

# KARTA PRZEDMIOTU (SYLABUS)

## Opis przedmiotu

Kod przedmiotu		Nazwa przedmiotu	Zarządzanie bezpieczeństwem i higieną pracy	
ZZiZ/O/I/NST/21			Occupational Health and Safety Management	
Język wykładowy		polski		
Rok akademicki		2026/27		
Kierunek w zakresie		Zarządzanie żywieniem i żywnością		
		-		
Poziom studiów		Studia pierwszego stopnia		
Profil studiów		Profil ogólnoakademicki		
Forma studiów		Studia niestacjonarne		
Semestr / semestry		5Z		
Przynależność do grupy zajęć		B <sub>1</sub> Grupa zajęć kierunkowych - obowiązkowych		
Status przedmiotu		obowiązkowy		
Formy realizacji zajęć dydaktycznych, wymiar, punkty ECTS		Forma zajęć	Liczba godzin zajęć dydaktycznych	Liczba punktów ECTS
		Wykład	15 [h]	6,0 ECTS
		Seminarium	25 [h]	
			[h]	
Powiązanie przedmiotu	z profilem studiów	Kształtuje umiejętności prowadzenia badań naukowych		0 ECTS
	z dyscypliną	Nauki o zarządzaniu i jakości		6,0 ECTS
	z dyscypliną	Technologia żywności i żywienia		-
	z dyscypliną	Inżynieria chemiczna		-
Forma nauczania		Tradycyjna – zajęcia zorganizowane w Uczelni		
Wymagania wstępne		-		
Jednostka prowadząca		Wydział Mechaniczny, Katedra Chemii		
Koordynator		dr hab. Anita Bocho-Janiszewska, prof. URad		
Adres strony internetowej pjo		www.https://wm.uniwersytetradom.pl/		
Adres e-mail, telefon koordynatora		a.janiszevska@urad.edu.pl		

**EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE, REALIZACJA ZAJĘĆ DYDAKTYCZNYCH, WERYFIKACJA EFEKTÓW UCZENIA SIĘ**

Cel kształcenia:	Zapoznanie studentów z problematyką z zakresu zarządzania bezpieczeństwem i higieną pracy.
Treści programowe:	<p><b>Wykład</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wprowadzenie – istota bezpieczeństwa i higieny pracy; system ochrony pracy w Polsce; podstawowe akty prawne oraz nadzór nad warunkami pracy; czynniki środowiska pracy. Ergonomia – definicja i główne kierunki działania ergonomii. Profilaktyczna ochrona zdrowia pracownika – wymagania ogólne.</li> <li>2. Systemowe zarządzanie bezpieczeństwem i higieną pracy: pojęcia podstawowe, koncepcja systemowego zarządzania bezpieczeństwem, modele zarządzania bhp, normalizacja, certyfikacja.</li> <li>3. Zarządzanie zagrożeniami i ryzykiem: identyfikacja zagrożeń, rodzaje ryzyk, analiza i ocena ryzyka, zmniejszanie ryzyka, monitorowanie ryzyka. Charakterystyka wybranych czynników niebezpiecznych, szkodliwych i uciążliwych w środowisku pracy. Ocena ryzyka zawodowego – definicja ryzyka, wymagania prawne, metodyka.</li> <li>4. Dokumentacja, narzędzia i systemy informatyczne w zarządzaniu bezpieczeństwem i higieną pracy.</li> </ol> <p><b>Seminarium</b> Dyskusja i analiza tematyki wykładu, referaty analityczne, studium przypadku.</p>
Metody dydaktyczne (kształcenia):	Wykład: Wykład z prezentacją multimedialną. Seminarium: metody praktyczne – studia przypadków, referaty analityczne.
Rygor zaliczenia, kryteria oceny osiągniętych efektów uczenia się, sposób obliczania oceny końcowej:	Warunkiem uzyskania zaliczenia jest osiągnięcie przez studenta wymaganych efektów uczenia się.

Efekty uczenia się dla przedmiotu w odniesieniu do efektów kierunkowych i formy zajęć				Metody weryfikacji efektów uczenia się	
Numer efektu uczenia się	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu (PEU) Student, który zaliczył przedmiot (W) zna i rozumie/ (U) potrafi /(K) jest gotów do:	Kierunkowy efekt uczenia się (KEU)	Forma zajęć	Forma weryfikacji (zaliczeń)	Metody sprawdzania i oceny
W1	pojęcia, zasady i metody zarządzania bezpieczeństwem i higieną pracy, w tym modele i koncepcje systemowego zarządzania bhp oraz zarządzanie zagrożeniami i ryzykiem w środowisku pracy	K_W04 K_W06 K_W07	Wykład Seminarium	Zaliczenie	Kolokwium Prezentacja
U1	proponować i określać rozwiązania dla konkretnych problemów oraz wykorzystać wiedzę o metodach z zakresu zarządzania bhp w działalności menedżerskiej	K_U02 K_U03 K_U10	Wykład Seminarium	Zaliczenie	Kolokwium Prezentacja
K1	właściwego wykorzystania koncepcji, zasad i metod zarządzania bhp dla utrzymania tradycji zawodu w zarządzaniu żywieniem i żywnością	K_K03	Wykład Seminarium	Zaliczenie	Prezentacja Udział w dyskusji

**Literatura i pomoce naukowe**

**Literatura podstawowa:**

1. Rączkowski B.: BHP w praktyce - wyd. 18. ODDK Ośrodek Doradztwa i Doskonalenia Kadr, 2020
2. Ostanisz G., Pacana A.: Podstawy zarządzania bhp w przedsiębiorstwach. Politechnika Rzeszowska, 2019.
3. Bryła R.: Bezpieczeństwo i higiena pracy. Wydawnictwo ELAMED. Katowice 2011
4. PN-ISO 45 001 Systemy zarządzania bezpieczeństwem i higieną pracy. Wymagania i wytyczne stosowania, PKN,

**Literatura uzupełniająca:**

1. Strona internetowa Centralnego Instytutu Ochrony Pracy - [www.ciop.pl](http://www.ciop.pl)

**Pomoce naukowe:**

Nakład pracy studenta potrzebny do osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się – bilans punktów ECTS		
Udział w zajęciach, aktywność	Obciążenie studenta [h]	
	Praca własna studenta - zajęcia bez nauczyciela (ZBN)	Zajęcia dydaktyczne
Udział w wykładach i laboratoriach	X	40 [h]
Przygotowanie do zajęć, Przygotowanie do zaliczenia	85 [h]	X
Sumaryczne obciążenie pracą studenta	85 [h]/ 4,4 ECTS	40 [h]/ 1,6 ECTS
Punkty ECTS za przedmiot	6,0 ECTS	

Informacje dodatkowe, uwagi
<p>W przypadku studentów ze szczególnymi potrzebami, w tym: z niepełnosprawnością, przewlekle chorych, określone powyżej (w karcie) metody i formy weryfikacji efektów uczenia się dostosowuje się odpowiednio do indywidualnych potrzeb tych studentów.</p> <p>Szczegółowe zasady i formy wsparcia studentów ze szczególnymi potrzebami: w tym z niepełnosprawnością, przewlekle chorych podczas zajęć, zaliczeń i egzaminów określono w: Regulaminie Studiów, Zasadach Studiowania, Procedurze dotyczącej zapewnienia dostępności procesu kształcenia studentom ze szczególnymi potrzebami, w tym: z niepełnosprawnością, przewlekle chorych.</p>