

BH_N1_82	
Kierunek lub kierunki studiów	Bezpieczeństwo i Higiena Pracy
Nazwa modułu kształcenia	<b>BHP w rolnictwie i przetwórstwie rolno-spożywczym</b>
	Health and safety in agriculture and food processing
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Obowiązkowy dla kierunku Bezpieczeństwo i Higiena Pracy
Poziom modułu kształcenia	I (niestacjonarne)
Rok studiów dla kierunku	4
Semestr dla kierunku	7
Liczba punktów ECTS w tym kontaktowe/ niekontaktowe	3 <b>0,76/2,24</b>
Tytuł / stopień, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Panasiewicz Marian, Prof. dr hab. inż.
Jednostka oferująca moduł	Katedra Inżynierii i Maszyn Spożywczych
Cel modułu	Zapoznanie studentów z ogólnie rozumianą problematyką bezpieczeństwa i higieny pracy w rolnictwie i przetwórstwie spożywczym. Przekazanie wiedzy dotyczącej przyczyn powstawania zagrożeń, sposobów zapobiegania i procedurami postępowania w przypadku występujących zagrożeń w technologii przetwórstwa rolnego i spożywczego
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Przyczyny wypadków przy pracy i postępowanie powypadkowe. Choroby zawodowe – przyczyny i sposoby zapobiegania. Podstawowe przepisy BHP. Zasady udzielenia pierwszej pomocy. Ocena ryzyka zawodowego w rolnictwie. Ocena zagrożeń w rolnictwie, podstawy, metody oraz możliwości i przykłady (zagrożenia mechaniczne, chemiczne, pyłowe, niekorzystne warunki termiczne, czynniki atmosferyczne, biologiczne, zagrożenia prądem elektrycznym, upadkami z wysokości). Ocena ryzyka zawodowego na wybranych stanowiskach pracy w przemyśle rolno-spożywczym. BHP w procesach przetwarzania surowców rolno-spożywczych pracy wybranych grup maszyn spożywczych: do mycia, filtrowania, czyszczenia, sortowania, suszenia, obłuskiwania, rozdrabniania, dozowania, mieszania, ciśnieniowej aglomeracji, odpylania, pakowania.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bugajska J., Gacek W., Skowroń J.: Pierwsza pomoc w gospodarstwie wiejskim, CIOP, Warszawa. 2002.</li> <li>2. Bujak F. Solecki L. (red.): Wypadki w rolnictwie- dynamika zmian w ostatniej dekadzie. IMW Lublin. 2007.</li> <li>3. Bujak F.: Trudne wydarzenia życia i pracy rolników. w: Stres w pracy i życiu rolnika- jego skutki zdrowotne. IMW Lublin. 2008.</li> <li>4. Dutkiewicz J., Śpiewak R., Jabłoński L., Szymańska J.: Biologiczne czynniki zagrożenia zawodowego, klasyfikacja, narażone grupy zawodowe, pomiary, profilaktyka, Wyd. adpunctum, Lublin, 2007.</li> <li>Nowak L.: Sprzęt roboczy, minimalne wymagania. PIP. Warszawa. 2006.</li> <li>6. Nowakowski J.: Nauka o pracy, PWN, Warszawa. 1991.</li> <li>7. Kodeks Pracy <a href="http://www.pracuj.pl">www.pracuj.pl</a>.</li> <li>8. Warunki bezpieczeństwa i higieny pracy w przemyśle spożywczym: ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI z dnia 12 maja 2003 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy przy obsłudze amoniakalnych instalacji chłodniczych w zakładach przetwórstwa rolno-spożywczego.</li> </ol>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady, zajęcia laboratoryjne, prace kontrolne i zadania projektowe, zajęcia terenowe (wizyta w zakładzie przetwórstwa spożywczego i wybranym nowoczesnym gospodarstwie rolnym).

