

KARTA PRZEDMIOTU

Politechnika Białostocka									
Kierunek studiów	Inżynieria Rolno-Spożywcza						Poziom i forma studiów	pierwszego stopnia stacjonarne	
Specjalność / ścieżka dyplomowania	Przedmiot wspólny						Profil kształcenia	ogólnoakademicki	
Nazwa przedmiotu	Bezpieczeństwo i higiena pracy						Kod przedmiotu	RS 1107	
							Rodzaj przedmiotu	obowiązkowy	
Formy zajęć i liczba godzin	W	Ć	L	P	Ps	T	S	Semestr	1
	15							Punkty ECTS	1
Przedmioty wprowadzające	--								
Cele przedmiotu	Zapoznanie z obowiązkami i prawami pracownika i pracodawcy; zagrożeniami w środowisku pracy; metodami szacowania i oceny ryzyka zawodowego; ekonomiczno-społecznymi aspektami ergonomii. Nauczenie kształtowania bezpiecznych i higienicznych warunków pracy. Poznanie problemów harmonizowania człowieka z pracą oraz racjonalnej ochrony jego życia i zdrowia przed ewentualnymi zagrożeniami i niebezpieczeństwami. Zapoznanie studenta z podstawami prawnymi dotyczącymi warunków, w jakich powinna odbywać się praca.								
Treści programowe	Wykład: Nadzór i kontrola nad warunkami pracy. Bezpieczeństwo i zdrowie w środowisku pracy. Specyfika pracy w rolnictwie i przemyśle spożywczym ze względu na zagrożenia środowiskowe i urazowe. Rozpoznanie stanu bezpieczeństwa – elementy i cechy środowiska pracy, ocena ryzyka zawodowego. Identyfikacja niebezpiecznych, szkodliwych i uciążliwych czynników środowiska pracy. Organizacja stanowiska pracy. Metody redukcji i likwidacji zagrożeń na stanowisku pracy - środki proceduralne, techniczne (także środki ochrony indywidualnej) i zachowawcze. Pojęcia ergonomii i ekologii. Rodzaje pracy i skutki obciążenia pracą. Warunki funkcjonowania układu człowiek – obiekt techniczny – środowisko. Zagrożenia w rolnictwie i przemyśle spożywczym. Projektowanie ergonomiczne. Wybrane parametry warunków pracy a jej efektywność. Bezpieczeństwo maszyn i urządzeń technicznych w rolnictwie i przemyśle spożywczym.								
Metody dydaktyczne	Wykład problemowo-informacyjny								
Forma zaliczenia	Wykład - kolokwium pisemne								
Symbol efektu uczenia się	Zakładane efekty uczenia się							Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	
EU1	Student wymienia i opisuje podstawowe zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz zagrożenia środowiskowe i urazowe w rolnictwie i przemyśle spożywczym							RS_W04, RS_W10, RS_W13	

EU2	Student zna podstawowe akty prawne i normy regulujące wymagania, dotyczące warunków, w jakich powinna odbywać się praca w rolnictwie i przemyśle spożywczym	RS_W14
EU3	Student identyfikuje i opisuje niebezpieczne, szkodliwe i uciążliwe czynniki środowiska pracy	RS_U13, RS_U15
EU4	Student potrafi stosować środki proceduralne, techniczne (także środki ochrony indywidualnej) i zachowawcze	RS_U15
EU5	Student stosuje zasady BHP	RS_W13 RS_U15
Symbol efektu uczenia się	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się	Forma zajęć, na której zachodzi weryfikacja
EU1	Kolokwium pisemne	W
EU2	Kolokwium pisemne	W
EU3	Kolokwium pisemne	W
EU4	Kolokwium pisemne	W
EU5	Kolokwium pisemne	W
Bilans nakładu pracy studenta (w godzinach)		
Wyliczenie	udział w wykładach	15
	przygotowanie do zaliczenia wykładu	10
	udział w konsultacjach	5
	RAZEM:	30
Wskaźniki ilościowe		GODZINY ECTS
Nakład pracy studenta związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela		20 0,8
Nakład pracy studenta związany z zajęciami o charakterze praktycznym		0 0
Literatura podstawowa	1. Konsala R. (pod red): Inżynieria produkcji: kompendium wiedzy, Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa, 2017. 2. Kowal E.: Ekonomiczno – społeczne aspekty ergonomii. WNPWN, Warszawa 2002. 3. Markowski A. S.: Bezpieczeństwo procesów przemysłowych, Wydaw. Politechniki Łódzkiej, Łódź, 2017. 4. Podręczniki i broszury Państwowej Inspekcji Pracy: BHP w rolnictwie, Warszawa, 2016-2017. 5. Rączkowski B.: BHP w praktyce, Wydawnictwo ODDK, Gdańsk, 2016.	
Literatura uzupełniająca	1. Dudarski G. (sci ed): Modern trends in ergonomics and occupational safety: selected problems: scientific monograph, Oficyna Wydawnicza Uniwersytetu Zielonogórskiego, Zielona Góra, 2013. 2. Kazimierczak A.: Poradnik dla służb bhp: zadania, uprawnienia, odpowiedzialność: z suplementem elektronicznym, Wydawnictwo ODDK, Gdańsk, 2017. 3. Wojtaszek H., Królak P.: BHP i higiena pracy: aspekty praktyczno-teoretyczne, Wydaw. Naukowe Sophia, Katowice, 2016.	
Jednostka realizująca	Katedra Technologii i Systemów Inżynierii Środowiska	Data opracowania programu
Program opracował(a)	dr inż. Bohdan Ptoszek mgr inż. Ewa Szatyłowicz	08.05.2019