CENTRALNA KOMISJA EGZAMINACYJNA

Arkusz zawiera informacje prawnie chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu

Nazwa kwalifikacji: **Zarządzanie bezpieczeństwem w środowisku pracy**
Oznaczenie kwalifikacji: **MS.12**
Numer zadania: **01**
Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

Miejsce na naklejkę z numerem PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **120** minut. MS.12-01-22.01-SG

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2022

CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

PODSTAWA PROGRAMOWA 2017

Instrukcja dla zdającego

1. Na pierwszej stronie arkusza egzaminacyjnego wpisz w oznaczonym miejscu swój numer PESEL i naklej naklejkę z numerem PESEL i z kodem ośrodka.
2. Na KARCIE OCENY w oznaczonym miejscu przyklej naklejkę z numerem PESEL oraz wpisz:
   - swój numer PESEL*,
   - oznaczenie kwalifikacji,
   - numer zadania,
   - numer stanowiska.
3. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 10 stron i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
4. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
5. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
6. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
7. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw arkusz egzaminacyjny z rezultatami oraz KARTĘ OCENY na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
8. Po uzyskaniu zgody zespołu nadzorującego możesz opuścić salę/miejsce przeprowadzania egzaminu.

Powodzenia!

** w przypadku braku numeru PESEL – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość*

Układ graficzny
© CKE 2020

Pobierz więcej arkuszy z zawodowe.edu.pl

Zadanie egzaminacyjne

Dokonaj oceny ryzyka zawodowego na stanowisku kucharza według PN-N-18002:2011 w skali trójstopniowej. Oceń ryzyko dla każdego zidentyfikowanego zagrożenia wpisanego do Karty informacyjnej. Zaproponuj działania prowadzące do zmniejszenia ryzyka zawodowego na tym stanowisku.

Charakterystyka stanowiska pracy kucharza w stołówce bursy międzyszkolnej

Opis zawodu

Pracownik zatrudniony na stanowisku kucharza zajmuje się przygotowywaniem potraw, napoi, deserów i ciast według receptur gastronomicznych. Kucharz dobiera surowce i półprodukty, które wykorzystuje do przygotowywania potraw, dokonuje ich jakościowej oceny oraz wykonuje obróbkę ręczną, mechaniczną i termiczną surowców. Przygotowuje potrawy z jarzyn, owoców, mleka, jaj, mąki, mięsa i ryb. Do obowiązków kucharza należy również sprzątanie pomieszczeń, w których pracuje, mycie naczyń i innych sprzętów kuchennych, do czego używa środków chemicznych. Kucharz musi być sprawny fizycznie, odporny psychicznie, odpowiedzialny. Ponadto powinien posiadać wrażliwość węchową, smakową a także rozróżniać barwy. Praca na tym stanowisku to praca zespołowa wymagająca umiejętności pracy w grupie, zamiłowania do ładu i porządku. Charakter tej pracy wymaga odporności na wysokie temperatury, dużą wilgotność, pracę w pozycji stojącej. Czynnikiem uciążliwym jest praca w systemie dwuzmianowym, przez sześć dni w tygodniu.

Pomieszczenia pracy

Kucharz pracuje w stołówce bursy międzyszkolnej usytuowanej w parterowym budynku. W skład zaplecza kuchennego stołówki wchodzi pomieszczenie główne kuchni, zmywalnia naczyń, chłodnia, magazyny oraz pomieszczenia higieniczno-sanitarne. Pomieszczenia pracy posiadają zgodne z przepisami prawa wymiary, są ogrzewane i oświetlone. W pomieszczeniu kuchni wyposażonym w stoły do przygotowania posiłków, szafki i regały zastosowano wentylację mechaniczną nawiewno-wywiewną i odciągi miejscowe nad trzonem kuchennym.

Sprzęt stosowany na stanowisku pracy kucharza

Kucharz obsługuje maszyny i urządzenia stanowiące wyposażenie kuchni: piece konwekcyjno-parowe, kuchnie gazowe i elektryczne, piekarniki, mikrofalówki, lodówki, zamrażarki, zmywarki, patelnie elektryczne, roboty kuchenne, wałkownice i mieszalniki do ciasta, maszyny do rozdrabniania mięsa, krajalnice, frytkownice oraz używa noży i tasaków.

Przygotowanie zawodowe pracownika

Pracownik zatrudniony na stanowisku kucharza posiada wykształcenie gastronomiczne. Odbył szkolenie wstępne oraz szkolenie okresowe w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy. Posiada aktualne zaświadczenie lekarskie dopuszczające do pracy na stanowisku kucharza oraz orzeczenie lekarskie o zdolności do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia lub choroby zakaźnej na inne osoby.

Więcej materiałów znajdziesz na zawodowe.edu.pl

Wyciąg z PN-N 18002:2011
Systemy zarządzania bezpieczeństwem i higieną pracy
Ogólne wytyczne do oceny ryzyka zawodowego

Oszacowanie ryzyka zawodowego w skali trójstopniowej

Prawdopodobieństwo	Ciężkość następstw		
	Mała	Średnia	Duża
Mało prawdopodobne	małe 1	małe 1	średnie 2
Prawdopodobne	małe 1	średnie 2	duże 3
Wysoce prawdopodobne	średnie 2	duże 3	duże 3

Przy oszacowaniu ryzyka zawodowego ciężkość szkodliwych następstw zagrożenia i prawdopodobieństwo ich wystąpienia można określić stosując niżej wymienione wskazówki:
Następstwa o małej szkodliwości – urazy i choroby, które nie powodują długotrwałych dolegliwości i absencji, są to czasowe pogorszenia stanu zdrowia (np. niewielkie stłuczenia i zranienia, podrażnienia oczu, objawy niewielkiego zatrucia, bóle głowy, itp.).
Następstwa o średniej szkodliwości – urazy i choroby, które powodują niewielkie, ale długotrwałe lub nawracające okresowo dolegliwości i są związane z okresami absencji (np. zranienia, oparzenia II stopnia na niewielkiej powierzchni ciała, alergie skórne, proste złamania, zespoły przeciążeniowe układu mięśniowo-szkieletowego, itp.).
Następstwa o dużej szkodliwości – urazy i choroby, które powodują ciężkie i stałe dolegliwości i/lub śmierć (np. oparzenia III stopnia z uszkodzeniem ścięgien, oparzenia II i III stopnia dużej powierzchni ciała, amputacje, skomplikowane złamania, choroby nowotworowe, toksyczne uszkodzenia narządów wewnętrznych i układu nerwowego
w wyniku narażenia na czynniki chemiczne, choroba wibracyjna, astma, zaćma, itp.).
Następstwa mało prawdopodobne – następstwa zagrożeń, które nie powinny wystąpić podczas całego okresu aktywności zawodowej pracownika.
Następstwa prawdopodobne – następstwa zagrożeń, które mogą wystąpić nie więcej niż kilkakrotnie podczas aktywności zawodowej pracownika.
Następstwa wysoce prawdopodobne – następstw zagrożeń, które mogą wystąpić wielokrotnie podczas aktywności zawodowej pracownika.

Ogólne zasady wyznaczenia dopuszczalności ryzyka zawodowego oraz zalecenia dotyczące działań wynikających z oceny tego ryzyka w skali trójstopniowej

Oszacowanie ryzyka zawodowego	Dopuszczalność ryzyka zawodowego	Niezbędne działania
Duże	Niedopuszczalne	Jeżeli ryzyko zawodowe jest związane z pracą już wykonywaną, działania w celu zmniejszenia należy podjąć natychmiast (np. przez zastosowanie środków ochronnych). Planowana praca nie może być rozpoczęta do czasu zmniejszenia ryzyka zawodowego do poziomu dopuszczalnego.
Średnie	Dopuszczalne	Zaleca się zaplanowanie i podjęcie działań, których celem jest zmniejszenie ryzyka zawodowego.
Małe		Konieczne jest zapewnienie, że ryzyko zawodowe pozostaje co najwyżej na tym samym poziomie.

Więcej materiałów znajdziesz na zawodowe.edu.pl

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie podlegać będą 3 rezultaty:

- Karta informacyjna dotycząca zagrożeń na stanowisku kucharza, ze wskazaniem czynników niebezpiecznych oraz szkodliwych i uciążliwych czynników fizycznych, chemicznych, biologicznych i psychofizycznych.
- Karta oceny ryzyka zawodowego na stanowisku kucharza w części dotyczącej oszacowania ryzyka zawodowego w skali trójstopniowej według PN-N-18002:2011 (kolumna 1-5).
- Karta oceny ryzyka zawodowego na stanowisku pracy kucharza w części dotyczącej określenia dopuszczalności ryzyka i proponowanych działań zmniejszających poziom ryzyka w odniesieniu do wszystkich zidentyfikowanych zagrożeń (kolumna 6-7).

Więcej materiałów znajdziesz na zawodowe.edu.pl

Karta informacyjna dotycząca zagrożeń na stanowisku pracy kucharza, ze wskazaniem czynników niebezpiecznych oraz szkodliwych i uciążliwych czynników fizycznych, chemicznych, biologicznych i psychofizycznych

Lp.	Zagrożenie	**Rodzaj czynnika** N – niebezpieczny, F – fizyczny, B – biologiczny, CH – chemiczny, PF – psychofizyczny ***[wpisz jeden właściwy dla danego zagrożenia]***	Źródło zagrożenia	Możliwe skutki
1	2	3	4	5
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				

Pobierz więcej arkuszy z zawodowe.edu.pl

Lp.	Zagrożenie	**Rodzaj czynnika** N – niebezpieczny, F – fizyczny, B – biologiczny, CH – chemiczny, PF – psychofizyczny ***[wpisz jeden właściwy dla danego zagrożenia]***	Źródło zagrożenia	Możliwe skutki
1	**2**	**3**	**4**	**5**
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				

Więcej materiałów znajdziesz na zawodowe.edu.pl

Karta oceny ryzyka zawodowego na stanowisku pracy kucharza metodą trójstopniową PN-N-18002:2011 dla każdego zagrożenia wymienionego (zidentyfikowanego) **w Karcie informacyjnej dotyczącej zagrożeń na stanowisku pracy kucharza.**

Uwaga: W kolumnach od 3 do 6 dla każdego zagrożenia należy wpisać wyłącznie jedną z podanych propozycji.

Lp.	**Zagrożenie**	**Ciężkość następstw** (Mała - M, Średnia - Ś, Duża - D)	**Prawdopodo-bieństwo zdarzenia** (Mało prawdo-podobne - MP, Prawdopodobne - P, Wysoce prawdo-podobne - WP)	**Oszacowanie ryzyka zawodowego** (Małe-1, Średnie-2, Duże-3)	**Dopuszczalność ryzyka** (Dopuszczalne - D, Niedopuszczalne - N)	**Proponowane działania zmniejszające poziom ryzyka** (w odniesieniu do wszystkich wymienionych zagrożeń)
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**
1.						
2.						
3.						

Darmowe egzaminy zawodowe: zawodowe.edu.pl

Lp.	Zagrożenie	Ciężkość następstw (Mała - M, Średnia - Ś, Duża - D)	Prawdopodo-bieństwo zdarzenia (Mało prawdo-podobne - MP, Prawdopodobne - P, Wysoce prawdo-podobne - WP)	Oszacowanie ryzyka zawodowego (Małe-1, Średnie-2, Duże-3)	Dopuszczalność ryzyka (Dopuszczalne - D, Niedopuszczalne - N)	Proponowane działania zmniejszające poziom ryzyka (w odniesieniu do wszystkich wymienionych zagrożeń)
1	2	3	4	5	6	7
4.						
5.						
6.						
7.						

Darmowe egzaminy zawodowe: zawodowe.edu.pl

Lp.	Zagrożenie	**Ciężkość następstw** (Mała - M, Średnia - Ś, Duża - D)	**Prawdopodo-bieństwo zdarzenia** (Mało prawdo-podobne - MP, Prawdopodobne - P, Wysoce prawdo-podobne - WP)	**Oszacowanie ryzyka zawodowego** (Małe-1, Średnie-2, Duże-3)	**Dopuszczalność ryzyka** (Dopuszczalne - D, Niedopuszczalne - N)	**Proponowane działania zmniejszające poziom ryzyka** (w odniesieniu do wszystkich wymienionych zagrożeń)
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**
8.						
9.						
10.						
11.						

Dla nauczycieli: zawodowe.edu.pl - monitoring klas i generowanie egzaminów

Lp.	Zagrożenie	Ciężkość następstw (Mała - M, Średnia - Ś, Duża - D)	Prawdopodo-bieństwo zdarzenia (Mało prawdo-podobne - MP, Prawdopodobne - P, Wysoce prawdo-podobne - WP)	Oszacowanie ryzyka zawodowego (Małe-1, Średnie-2, Duże-3)	Dopuszczalność ryzyka (Dopuszczalne - D, Niedopuszczalne - N)	Proponowane działania zmniejszające poziom ryzyka (w odniesieniu do wszystkich wymienionych zagrożeń)
1	2	3	4	5	6	7
12.						
13.						
14.						
15.						

Dla nauczycieli: zawodowe.edu.pl - monitoring klas i generowanie egzaminów