

(pieczęć uczelni)

KARTA PRZEDMIOTU

1. Informacje ogólne

Nazwa przedmiotu i kod (wg planu studiów):	Bezpieczeństwo pracy i ergonomia PiBŻ A3
Nazwa przedmiotu (j. ang.):	
Kierunek studiów:	Produkcja i bezpieczeństwo żywności
Specjalność/specjalizacja:	-
Poziom kształcenia:	studia pierwszego stopnia
Profil kształcenia:	praktyczny (P)
Forma studiów:	stacjonarne
Koordynator przedmiotu:	Dr inż. Janusz Kilar

2. Ogólna charakterystyka przedmiotu

Przynależność do modułu:	kształcenia ogólnego
Status przedmiotu:	obowiązkowy
Język wykładowy:	polski
Rok studiów, semestr: *)	I, 2
Forma i wymiar zajęć według planu studiów:	stacjonarne - wykłady 10h,
W przypadku studiów międzyobszarowych stosunek procentowy tych obszarów w ocenie koordynatora	
Interesariusze i instytucje partnerskie (nieobowiązkowe)	Kasa Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego, Zakład Ubezpieczeń Społecznych
Wymagania wstępne / Przedmioty wprowadzające:	Nie określono

3. Bilans punktów ECTS

Całkowita liczba punktów ECTS:		1	Stacjonarne	Niestacjonarne
A. Liczba godzin wymagających bezpośredniego udziału nauczyciela z podziałem na typy zajęć oraz całkowita liczba punktów ECTS osiąganych na tych zajęciach:	Wykłady Konsultacje Zaliczenie W sumie: ECTS	10 2 2 14 1,0		
B. Poszczególne typy zadań do samokształcenia studenta (niewymagających bezpośredniego udziału nauczyciela) wraz z planowaną średnią liczbą godzin na każde i sumaryczną liczbą ECTS:	Przygotowanie do zaliczenia w sumie: ECTS	10 10 0,3		
C. Liczba godzin praktycznych / laboratoryjnych w ramach przedmiotu oraz związana z tym liczba punktów ECTS:	w sumie: ECTS	 /-/ /-/		
D. W przypadku studiów międzyobszarowych procent punktów ECTS przyporządkowanych obu obszarom (zgodnie z p. 2)	obszar nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych obszar nauk społecznych w sumie ECTS	5 5 10 1		

4. Opis przedmiotu

Cel przedmiotu:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów obowiązującymi przepisami w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy, podstawowymi zagadnieniami z zakresu ergonomii, organizacji pracy i prawa pracy.
Metody dydaktyczne:	Wykład: prezentacje multimedialne, filmy instruktażowe.
Treści kształcenia:	Wykłady: <ol style="list-style-type: none"> 1. Definicje celu i zakresu ergonomii. Podstawowy układ ergonomiczny. 2. Fizjologiczne aspekty pracy. Obciążenie człowieka pracą. 3. Rodzaje i metody pomiaru obciążenia pracą fizyczną i psychiczną. Rodzaje zmęczenia. Fizjologiczne uwarunkowania wydajności pracy. 4. Prawna ochrona pracy. 5. Choroby zawodowe. Wypadki przy pracy. Postępowanie powypadkowe. Pierwsza pomoc. 6. Materialne środowisko pracy: czynniki fizyczne, chemiczne,

	<p>biologiczne.</p> <p>7. Dobór i stosowanie środków ochrony indywidualnej i zbiorowej.</p> <p>8. Ocena ryzyka zawodowego. Zarządzanie bezpieczeństwem i higieną pracy.</p>
--	---

5. Efekty kształcenia i sposoby weryfikacji

Efekt przedmiotu	Student, który zaliczył przedmiot (spełnił minimum wymagań)	Efekt kierunkowy	Forma zajęć dydaktycznych	Sposób weryfikacji efektów kształcenia (forma zaliczeń)
PiBŻ A3_K_W01	W zakresie wiedzy: Zna zasady bezpiecznej pracy w sektorze rolno-spożywczym oraz organizacji i zasad kierowania procesami produkcji w gospodarstwie rolniczym i przedsiębiorstwie branży spożywczej.	K_W05	W	- opracowanie karty oceny ryzyka zawodowego
PiBŻ A3_K_U01	W zakresie umiejętności: Potrafi ocenić ryzyko zawodowe związane z wykonywaniem pracy.	K_U05	w	- opracowanie karty oceny ryzyka zawodowego
PiBŻ A3_K_K01	W zakresie kompetencji społecznych: Ma świadomość ryzyka i potrafi ocenić skutki wykonywanej działalności w zakresie szeroko rozumianego rolnictwa i środowiska	K_K07	w	- opracowanie karty oceny ryzyka zawodowego

6. Sposób obliczania oceny końcowej

1. Wykłady – przygotowanie dokumentacji projektowej – 100% oceny

7. Zalecana literatura

Literatura podstawowa:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kodeks Pracy - www.pip.gov.pl 2. Rączkowski B. BHP w praktyce: (poradnik dla pracowników służb BHP, pracodawców, inspektorów pracy, społecznych inspektorów pracy, projektantów, wykładowców, rzeczoznawców). Wyd. Ośrodek Doradztwa i Doskonalenia Kadr Gdańsk, 2009. 3. Wieczorek S., Podstawy ergonomii. Oficyna Wydawnicza Politechniki Rzeszowskiej Rzeszów, 2010
Literatura uzupełniająca:	<p>Czasopisma: Atest – Ochrona Pracy Promotor BHP</p>

8. Nakład pracy studenta (bilans punktów ECTS)

Forma aktywności studenta	Obciążenie studenta [h]
Godziny zajęć wg planu z nauczycielem	14 h

Samokształcenie	10 h
Sumaryczne obciążenie pracą studenta	24 h
Punkty ECTS za modul/przedmiot	1
9. Uwagi	

***) Uwaga: w przypadku przedmiotów/modułów trwających więcej niż jeden semestr należy rozpisać semestralnie punkty 3, 4, 5, 6, 8**