

	<b>УНИВЕРЗИТЕТ У ИСТОЧНОМ САРАЈЕВУ</b>					
	Технолошки факултет					
	<i>Студијски програм: Хемијско инжењерство и технологија / заштита на раду и заштита од пожара</i>					
	I циклус студија		IV година студија			
<b>Пун назив предмета</b>	ЗАШТИТА У ПРЕХРАМБЕНОЈ ИНДУСТРИЈИ					
<b>Катедра</b>	Катедра за прехранбenu технологију – Технолошки факултет					
<b>Шифра предмета</b>	<b>Статус предмета</b>		<b>Семестар</b>	<b>ECTS</b>		
04-2-145-7	изборни		VII	4		
<b>Наставник/ -ци</b>	др Радослав Грујић, ред. проф.					
<b>Сарадник/ -ци</b>	др Драган Вујадиновић, доцент.					
<b>Фонд часова/ наставно оптерећење (седмично)</b>			<b>Индивидуално оптерећење студента (у сатима семестрално)</b>		<b>Коефицијент студентског оптерећења S<sub>0</sub></b>	
П	АВ	ЛВ	П	АВ	ЛВ	S <sub>0</sub>
2	2	0	30	30	0	1.00
укупно наставно оптерећење (у сатима, семестрално) 2*15 + 2*15 + 0*15 = 60 h			укупно студентско оптерећење (у сатима, семестрално) 2*15*1.00 + 2*15*1.00 + 0*15*1.00 = 60 h			
Укупно оптерећење предмета (наставно + студентско): 60 + 60 = 120 сати семестрално						
<b>Исходи учења</b>	Студент ће показати знање/способности да: 1. схвати основне изворе опасности по раднике у прехранбеној индустрији; 2. спроведе мониторинг опасности и мјере за превенцију истих; 3. познаје заштитна средства и опрему; 4. изврши правилан одабир одговарајуће заштитне опреме; 5. познаје законску легислативу која се тиче области заштите на раду.					
<b>Условљеност</b>						
<b>Наставне методе</b>	Предавања, аудиторне вјежбе					
<b>Садржај предмета по седмицама</b>	1. Увод. Безбједносни аспекти и извори опасности у прехранбеној индустрији. 2. Мониторинг здравља и безбједности радника. 3. Хазарди карактеристични за грану индустрије. 4. Безбједност у кухињи и безбједно руковање кухињском опремом. 5. Ергономија, послови повезани са локомоторним поремећајима код људи, безбједност на раду. 6. Радне и манипулативне површине. 7. Лична заштитна опрема на раду у прехранбеној индустрији. 8. Ознаке и симболи упозорења. 9. Предострожности и процедуре током руковања са опасним материјама. 10. Процедуре безбједности на радном мијесту. Процедуре у хитним случајевима. 11. Услови радне средине (вентилација, освијетљење, бука, гријање). 12. Превенција настанка акутних и хроничних повреда на раду у прехранбеној индустрији. 13. Посбни аспекти заштите здравља и безбједности жена на раду у прехранбеној индустрији. 14. Хигијена запослених и безбједност хране. 15. Законска легислатива и трипатитна сарадња.					
<b>Обавезна литература</b>						
<b>Аутор/ и</b>	<b>Назив публикације, издавач</b>			<b>Година</b>	<b>Странице (од-до)</b>	
Заварго, З.	Одрживе технологије, Књига 1, Технолошки факултет Нови Сад, Србија			2013	72-227	
Грујић, Р., Јашић, М.	Одрживе технологије у прехранбеној индустрији, Књига 2, Технолошки факултет Зворник, Технолошки факултет Тузла			2013	5-39 153-230	
Благојевић, Д.	Безбедност и здравље на раду, књига 1. Општи део, Висока техничка школа струковних студија, Ниш			2011	1-145	
Sl. glasnik RS", br. 01/08 i 13/10	Zakon o zaštiti na radu Republike Srpske			2008	7-18	
CCOHS	Food service workers, safety guide, fifth edition, Canadian centre for occupational health and safety, Hamilton Ontario, Canada			2005	1-109	
<b>Допунска литература</b>						

Аутор/ и	Назив публикације, издавач	Година	Странице (од-до)	
Sbizue T.	Sectoral activities programme, Occupational Safety and Health in the Food and Drink Industries, International Labour Organization	1993	1-57	
Connon, C., Curwick, C., Whittaker, S.	Healthy Workplaces, Successful Strategies in the Food Processing Industry, Washington Department of Labor and Industries	2001	1-53	
<b>Обавезе, облици провјере знања и оцјењивање</b>	<b>Врста евалуације рада студента</b>		<b>Бодови</b>	<b>Процент</b>
	Предиспитне обавезе			
	присуство предавањима/вјежбама		6	6 %
	колоквијум 1		20	20 %
	колоквијум 2		20	20 %
	Auditorne вјежбе		24	24 %
	Завршни испит			
	завршни испит (усмени)		30	30 %
УКУПНО		100	100 %	
<b>Web страница</b>	www.tfzv.ues.rs.ba			
<b>Датум овјере</b>				