

| | |
|---|--|
| | BC2n_018 |
| Kierunek lub kierunki studiów | Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności |
| Nazwa modułu kształcenia | BHP w produkcji żywności i gastronomii <i>Health and safety in food production and gastronomy</i> |
| Język wykładowy | Polski |
| Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny) | Obowiązkowy |
| Poziom modułu kształcenia | II |
| Rok studiów dla kierunku | II |
| Semestr dla kierunku | 3 |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe | 3 1,12/1,88 |
| Nazwisko i imię osoby odpowiedzialnej - stopień naukowy | dr Łukasz Wlazło |
| Osoby współprowadzące | - |
| Jednostka oferująca przedmiot | Katedra Higieny Zwierząt i Zagrożeń Środowiska |
| Cel modułu | Przekazanie istotnych informacji w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy pracowników w trakcie produkcji żywności oraz w gastronomii. |
| Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów. | Zapoznanie studentów z zasadami bhp w produkcji żywności i gastronomii w celu zwiększenia bezpieczeństwa przez jak najlepsze dopasowanie narzędzi pracy, zadań i warunków pracy do potrzeb i możliwości pracownika /użytkownika. Wskazanie obowiązujących przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, metod i kryteriów oceny zagrożenia i narażenia w miejscu pracy oraz metod ochrony przed tymi zagrożeniami. Zapoznanie z zasadami postępowania w razie wypadku i w sytuacjach zagrożeń. |
| Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe | Koradecka D.: Nauka o pracy – bezpieczeństwo, higiena, ergonomia. Pakiet edukacyjny dla uczelni wyższych. CIOP, Warszawa 2000. Kasperek A., Kondratowicz M.: Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. WSiP, 2014 Rączkowski B.: BHP w praktyce, ODDK, Gdańsk 2008. Aktualne akty prawne w zakresie bhp |
| Planowane formy/ działania/ metody dydaktyczne | wykład, ćwiczenia, wykonanie prezentacji/projektu, tworzenie instrukcji, dyskusja |