

MM	BC2s_015
Kierunek lub kierunki studiów	Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności
Nazwa modułu kształcenia	BHP w produkcji żywności i gastronomii Health and safety in food production and gastronomy
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	II
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 1,48/1,52
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 – zwrócić uwagę na 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