

**Arkusze zawiera informacje prawnie
chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu**

Układ graficzny © CKE 2017

CKE **CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

Nazwa kwalifikacji: **Zarządzanie bezpieczeństwem w środowisku pracy**

Oznaczenie kwalifikacji: **Z.13**

Numer zadania: **01**

Wypełnia zdający

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Numer PESEL zdającego*

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Z.13-01-18.01

Czas trwania egzaminu: **120 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE Rok 2018 CZEŚĆ PRAKTYCZNA

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

Zadanie egzaminacyjne

Wykonaj ocenę ryzyka zawodowego według PN-N-18002:2011 w skali trójstopniowej na stanowisku pracy kucharza. Zaproponuj działania prowadzące do zmniejszenia ryzyka zawodowego na tym stanowisku.

Charakterystyka stanowiska pracy kucharza w Restauracji DELICJA Hotelu DELICJUSZ

Przygotowanie zawodowe pracownika

Pracownik zatrudniony na stanowisku kucharza posiada wykształcenie gastronomiczne. Odbił szkolenie wstępne oraz szkolenie okresowe w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy. Posiada aktualne zaświadczenie lekarskie dopuszczające do pracy na stanowisku kucharza oraz orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac z żywnością, przy których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia lub choroby zakaźnej na inne osoby.

Opis zawodu

Pracownik zatrudniony na stanowisku kucharza zajmuje się przygotowywaniem potraw, w tym deserów i ciast, dla gości restauracji. Kucharz dobiera surowce i półprodukty, które wykorzystuje do przygotowywania potraw, dokonuje ich jakościowej oceny i wykonuje obróbkę ręczną, mechaniczną i termiczną surowców. Do jego obowiązków należy także obsługa urządzeń wykorzystywanych w kuchni. 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, w godzinach popołudniowych i nocnych, w dni robocze oraz weekendy i święta.

Pomieszczenie pracy

Kucharz pracuje w restauracji usytuowanej na parterze hotelu. W skład pomieszczeń kuchennych wchodzi kuchnia, chłodnia i magazyn. Pomieszczenia pracy posiadają zgodne z przepisami prawa wymiary, ogrzewanie i oświetlenie. W kuchni zastosowano wentylację mechaniczną nawiewno-wywiewną i odciągi miejscowe.

Sprzęt stosowany na stanowisku pracy kucharza

Kuchnia wyposażona jest w piece konwekcyjno-parowe, kuchenki gazowe i elektryczne, piekarniki, mikrofalówki, lodówki, zamrażarki, zmywarki, patelnie elektryczne, roboty kuchenne, wałkownice i mieszalniki do ciasta, maszyny do rozdrabniania mięsa, krajalnice, frytkownice, noże, tasaki.

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, alergię 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 – następstwa 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.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenię podlegać będą 4 rezultaty:

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

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

Lp.	Zagrożenie	Rodzaj czynnika N- niebezpieczny, F-fizyczny, CH-chemiczny, B-biologiczny, PF-psychofizyczny	Źródło zagrożenia	Możliwe skutki
1	2	3	4	5
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				

8.				
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
16.				

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	Rodzaj zagrożenia	Ciężkość następstw (Mała-M Średnia-Ś Duża-D)	Prawdopodobieństwo zdarzenia (Mało prawdopodobne-MP Prawdopodobne-P Wysoce prawdopodobne-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.						

4.	5.	6.	7.	8.

9.	10.	11.	12.	13.

14.	15.	16.