

Moi drodzy,

- Zadania, które Wam wysyłam to powtórzenie wiadomości przed sprawdzianem.
- Korzystając z własnej wiedzy, notatek w zeszycie oraz z podręcznika wykonajcie kartę pracy, za którą otrzymacie oceny.
- **Termin nadsyłania prac: 31 marca z tym dniem włącznie. (adres:izabelazero@wp.pl)**
- Po sprawdzeniu przeze mnie Waszych odpowiedzi do każdego indywidualnie odeślę wiadomość zawierającą między innymi komentarz do ewentualnie popełnionych błędów, wskazując jak powinna wyglądać prawidłowa odpowiedź na podane pytanie.
- Następnie zostanie ustalony termin pracy klasowej, taki, abyście mieli czas odpowiednio się przygotować.

Pozdrawiam i życzę owocnej nauki
Izabela Żero

POWTÓRZENIE PRZED PRACĄ KLASOWĄ

1. Stanowisko pracy dla jednego pracownika powinno mieć następujące parametry:

- a.) szerokość 1-1,5 m, głębokość 0,7-0,8 m, wysokość 0,8-0,9 m
- b.) szerokość min. 2 m, głębokość 50-60 cm, wysokość 2,1-2,8 m
- c.) szerokość min. 2 m, głębokość 0,7-0,8 m, wysokość 2,1-2,8 m

2. Co oznacza zasada mise en place:

- a.) Oznacza, że pracownik gastronomii powinien być zawsze odpowiednio ubrany na stanowisku pracy,
- b.) Oznacza, że pracownik gastronomii powinien mieć zawsze aktualne badania sanitarno – epidemiologiczne, w przeciwnym razie nie może wykonywać swoich obowiązków.
- c.) Oznacza prawidłowe rozmieszczenie produktów na stanowisku pracy.
Te używane najczęściej powinny być w zasięgu ręki.

3. Środki ochrony zbiorowej to:

- a.) Są to środki przeznaczone do jednoczesnej ochrony grupy ludzi przed niebezpiecznymi i szkodliwymi czynnikami występującymi w środowisku pracy.
- b.) To urządzenia lub wyposażenia przeznaczone do noszenia lub trzymania przez pracownika w celu ochrony przed jednym lub większą ilością zagrożeń, które mogą mieć wpływ na jego bezpieczeństwo pracy.
- c.) Chronią pracownika przed wybuchem pożaru w miejscu pracy

4. Środki ochrony indywidualnej to:

- a.) Są to środki przeznaczone do jednoczesnej ochrony grupy ludzi przed niebezpiecznymi i szkodliwymi czynnikami występującymi w środowisku pracy.

b.) To urządzenia lub wyposażenia przeznaczone do noszenia lub trzymania przez pracownika w celu ochrony przed jednym lub większą ilością zagrożeń, które mogą mieć wpływ na jego bezpieczeństwo pracy.

c.) Chronią pracownika przed wybuchem pożaru w miejscu pracy

4. Wymień i opisz rodzaje wypadków w pracy.

5. Wyjaśnij w jaki sposób dochodzi do skręcenia kończyny oraz opisz pierwszą pomoc .

6. W jaki sposób należy udzielić pierwszej pomocy przy omdleniach.

7. Opisz w jaki sposób dochodzi do zezadzenia, jakie są jego objawy oraz w jaki sposób musimy udzielić pomocy poszkodowanemu.

8. Wymień choroby zawodowe mogące wystąpić u pracownika gastronomii oraz opisz jedną z nich.