Arkusz zawiera informacje prawnie chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu

Układ graficzny © CKE 2020

CENTRALNA KOMISJA EGZAMINACYJNA

Nazwa kwalifikacji: **Zarządzanie bezpieczeństwem w środowisku pracy**
Oznaczenie kwalifikacji: **Z.13**
Numer zadania: **01**
Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

Miejsce na naklejkę z numerem PESEL i z kodem ośrodka

Z.13-01-22.01-SG
Czas trwania egzaminu: **120 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2022
CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

PODSTAWA PROGRAMOWA 2012

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*

zawodowe.edu.pl - darmowa platforma egzaminów zawodowych

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.

Arkusz pobrany z 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.

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

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).

Ćwicz na zawodowe.edu.pl - testy i arkusze egzaminacyjne

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.				

Arkusz pobrany z 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.						

zawodowe.edu.pl - arkusze CKE i pytania egzaminacyjne

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.						

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**
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.						

Arkusz pobrany z zawodowe.edu.pl