

ZAGADNIENIA DOTYCZĄCE EGZAMINU KLASYFIKACYJNEGO I POPRAWKOWEGO
PIEKARZ I ST.
751204/SP/CKZ/ODIDZ/Ś-CA/2019

Przedmiot - BEZPIECZEŃSTWO I HIGIENA PRACY

1. Ochrona pracy w Polsce, podstawowe pojęcia z zakresu BHP.
 - 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.
2. Nadzór i kontrola nad warunkami pracy i ochrony środowiska. Zadania i uprawnienia instytucji i służb działających w Polsce.
 - 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
3. Prawa i obowiązki pracowników oraz obowiązki pracodawców w zakresie BHP.
 - 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.
4. Przedsięwzięcia realizowane w zakładzie pracy w ramach ochrony przeciwpożarowej, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony środowiska.
 - 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
5. Czynniki szkodliwe, niebezpieczne i uciążliwe.
6. Czynniki fizyczne, chemiczne, biologiczne i psychospołeczne.
7. Zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych piekarza.
 - a. Oddziaływanie czynników niebezpiecznych, szkodliwych i uciążliwych,
 - b. Źródła powstawania czynników i ich oddziaływanie na organizm człowieka,
 - c. Zanieczyszczenia powietrza.
8. Zapobieganie negatywnym oddziaływaniom czynników występujących na stanowisku pracy piekarza.
 - a. Zabezpieczenie przed działaniem czynników fizycznych, chemicznych i biologicznych.
 - b. Ograniczanie zagrożenia.

c. Przeciwdziałanie zagrożeniu zakażeniem

9. Środki zapobiegające skutkom zagrożeń w zakładzie pracy.

- a. Środki ochrony indywidualnej i zbiorowej.
- b. Rodzaje środków ochrony indywidualnej i zbiorowej.
- c. Funkcje ochronne środków ochrony.
- d. Urządzenia ochronne maszyn i urządzeń

10. Zasady bezpiecznej pracy w zakładzie piekarskim.

- a. Organizacyjne i techniczne środki ochrony przed zagrożeniami.
- b. Zasady posługiwania się narzędziami ręcznymi, elektrycznymi i elektronarzędziami.
- c. Zagrożenia pożarowe a obowiązki pracodawcy i pracownika

11. Ergonomia w życiu codziennym i pracy zawodowej.

- a. ergonomia koncepcyjna i korekcyjna.

12. Organizacja stanowiska pracy zgodnie z zasadami bezpiecznej pracy, wymaganiami ergonomii, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska.

- 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

13. Skutki nieprzestrzegania przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

- a. Wypadki przy pracy,
- b. Straty materialne

14. Postępowanie w razie wypadku przy pracy pożaru i w sytuacjach kryzysowych.

- 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,

15. Udzielanie pierwszej pomocy ofiarom wypadków oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia.

PRZEDMIOT : PRODUKCJA PIEKARSKA

1. Znaczenie i rola żywności.

- Podział składników odżywczych.
- Charakterystyka składników odżywczych.
- Wartość energetyczna i odżywcza produktów spożywczych.
- Podział i charakterystyka podstawowych drobnoustrojów.
- Rola drobnoustrojów w przemyśle spożywczym z uwzględnieniem procesów fermentacyjnych.
- Szkodliwe działanie drobnoustrojów.
- Źródła i drogi zakażenia oraz sposoby ich zapobiegania.
- Podział i znaczenie metod utrwalania żywności.

- Charakterystyka metod utrwalania żywności.
- Wpływ metod utrwalania na jakość i trwałość żywności.

2. Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym wytwarzanej żywności.

- Rodzaje norm stosowanych w przetwórstwie żywności.
- Receptura piekarska.
- Systemy zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia.
- Przepisy prawne stosowane przy produkcji środków spożywczych.
- Kontrola jakości i higieny produkcji.
- Gospodarka wodno-ściekowa zakładów przetwórstwa spożywczego i ochrona środowiska.

3. Charakterystyka surowców piekarskich i pieczywa.

- Charakterystyka i zastosowanie surowców w produkcji piekarskiej.
- Przyjmowanie i magazynowanie surowców.
- Przygotowanie surowców do produkcji.
- Charakterystyka i zastosowanie dodatków do żywności i materiałów pomocniczych w produkcji piekarskiej.
- Ocena jakości surowców piekarskich.
- GMP, GHP i HACCP w produkcji piekarskiej.
- Klasyfikacja i charakterystyka wyrobów piekarskich.

ZAGADNIENIA DOTYCZĄCE EGZAMINU KLASYFIKACYJNEGO I POPRAWKOWEGO

PIEKARZ I ST.

751204/SP/CKZ/ODIDZ/Ś-CA/2019

PRZEDMIOT : Wyposażenie techniczne piekarni

1. Informacja techniczna.

- Podstawy rysunku technicznego.
- Materiały konstrukcyjne.
- Podstawowe części i zespoły maszyn.
- Normalizacja części maszyn i urządzeń.
- Charakterystyka instalacji technicznych.
- Charakterystyka urządzeń do zatrzymywania pyłów i gazów, do uzdatniania wody i oczyszczania ścieków.

2. Transport wewnętrzny i zewnętrzny.

- Środki transportu zewnętrznego i wewnętrznego.
- Transport pneumatyczny mąki.
- Dobór środków do transportu surowców, półproduktów i wyrobów gotowych

3. Maszyny i urządzenia

- Zastosowanie urządzeń chłodniczych w piekarstwie.
- Czynniki chłodnicze
- Budowa i zasada działania sprężarkowego urządzenia chłodniczego.
- Nowoczesne systemy chłodzenia w zakładach produkcji wyrobów spożywczych.
- Ogólna klasyfikacja oraz zasady eksploatacji maszyn i urządzeń piekarskich.
- Wykorzystanie dokumentacji techniczno-ruchowej.
- Konserwacja oraz remonty maszyn i urządzeń piekarskich.
- Zasady prawidłowej gospodarki parkiem maszynowym.