

| | | | | | |
|--------------------------------------|---|---------------------|------------------|-------------------|----------------------------|
| Przedmiot: | Bezpieczeństwo pracy i ergonomia | | | | Kod: |
| Kierunek: | Turystyka i rekreacja | | | | Rok/Semestr: 3/5 |
| Specjalność: | wszystkie | | | | Tryby: S/NS |
| Liczba godzin / semestr: 15/8 | | | | | Punkty ECTS: 3 |
| Wykłady: | Ćwiczenia: 15/8 | Laboratoria: | Projekty: | Seminaria: | |

1. Wykładowca/y:

kierownik przedmiotu:

imię i nazwisko mgr Ewa Doręgowska-Wojnowska

prowadzący: Ewa Doręgowska-Wojnowska

imię i nazwisko

e-mail: ewa.wojnowska @wshig.poznan.pl

2. Katedra: Zarządzania i Marketingu

e-mail: wshig@wshig.poznan.pl

3. Rodzaj przedmiotu: obowiązkowy

4. Miejsce przedmiotu w programie studiów (rodzaj przedmiotu): grupa inne wymagania

5. Wymagania wstępne i dodatkowe: weryfikacja informacji podstawowych posiadanych przez studenta w zakresie bezpieczeństwa pracy, prezentacja modeli systemu zarządzania bezpieczeństwem pracy .

6. Cel przedmiotu: wskazanie studentom że zagadnienia ergonomii i bezpiecznego środowiska pracy są zasadniczym elementem warunkującym promowanie jakości pracy i wydajności gospodarczej. Zdobyta wiedza umożliwi studentowi realizację celów w praktyce : ograniczenie wypadków ,zmniejszenie lub eliminacja występujących zagrożeń, zmniejszenie strat ekonomicznych spowodowanych wypadkami przy pracy, ogólna poprawa warunków pracy.

7. Efekty kształcenia:

Wiedza: umiejętności praktyczne: umożliwią przygotowanie przyszłych pracowników do stosowania przesłania, że właściwy poziom BHP to dobry interes. BHP w zarządzaniu przedsiębiorstwem zwiększy świadomość najważniejszych osób podejmujących decyzje w zakresie:

- Świadomości i zainteresowania – rola kosztów i korzyści właściwego poziomu BHP
- rentowność- lepsza kontrola kosztów oraz większe zyski i udział w rynku,
- wydajność- wyższy poziom innowacji zwiększających wydajność i kontroli ryzyka,
- zobowiązanie- poprawienie standardów BHP i praktyki działań,
- inwestowanie i działanie – wdrożenie konkretnych i skutecznych usprawnień w zakresie BHP,
- motywacja- większa świadomość i zainteresowanie BHP

Umiejętności: przygotowanie dokumentacji przedsiębiorstwa w zakresie standardów prawnych BHP wymaganych dla rozpoczęcia działalności gospodarczej.

Inne kompetencje (personalne i społeczne). Inwestowanie we właściwy poziom BHP umożliwi studentom zrozumienie korzyści jakie płyną z wdrożenia procedur, których skutkiem będzie: podniesienie poziomu motywacji i morale pracowników, zwiększenie wydajności pracowników, minimalizowanie nieplanowanych kosztów, zmniejszenie składki ubezpieczeniowej, zmniejszenie narażenia na cywilne lub karne procesy sądowe.

- 8. Metody dydaktyczne:** seminaria, projekty, prezentacje zespołowe, analiza orzecznictwa sądowego, analiza porównawcza katalogu dobrych praktyk w gastronomii, indywidualne konsultacje w czasie dyżuru.
- 9. Forma i warunki zaliczenia przedmiotu, w tym zasady dopuszczenia do egzaminu, zaliczenia z przedmiotu, a także formę i warunki zaliczenia poszczególnych form zajęć wchodzących w zakres danego przedmiotu:** na zaliczenie z oceną składają: ocena z przygotowanej prezentacji, ocena za merytoryczny udział w dyskusji, ocena końcowa z pisemnego kolokwium.
- 10. Sposób sprawdzenia osiągnięć efektów kształcenia.**
30 % udział w dyskusji na ćwiczeniach
30% przygotowanie empirycznej prezentacji
40% przygotowanie do kolokwium zaliczeniowego
- 11. Całkowity nakład pracy studenta potrzebny do osiągnięcia efektów:**
10 godz. na przygotowanie samodzielnej prezentacji,
20 godz. na przygotowanie do rozwiązywania kasusów i zgłoszonych przez studenta zadań wyniesionych z praktyk,
15 godz. na przygotowanie do końcowego kolokwium.
- 12. Treści merytoryczne przedmiotu:**
Zarządzanie bezpieczeństwem i higieną pracy. Schemat systemu zarządzania bezpieczeństwem pracy.
Bezpieczeństwo i higiena pracy. Obowiązki pracodawcy, prawa i obowiązki pracownika.
-służby ochronne i zapobiegawcze,
- pierwsza pomoc,
-informowanie pracowników
-konsultacja i szkolenie pracowników,
-nadzór profilaktyczno-zdrowotny
Podstawy prawne i definicje ryzyka zawodowego. Ochrona przed czynnikami chemicznymi, fizycznymi i biologicznymi.
Świadczenia z tytułu wypadków przy pracy, wypadków w drodze do pracy, i z pracy oraz chorób zawodowych. Przygotowanie dokumentacji związanej z wypadkiem przy pracy.
Podstawowe wiadomości o ergonomii i antropometrii .

Promowanie zachowań bezpiecznych w środowisku pracy.
Opracowanie zaleceń ograniczających zagrożenia w procesie pracy z uwzględnieniem gastronomii, hotelarstwa i turystyki.

13. Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej, obowiązującej do zaliczenia danego przedmiotu:

Literatura obowiązkowa:

1. Florek L. Zieliński T. Prawo pracy: rozdz. VI Ochrona pracy
2. Florek L. Europejskie prawo pracy rozdz. XVI Bezpieczeństwo i ochrona zdrowia pracowników.
3. Dołęgowski B. Jańczaka S. Praktyczny poradnik dla służb BHP.

Literatura uzupełniająca:

- Koradecka D. Bezpieczeństwo pracy i ergonomia.
Patulski A. red. Prawo pracy rozdz. VII odpowiedzialność porządkowa pracowników.

14. Język wykładowy: Język polski.

15. Praktyki zawodowe w ramach przedmiotu