

BH_S1_55	
Kierunek lub kierunki studiów	Bezpieczeństwo i Higiena Pracy
Nazwa modułu kształcenia	BHP w rolnictwie i przetwórstwie rolno-spożywczym
	<i>Health and safety in agriculture and food processing</i>
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	I (stacjonarne)
Rok studiów dla kierunku	2
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS w tym kontaktowe/ niekontaktowe z obliczonych poniżej	3 1,84/1,16
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"> 1. Bugajska J., Gacek W., Skowroń J.: Pierwsza pomoc w gospodarstwie wiejskim, CIOP, Warszawa. 2002. 2. Bujak F. Solecki L. (red.): Wypadki w rolnictwie- dynamika zmian w ostatniej dekadzie. IMW Lublin. 2007. 3. Bujak F.: Trudne wydarzenia życia i pracy rolników. w: Stres w pracy i życiu rolnika- jego skutki zdrowotne. IMW Lublin. 2008. 4. Dutkiewicz J., Śpiewak R., Jabłoński L., Szymańska J.: Biologiczne czynniki zagrożenia zawodowego, klasyfikacja, narażone grupy zawodowe, pomiary, profilaktyka, Wyd. adpunctum, Lublin, 2007. 5. Nowak L.: Sprzęt roboczy, minimalne wymagania. PIP. Warszawa. 2006. 6. Nowakowski J.: Nauka o pracy, PWN, Warszawa. 1991. 7. Kodeks Pracy www.pracuj.pl. 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.
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).