

KARTA PRZEDMIOTU DLA NABORU 2021/2022

INFORMACJE OGÓLNE

1. Nazwa przedmiotu	Organizacja pracy														
2. Nazwa kierunku	Dietetyka														
3. Poziom studiów	studia pierwszego stopnia														
4. Liczba punktów ECTS	1														
5. Liczba godzin w semestrze															
<table><tr><td>semestr</td><td>w</td><td>ćw</td><td>lab</td><td>prj/zp</td><td>pws</td><td>prk</td></tr><tr><td>II</td><td></td><td>15</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>		semestr	w	ćw	lab	prj/zp	pws	prk	II		15				
semestr	w	ćw	lab	prj/zp	pws	prk									
II		15													
6. Język wykładowy	polski														
7. Wykładowca	Martyna Krukowska, dr														

INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE

8. Wymagania wstępne	brak
9. Cele przedmiotu	Przekazanie studentom wiedzy i umiejętności z zakresu organizacji pracy zgodnej z zasadami ergonomii, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz właściwego funkcjonowania w środowisku pracy
10. Efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych	
Student, który zaliczył przedmiot:	odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
WIEDZA	
EU01	zna organizację stanowisk pracy zgodnie z wymogami bezpieczeństwa i higieny pracy oraz zasadami ergonomii. zna warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności w zakładach, żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego oraz współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia
EU02	posiada znajomość aktów prawa wewnętrznego, zna warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności w zakładach, żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego oraz współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia
UMIEJĘTNOŚCI	
EU03	potrafi zaprezentować swoją wiedzę, prowadzi prezentację wraz z dyskusją na poziomie akademickim
KOMPETENCJE SPOŁECZNE	
EU04	potrafi brać odpowiedzialność za działania własne, potrafi właściwie zorganizować pracę własną i kolegów z roku
EU05	dba o bezpieczeństwo własne i kolegów, z którymi współpracuje podczas

zajęć	
11. Treści programowe	
Forma zajęć – ćwiczenia	
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. Podstawy ergonomii. Materialne czynniki środowiska pracy. 6. Organizacja pracy własnej i zarządzanie czasem 7. Możliwości podejmowania pracy przez dietetyka 8. Materialne warunki pracy 9. Choroby zawodowe i wypadki przy pracy 10. Istota bezpieczeństwa i higieny pracy	
12. Narzędzia/metody dydaktyczne	
1. Dyskusja 2. Rozwiązywanie problemu 3. Objaśnienie i prezentacja multimedialna 4. Konsultacje	
13. Sposoby oceny (częstkowe, końcowe)	
1. Prezentacja multimedialna 2. Obecność i aktywność na zajęciach 3. Kolokwium - test	
14. Obciążenie pracą studenta	
Forma aktywności	liczba godzin
1. Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela oraz konsultacje	17
2. Nakład pracy studenta	13
suma	30
liczba punktów ECTS	1
15. Literatura	
Literatura podstawowa:	
1. Górską E., Lewandowski J., Zarządzanie i organizacja środowiska pracy. Wydawnictwo OWPW, 2016 2. Kujawa A., Kaczocha M., BHP w służbie zdrowia: szkolenia, ryzyko zawodowe, czynniki szkodliwe, wymagania dla pomieszczeń, wypadki i choroby zawodowe. Wyd. C. H. Beck, Warszawa 2014	
Literatura uzupełniająca:	
1. https://www.ciop.pl/ 2. https://www.pip.gov.pl/pl/	
16. Formy oceny – szczegóły	
W zakresie wiedzy	
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 punkt).	
Oceny; dostateczna – 51-60%; 61-70% dostateczny plus; 71-80% -dobry; 81-90% dobry plus; 91-100% bardzo dobry.	
W zakresie umiejętności	
Przygotowanie i zaprezentowania prezentacji multimedialnej na zadany temat	
Kryteria prezentacji multimedialnej:	
1. Treść zgodna z tematem	

- | |
|---|
| <ol style="list-style-type: none">2. Treść oparta o aktualną wiedzę (oparta o badania naukowe)3. Umiejętność analizy literatury, niezależność i oryginalność myślenia, osobista refleksja nad zagadnieniem i obrona własnego punktu widzenia4. Poprawny spis literatury5. Poprawność edytorska |
|---|

W zakresie kompetencji społecznych;

Student potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną oraz przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii- samoocena, ocena koleżanek i kolegów, obserwacja nauczyciela.

17. Inne przydatne informacje o przedmiocie
--

- | |
|--|
| <ol style="list-style-type: none">1. Bezpośrednich informacji o problematyce zajęć i treściach programowych udziela Prowadzący w trakcie zajęć i podczas konsultacji |
| <ol style="list-style-type: none">2. Zajęcia odbywać się będą w PSW w Białej Podlaskiej |
| <ol style="list-style-type: none">3. Zajęcia odbywać się będą zgodnie z aktualnym planem zajęć |
| <ol style="list-style-type: none">4. Konsultacje odbywać się będą zgodnie z obowiązującym terminarzem |