

Materiały dla uczniów - kucharz kurs I stopnia

zawód - kucharz

przedmiot - Bezpieczeństwo i higiena pracy

zakres materiału - od 25.05.2020r. do 05.06.2020r.

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 kucharz,

<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-miejsu-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 - Przyjmowanie i magazynowanie żywności

zakres materiału - od 25.05.2020r. do 05.06.2020r.

nauczyciel - Hanna Napierska

I.Urządzenia do mycia naczyń stołowych i kuchennych :

- sklasyfikować urządzenia do mycia naczyń stołowych i kuchennych
- wymienić zastosowanie urządzeń do mycia naczyń stołowych i kuchennych
- opisać materiały konstrukcyjne stosowane do produkcji urządzeń do mycia naczyń stołowych i kuchennych

<https://www.slideshare.net/qwertyra/18-81-wgtresc>

II. Drobny sprzęt gastronomiczny :

1.Naczynia do obróbki cieplnej stosowane w gastronomii :

- klasyfikować naczynia do obróbki cieplnej
- opisać rodzaje i zastosowanie naczyń do obróbki cieplnej stosowanych w gastronomii
- opisać materiały konstrukcyjne naczyń do obróbki cieplnej

[https://www.google.pl/search?](https://www.google.pl/search?sa=N&source=univ&tbm=isch&q=naczynia+do+obr%C3%B3bki+cieplnej+stosowane+w+gastronomii&ved=2ahUKEwiF3LeW9brpAhVNUZoKHfIXDa14FBCwBHoECAkQAQ&biw=1401&bih=768)

[sa=N&source=univ&tbm=isch&q=naczynia+do+obr%C3%B3bki+cieplnej+stosowane+w+gastronomii&ved=2ahUKEwiF3LeW9brpAhVNUZoKHfIXDa14FBCwBHoECAkQAQ&biw=1401&bih=768](https://www.google.pl/search?sa=N&source=univ&tbm=isch&q=naczynia+do+obr%C3%B3bki+cieplnej+stosowane+w+gastronomii&ved=2ahUKEwiF3LeW9brpAhVNUZoKHfIXDa14FBCwBHoECAkQAQ&biw=1401&bih=768)

2.Akcesoria kuchenne :

- dokonać klasyfikacji i omówić zastosowanie akcesoriów kuchennych stosowanych w gastronomii

<https://www.garneczki.pl/produkty/akcesoria-kuchenne,24>

3. Naczynia do podawania potraw i napojów :

- omówić klasyfikację naczyń do podawania potraw i napojów
- opisać materiały konstrukcyjne stosowane do produkcji naczyń do ekspedycji

<https://www.garneczki.pl/blog/jakie-naczynia-do-podawania-zupy/>

III. Transport w zakładach gastronomicznych :

- wymienić rodzaje transportu w zakładzie gastronomicznym
- sklasyfikować urządzenia transportowe w zależności od przeznaczenia

<https://www.slideshare.net/MichaSiwiec/stosowanie-rodkw-transportu-w-przemyle-spozywczym>

<https://prezi.com/gi68acebjeju/transport-wewnetrzny-w-zakadach-gastronomicznych/>

<https://wozkirown.pl/blog/nowoczesne-srodki-transportu-wewnetrznego/#>

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.

