

1. Bezpieczeństwo i higiena pracy

<p>1. Ochrona pracy w Polsce, podstawowe pojęcia z zakresu BHP.</p> <ul style="list-style-type: none">a. Źródła prawa pracy w Polsce.b. Istota bezpieczeństwa i higieny pracy.c. Bezpieczeństwo socjalne.d. Higiena pracy.e. Środowisko pracy.f. Narażenie zawodowe.g. Choroby zawodowe.
<p>2. Nadzór i kontrola nad warunkami pracy i ochrony środowiska. Zadania i uprawnienia instytucji i służb działających w Polsce.</p> <ul style="list-style-type: none">a. Nadzór nad warunkami pracy.b. Nadzór nad warunkami pracy sprawowany przez Państwową Inspekcję Pracy, Państwową Inspekcję Sanitarną i Urząd Dozoru Technicznego.c. Społeczny nadzór nad warunkami pracy.d. Organizacja służby bezpieczeństwa i higieny pracy w przedsiębiorstwie
<p>3. Prawa i obowiązki pracowników oraz obowiązki pracodawców w zakresie BHP.</p> <ul style="list-style-type: none">a. Prawa i obowiązki pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy.b. obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy.c. Odpowiedzialność za wykroczenia przeciwko prawom pracownika.d. Konsekwencje naruszenia przepisów i zasad bhp podczas wykonywania zadań zawodowych.e. Odpowiedzialność porządkowa i materialna pracownika.f. Odpowiedzialność cywilna.

<p>4. Przedsięwzięcia realizowane w zakładzie pracy w ramach ochrony przeciwpożarowej, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony środowiska.</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Szkolenia pracowników. b. Szkolenie pracowników w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy c. Ochrona zdrowia pracowników. d. Profilaktyczne badania lekarskie. e. stosowanie znaków i sygnałów bezpieczeństwa
<p>5. Czynniki szkodliwe, niebezpieczne i uciążliwe.</p>
<p>6. Czynniki fizyczne, chemiczne, biologiczne i psychospołeczne.</p>
<p>7. Zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych piekarz.</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Oddziaływanie czynników niebezpiecznych, szkodliwych i uciążliwych, b. Źródła powstawania czynników i ich oddziaływanie na organizm człowieka, c. Zanieczyszczenia powietrza.
<p>8. Zapobieganie negatywnym oddziaływaniom czynników występujących na stanowisku pracy piekarza.</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Zabezpieczenie przed działaniem czynników fizycznych, chemicznych i biologicznych. b. Ograniczanie zagrożenia. c. Przeciwdziałanie zagrożeniu zakażeniem.
<p>9. Środki zapobiegające skutkom zagrożeń w zakładzie pracy.</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Środki ochrony indywidualnej i zbiorowej. b. Rodzaje środków ochrony indywidualnej i zbiorowej. c. Funkcje ochronne środków ochrony. d. Urządzenia ochronne maszyn i urządzeń.
<p>10. Zasady bezpiecznej pracy przy wykonywaniu prac.</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Organizacyjne i techniczne środki ochrony przed zagrożeniami.

<ul style="list-style-type: none"> b. Zasady posługiwania się narzędziami ręcznymi, elektrycznymi i elektronarzędziami. c. Zagrożenia pożarowe a obowiązki pracodawcy i pracownika
<p>11. Ergonomia w życiu codziennym i pracy zawodowej.</p> <ul style="list-style-type: none"> a. ergonomia koncepcyjna i korekcyjna.
<p>12. Organizacja stanowiska pracy zgodnie z zasadami bezpiecznej pracy, wymaganiami ergonomii, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska.</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Organizacja stanowiska pracy przy pozycji stojącej. b. Organizacja stanowiska pracy przy pozycji siedzącej. c. Instrukcje użytkowania narzędzi, przyrządów i urządzeń. d. Wyposażenie stanowiska pracy. e. Ręczne prace transportowe. f. Zasady bezpiecznej pracy w magazynach części zamiennych i materiałów eksploatacyjnych. g. Zagrożenia pożarowe a obowiązki pracodawcy i pracownika
<p>13. Skutki nieprzestrzegania przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Wypadki przy pracy, b. Straty materialne.
<p>14. Postępowanie w razie wypadku przy pracy pożaru i w sytuacjach kryzysowych.</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Wypadki przy pracy, procedury postępowania. b. Zasady postępowania w sytuacjach zagrożenia pożarem, pożaru i w sytuacjach kryzysowych. c. Ewakuacja, d. Wykorzystanie podręcznego sprzętu gaśniczego,
<p>15. Udzielanie pierwszej pomocy ofiarom wypadków oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia.</p>

2. Wyposażenie techniczne piekarni

1. Znaczenie higieny w produkcji piekarskiej
2. Układ funkcjonalny piekarni
3. Organizowanie stanowiska pracy
4. Rola techniki w produkcji piekarskiej
5. Podstawowe wiadomości o rysunku technicznym i normalizacji w technice
6. Odczytywanie informacji z tabel, wykresów i schematów
7. Rodzaje instalacji w zakładach przemysłu spożywczego
8. Charakterystyka instalacji elektrycznej i oświetleniowej
9. Charakterystyka instalacji gazowej i energetycznej
10. Charakterystyka instalacji wodno-kanalizacyjnej
11. Wentylacja i klimatyzacja oraz ochrona przeciwpożarowa
12. Zasady bezpiecznej obsługi instalacji w piekarni
13. Instrukcje obsługi maszyn i urządzeń
14. Dokumentacja techniczna maszyn i urządzeń
15. Podstawowe zespoły maszyn i urządzeń
16. Zasady bezpiecznego użytkowania maszyn i urządzeń
17. Aparatura kontrolno-pomiarowa stosowana w produkcji piekarskiej
18. Charakterystyka wag i termometrów
19. Charakterystyka wilgotnościomierzy
20. Charakterystyka poziomowskazów i przepływomierzy
21. Rejestratory i układy automatycznej regulacji
22. Zastosowanie aparatury kontrolno-pomiarowej
23. Podział środków transportu
24. Charakterystyka środków transportu zewnętrznego
25. Charakterystyka i zastosowanie mąkwozów i cystern
26. Charakterystyka środków transportu wewnętrznego
27. Charakterystyka środków transportu wewnętrznego
28. Transport pneumatyczny mąki
29. Transport pneumatyczny mąki
30. Bezpieczne użytkowanie urządzeń transportowych
31. Podział magazynów
32. Zasady magazynowania surowców w piekarni
33. Magazynowanie surowców sypkich
34. Magazynowanie surowców nietrwałych
35. Urządzenia chłodnicze
36. Zasada działania urządzeń chłodniczych
37. Charakterystyka mebli chłodniczych i mroźniczych
38. Zasada zachowania łańcucha chłodniczego
39. Magazynowanie mąki w workach
40. Maszyny i urządzenia do magazynowania maki w workach
41. Maszyny i urządzenia do magazynowania maki w workach
42. Magazynowanie maki luzem

- | |
|---|
| <p>43. Charakterystyka silosów do mąki</p> <p>44. Maszyny i urządzenia do magazynowania mąki luzem</p> <p>45. Maszyny i urządzenia do magazynowania mąki luzem</p> <p>46. Ciąg mączny w małej piekarni</p> <p>47. Analiza schematu ciągu mącznego</p> |
|---|

3. Produkcja piekarska

1. Znaczenie higieny w zawodzie piekarza
2. Zasady produkcji żywności w Polsce i na świecie
3. Procedury związane z produkcją żywności
4. Normalizacja w przemyśle spożywczym
5. Rodzaje norm
6. Zastosowanie norm
7. Rola i zadania technologii piekarskiej
8. Pojęcie surowca, półproduktu, wyrobu gotowego i procesu technologicznego
9. Struktura organizacyjna i układ funkcjonalny piekarni
10. Klasyfikacja produktów spożywczych
11. Składniki pokarmowe i ich rola w organizmie człowieka
12. Składniki pokarmowe i ich rola w organizmie człowieka
13. Składniki nie odżywcze w produktach spożywczych
14. Rodzaje zanieczyszczeń w żywności
15. Wartość odżywcza wyrobów piekarskich
16. Podział i charakterystyka drobnoustrojów
17. Rola drobnoustrojów w przemyśle spożywczym
18. Rola drobnoustrojów w produkcji piekarskiej
19. Fermentacja alkoholowa i mlekowa
20. Zakażenia i choroby wywołane przez drobnoustroje
21. Zatrucia pokarmowe
22. Rola higieny w zapobieganiu zatruciom pokarmowym
23. Zmiany zachodzące w żywności podczas produkcji
24. Zmiany zachodzące w żywności w czasie przechowywania
25. Podział metod utrwalania żywności
26. Charakterystyka metod utrwalania żywności
27. Charakterystyka metod utrwalania żywności
28. Wpływ metod utrwalania na jakość i trwałość żywności
29. Metody utrwalania żywności stosowane w produkcji piekarskiej
30. Jakość wyrobów i cechy ją określające
31. Metody badania jakości
32. Charakterystyka metody organoleptycznej badania jakości wyrobów
33. Ocena organoleptyczna a analiza sensoryczna
34. Ocena jakości wybranego produktu spożywczego – ćwiczenie
35. Ocena jakości wybranego produktu spożywczego – ćwiczenie
36. Badanie jakości wyrobów piekarskich
37. Rodzaje zanieczyszczeń żywności
38. Charakterystyka zanieczyszczeń żywności
39. Systemy jakości zapewniające bezpieczeństwo zdrowotne żywności
40. Charakterystyka systemów: GAP, GMP, GHP
41. Charakterystyka systemu HACCP
42. Zagrożenia dla środowiska ze strony przemysłu spożywczego

43. Rodzaje surowców w produkcji piekarskiej
44. Ogólne zasady magazynowania surowców
45. Warunki magazynowania surowców sypkich
46. Magazynowanie maki w workach
47. Magazynowanie maki luzem
48. Aparatura kontrolno-pomiarowa i urządzenia w magazynach maki
49. Szkodniki magazynowe
50. Magazynowanie surowców w warunkach chłodniczych
51. Dokumentacja magazynowa
52. Wypełnianie dokumentacji magazynowej