

Materiały dla uczniów - cukiernik kurs

zawód - cukiernik

przedmiot - Bezpieczeństwo i higiena pracy

zakres materiału - od 15.04.2020r. do 24.04.2020r.

nauczyciel - Hanna Napierska

I. Ochrona zdrowia pracy kobiet ,młodocianych i niepełnosprawnych :

- wskazać uprawnienia pracownicze w zakresie ochrony, czasu pracy i urlopów : kobiet , młodocianych i niepełnosprawnych ,

<https://www.pip.gov.pl/pl/f/v/180079/ul%20OchrPrawKobiet-%20i-mlodoc%20Internet.pdf>

<https://docplayer.pl/12791017-Ochrona-pracy-kobiet.html>

II. Zagrożenia występujące w środowisku pracy :

1. Mikroklimat - wyjaśnić pojęcie,

https://www.praca.pl/poradniki/rynek-pracy/mikroklimat-w-srodowisku-pracy-bhp,podstawowe-informacje_pr-3524.html

2. Oświetlenie na stanowisku pracy :

- wymienić korzyści wynikające ze stosowania prawidłowego oświetlenia na stanowisku pracy cukiernik,

<http://www.instalacjebudowlane.pl/9240-29-12421-oswietlenie-stanowiska-pracy.html>

3. Zagrożenia czynnikami chemicznymi :

- omówić źródła i rodzaje zagrożeń chemicznych

<http://bezpiecniwpracy.pl/chemiczne/>

4. Zagrożenia czynnikami biologicznymi :

- określić źródła i rodzaje zagrożeń biologicznych

<https://gis.gov.pl/zdrowie/szkodliwe-czynniki-biologiczne-wystepujace-w-miejsce-prac/>

5. Zagrożenia mechaniczne i elektryczne :

- wymienić źródła i rodzaje zagrożeń mechanicznych oraz elektrycznych ,

<https://www.castorama.pl/najczestsze-zagrozenia-elektryczne-ins-1001603.html>

<https://asystentbhp.pl/identyfikacja-zagrozen-przy-obsudze-maszyn-c-253/?page=3>

6. Hałas w środowisku pracy :

- wyjaśnij czym jest hałas ,

-wymienić źródła hałasu ,

<https://www.prawo.pl/kadry/halas-w-srodowisku-pracy,186770.html>

7.Czynniki psychofizyczne w środowisku pracy :

-wymienić źródła zagrożeń psychofizycznych występujących w środowisku pracy

<https://zdrowiewpracy.pl/prawo/negatywne-zjawiska-w-miejscu-pracy/>

III. Ergonomia w kształtowaniu warunków pracy :

-wyjaśnić czym zajmuje się ergonomia ,

<http://www.ekonomik.rzeszow.pl/materiały/Tomek/Materiały%20źródłowe/ergonomia+w+życiu+codziennym+i+pracy+zawodowej.pdf>

przedmiot - Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych

zakres materiału - od 15.04.2020r. do 24.04.2020r.

nauczyciel - Hanna Napierska

1.Maszyny i urządzenia do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych :

-dokonać klasyfikacji maszyn i urządzeń do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych

-określić zastosowanie maszyn i urządzeń do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych

<https://www.slideshare.net/Doriszcz/10-64848985>

http://www.mamz.pl/almanach_cukierniczo-piekarski/

[wyposazenie_techiczne_almanach_cukierniczo_piekarski.pdf](http://www.mamz.pl/almanach_cukierniczo-piekarski/wyposazenie_techiczne_almanach_cukierniczo_piekarski.pdf)

2.Maszyny i urządzenia do produkcji lodów :

-określić zastosowanie maszyn i urządzeń do produkcji lodów

http://www.vegagastro.pl/pl/produkty_Ca11.html?gclid=EAlaIQobChMli-Wm16nH6AIVxk0YCh0tpwIdEAAYASAAEgJVVaPD_BwE

3.Maszyny i urządzenia do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych :

-określić zastosowanie maszyn i urządzeń do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych

[https://www.google.pl/search?](https://www.google.pl/search?q=maszyny+do+konfekcjonowania+wyr%C3%B3b+w+cukierniczych&tbm=isch&source=univ&sa=X&ved=2ahUKEwjZ_IGFq8foAhWm1aYKHRzqB40QsAR6BAgKEA&biw=1400&bih=776)

[q=maszyny+do+konfekcjonowania+wyr%C3%B3b+w+cukierniczych&tbm=isch&source=univ&sa=X&ved=2ahUKEwjZ_IGFq8foAhWm1aYKHRzqB40QsAR6BAgKEA&biw=1400&bih=776](https://www.google.pl/search?q=maszyny+do+konfekcjonowania+wyr%C3%B3b+w+cukierniczych&tbm=isch&source=univ&sa=X&ved=2ahUKEwjZ_IGFq8foAhWm1aYKHRzqB40QsAR6BAgKEA&biw=1400&bih=776)

<https://www.slideshare.net/Doriszzz/10-64848985>

4. Linie produkcyjne wyrobów cukierniczych :

- klasyfikować maszyny i urządzenia zestawione w liniach produkcyjnych
- określić zastosowanie maszyn i urządzeń zestawionych w liniach produkcyjnych
- wymienić zasady prawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń zestawionych w liniach produkcyjnych

<https://www.irpol.eu/linie-automatyczne-do-produkcji-wyrobow-cukierniczych>

<http://maszyny-cukiernicze.eu/maszyny-cukiernicze/linie-produkcyjne/>

Materiał opracowany z pierwszego i drugiego przedmiotu proszę przesłać na e-mail hannanapier96.zsilawa@gmail.com , proszę podpisać pracę imię i nazwisko oraz miejscowość szkoły do której uczęszczacie.

