; dostateczna – 51-60%; 61-70% dostateczny plus; 71-80% -dobry; 81-90% dobry plus; 91-100% bardzo dobry. Nieusprawiedliwiona nieobecność podczas kolokwium jest równoznaczna z oceną niedostateczną (2.0). W przypadku otrzymania negatywnej oceny student ma obowiązek zaliczyć kolokwium w terminie poprawkowym – wyznaczonym przez prowadzącego.	
Kryteria oceny pracy pisemnej; 1. Treść zgodna z tematem - 6 pkt 2. Treść oparta o aktualną wiedzę (oparta o badania naukowe), -5 pkt 3. Umiejętność analizy literatury, niezależność i oryginalność myślenia- 4 pkt. 4. Właściwe dobranie literatury -2 pkt. 5. Poprawny spis literatury -2 pkt. 6. Logiczny układ pracy-2 pkt 7. Osobista refleksja nad zagadnieniem i obrona własnego punktu widzenia – 2 pkt 8. Poprawność edytorska - 2 pkt.	

Oceny – b. dobry – 25-24 pkt; dobry plus- 23-22 pkt.; dobry- 21- 20 pkt; dostateczny plus 19-18 pkt.- dostateczny 17- 16 pkt. 15 pkt i niżej niedostateczny.

W zakresie kompetencji społecznych;

- współpracuje w grupie, bierze odpowiedzialność za podjęte działania

21. Inne przydatne informacje o przedmiocie

1. Zajęcia odbywają się w PSW im. Papieża Jana Pawła II w Białej Podlaskiej
2. Zajęcia odbywać się będą zgodnie z aktualnym planem zajęć
3. Konsultacje odbywać się będą zgodnie z obowiązującym terminarzem
4. Bezpośrednich informacji o problematyce zajęć i treściach programowych udziela Prowadzący w trakcie zajęć i podczas konsultacji

*L – laboratorium (w przypadku zajęć z języka obcego oznacza lektorat)

** Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego lub innej osoby prowadzącej zajęcia **oraz konsultacje**