**KUCHARZ st. II NAUCZANIE ZDALNE**

**WYPOSAŻENIE TECHNICZNE W GASTRONOMII**

**Violetta Kuklińska – Woźny**

***Witam serdecznie w edukacji na odległość***

***W ramach przedmiotu WYPOSAŻENIE TECHNICZE w GASTRONOMII prowadzonych przeze mnie otrzymacie materiały opatrzone tytułami:***

1. ***BHP – część 1***
2. ***BHP – część 2***
3. ***Opakowania w gastronomii***
4. ***Materiały konstrukcyjne, instalacje techniczne, urządzenia energetyczne i gospodarka wodno – ściekowa***
5. ***Drobny sprzęt gastronomiczny***
6. ***Maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej surowców***

***Na końcu każdego materiału znajdować się będą zadania do wykonania i termin ich wykonania. Zadania należy wykonać na podstawie otrzymanego materiału. Wykonane zadania należy wysyłać na jeden z podanych maili:*** ***viola300@autograf.pl*** ***lub*** ***vkuklinska@ckz.swidnica.pl***

***Dziękuję za uwagę i życzę powodzenia.***

1. **BEZPIECZEŃSTWO i HIGIENA PRACY część 1**

**(materiał obejmuje 6 jednostek lekcyjnych)**



**1.1 PODSTAWOWE POJĘCIA ZWIĄZANE Z BHP**

****

**BHP -** ogół norm prawnych mających na celu stworzenie pracownikowi takich warunków pracy, aby mógł on wykonywać pracę w sposób produktywny, bez narażania się na nieuzasadnione ryzyko wypadku lub choroby zawodowej oraz nadmierne obciążenie fizyczne i psychiczne.

**OCHRONA PRACY –** całokształt norm prawnych mających na celu ochronę praw pracownika, jego życia i zdrowia przed czynnikami niebezpiecznymi i szkodliwymi w środowisku pracy, a także stworzenie u optymalnych warunków pracy z punktu widzenia ergonomii, fizjologii i psychologii pracy.

**RYZYKO ZAWODOWE**

****

**Ryzyko zawodowe**, według [Ministerstwa Pracy](https://pl.wikipedia.org/wiki/Ministerstwo_Pracy_i_Polityki_Socjalnej), rozumiane jest jako:

"prawdopodobieństwo wystąpienia niepożądanych zdarzeń (zagrożeń) związanych z wykonywaną pracą, powodujących straty oraz ich skutków dla zdrowia lub życia pracowników w postaci chorób zawodowych i wypadków przy pracy"

**ERGONOMIA**

****

Nauka o pracy, czyli dyscyplina naukowa zajmująca się przystosowaniem narzędzi, maszyn, środowiska oraz warunków pracy do anatomicznych i psychofizycznych możliwości człowieka. Ergonomia jest ściśle związana z BHP, ochroną pracy, organizacją pracy. Pracownicy są zobowiązani zapoznać się z zasadami ergonomii.

**ŚRODOWISKO PRACY**

Tworzy je zespół czynników materialnych i społecznych, z którymi styka się pracownik podczas wykonywanej pracy. Istotne jest zakreślenie czynników mogących powodować zagrożenie dla zdrowia, a nawet życia pracownika.

**STANOWISKO PRACY**

****

To przestrzeń, w której pracownik lub zespół pracowników wykonuje swoje zadania. Znajdują się tam sprzęty, narzędzia i materiały niezbędne do produkcji, gotowe wyroby oraz odpady. Stanowiska muszą być dostosowane do rodzaju i wielkości produkcji. Pracownik musi mieć zapewnioną swobodę ruchów i przestrzeń komunikacyjną. Zapotrzebowanie w materiały nie powinno być większe niż przewidziane na jedną zmianę. Odpady produkcyjne należy sukcesywnie usuwać, zwłaszcza jeżeli zagrażają bezpieczeństwu pracowników i jakości produkcji. Maszyny i urządzenia muszą być sprawne technicznie i czyste. Należy je używać zgodnie z przeznaczeniem w sposób zapewniający bezpieczeństwo obsługi.

W gastronomii za organizację poszczególnych stanowisk pracy odpowiada pracodawca.

**PROCES PRODUKCYJNY W GASTRONOMII**

Proces produkcyjny w gastronomii to zbiór różnych działań, których celem jest przygotowanie potraw i napojów. Składa się z następujących etapów:

* Przyjmowania surowców, materiałów pomocniczych, wyrobów handlowych
* Magazynowanie surowców
* Obróbka wstępna brudna surowców
* Obróbka wstępna czysta
* Obróbka termiczna
* Zmywanie i wyparzanie naczyń kuchennych
* Przechowywanie przygotowanych dań i napojów
* Serwowanie potraw i napojów
* Zmywanie i wyparzanie naczyń stołowych

**ORGANIZACJA PRACY W GASTRONOMII**

Organizacja pracy to organizowanie wykonania określonych zadań przez pracowników gastronomii na odpowiednich stanowiskach pracy.

Organizacja pracy w gastronomii przebiega według dwóch zasad:

* pionowej – wykonywanie przez jednego pracownika wszystkich czynności mających na celu przygotowanie danej potrawy,
* poziomej – wykonywanie ściśle określonych czynności przez poszczególnych pracowników.

**CZYNNIKI ŚRODOWISKA PRACY**

W pomieszczeniach pracy i na stanowiskach pracy, z punktu widzenia bhp, istotne znaczenie mają czynniki:

* FIZYCZNE – mikroklimat (temperatura i wilgotność powietrza), hałas, drgania, oświetlenie
* CHEMICZNE – areozol, pyły, gazy
* BIOLOGICZNE – bakterie, wirusy , grzyby, biologiczne antygeny, pierwotniaki i zwierzęta bezkręgowe

**1.2 INSTYTUCJE I SŁUŻBY DZIAŁAJĄCE W ZAKRESIE OCHRONY PRACY i BHP**

Nadzór i kontrolę nad przestrzeganiem prawa pracy w zakresie bhp sprawują:

* **PIS – Państwowa Inspekcja Sanitarna**
* **PIP – Państwowo Inspekcja Pracy**

**PAŃSTWOWA INSPEKCJA SANITARNA** (Sanepid)



**Państwowa Inspekcja Sanitarna** nadzoruje warunki zdrowotne żywności i żywienia, zajmuje się także warunkami sanitarno – higienicznymi w procesie produkcji i w obrocie środkami spożywczymi. Nadzór sanitarny dzieli się na **zapobiegawczy i bieżący**. **Nadzór zapobiegawczy** polega na uzgodnieniu projektów zagospodarowania przestrzennego pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych, uzgadnianiu dokumentacji projektowej i uczestniczeniu w dopuszczaniu obiektów do użytku. W zakresie **nadzoru bieżącego** kontroluje przestrzeganie przepisów dotyczących utrzymywania należytego stanu higienicznego zakładu pracy oraz warunków zdrowotnych środowiska pracy.

Państwowy Inspektor Sanitarny ma prawo wstępu o każdej porze dnia i nocy, w obecności pracodawcy lub właściciela, do wszystkich pomieszczeń i urządzeń. Może kontrolować procesy technologiczne i receptury, żądać pisemnych lub ustnych informacji, okazywania dokumentów i udostępniania wszelkich potrzebnych danych, wzywać i przesłuchiwać osoby, pobierać próbki do badań laboratoryjnych. PIS kontrolować może wszystkie pomieszczenia, surowce, półprodukty, wyroby gotowe, środki czystości i konserwacji maszyn, stan sanitarny zakładu, procesy mycia i dezynfekcji, zabezpieczania przed szkodnikami i owadami, stosowania zasad higieny podczas produkcji, prawidłowość prowadzenia dokumentacji. Pracownicy PIS mogą pobierać próbki do badań laboratoryjnych.

Inspektor sanitarny nakazuje – na drodze decyzji lub postanowienia usunięcie, w określonym terminie wszelkich uchybień, wycofania z obrotu produktu stanowiącego zagrożenie. Może także nałożyć mandat karny.

## **PAŃSTWOWA INSPEKCJ PRACY**



**Państwowa Inspekcja Pracy** nadzoruje i kontroluje przestrzeganie przez pracodawców prawa pracy, w szczególności przepisów i zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, kontroluje przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy przy projektowaniu budowy, przebudowy i modernizacji zakładów pracy, dotyczących wyposażenia, analizuje przyczyny wypadków przy pracy i chorób zawodowych, ściga wykroczenia przeciwko prawom pracownika i bierze udział w postępowaniu w tych sprawach w charakterze oskarżyciela publicznego, udziela porad technicznych i prawnych.

Inspektor pracy, po okazaniu służbowej legitymacji, ma prawo do przeprowadzenia o każdej porze dnia i nocy, bez uprzedzenia, kontroli. Ma prawo do oględzin obiektów, stanowisk pracy, maszyn i urządzeń, przebiegu procesu technologicznego, uzyskania wszelkich informacji od pracodawcy i pracowników w sprawach objętych kontrolą, żądania wszelkich dokumentów. W razie stwierdzenia naruszenia przepisów, inspektor pracy jest uprawniony na mocy decyzji administracyjnej wydać nakaz do naprawienia wszelkich uchybień. Za wykroczenie przeciwko prawom pracownika, inspektor pracy ma prawo ukarać sprawcę mandatem lub wystąpić z wnioskiem do sądu o jego ukaranie.

**PRZESTRZEGANIE PRZEPISÓW BHP**

Najważniejszym obowiązkiem **pracodawcy** w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy jest zabezpieczenie właściwego stanu bhp w zakładzie pracy. Pracodawca ponosi za to odpowiedzialność zarówno wobec pracowników, jak i służb wyznaczonych do sprawowania nadzoru w zakresie bhp.

Nadzór nad przestrzeganiem prawa pracy i zasad bhp sprawuje **Państwowa Inspekcja Pracy.** Inspektor Pracy ma prawo przeprowadzić kontrolę w zakładzie pracy. Pracodawca jest zobowiązany zapewnić wykonanie zaleceń społecznego inspektora pracy.

Pracownik może wykonywać pracę dopiero wtedy, gdy ma potrzebne umiejętności lub niezbędne kwalifikacje oraz pozna przepisy i zasady bhp (przeszkolenie w tym zakresie musi być przeprowadzone przed dopuszczeniem pracownika do pracy, na koszt pracodawcy i w czasie pracy. Zaznajomienie pracownika przez pracodawcę z przepisami i zasadami bhp w zakresie wykonywanych przez niego prac pracownik poświadcza na piśmie

Artykuł 283 Kodeksu Pracy przewiduje karę grzywny od 1000 do 30000 zł dla tego, kto będąc odpowiedzialnym za stan bhp w zakładzie pracy albo kierując pracownikami lub innymi osobami fizycznymi, nie przestrzega przepisów bhp.

* 1. **PRAWA I OBOWIĄZKI PRACOWNIKA ORAZ PRACODAWCY W ZAKRESIE BHP**

**Podstawowe obowiązki pracodawcy w zakresie bhp**



* pracodawca ponosi odpowiedzialność za stan bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładzie
* pracodawca jest obowiązany chronić zdrowie i życie pracowników przez zapewnienie bezpiecznych i higienicznych warunków
* pracodawca jest obowiązany znać w zakresie niezbędnym do wykonania ciążących na nich obowiązków, przepisy o ochronie pracy, w tym przepisy oraz zasady bhp
* Pracodawca jest zobowiązany przekazywać pracownikom informacje o:
* zagrożeniach dla zdrowia i życia występujących w zakładzie, na poszczególnych stanowiskach pracy i przy wykonywanych pracach, w tym o zasadach postępowania w przypadku awarii i innych sytuacji zagrażających zdrowiu i życiu pracownika
* wyznaczeniu pracowników do udzielania pierwszej pomocy, wykonywania działań w zakresie zwalczania pożarów i ewakuacji pracowników
* Pracodawca jest zobowiązany zapewnić środki niezbędne do udzielania pierwszej pomocy w nagłych wypadkach, zwalczania pożarów i ewakuacji pracowników
* Organizować stanowiska pracy zgodnie z przepisami i zasadami bhp, dbać o sprawność środków ochrony indywidualnej oraz ich stosowanie zgodnie z przeznaczeniem, organizować, przygotowywać i prowadzić prace, uwzględniając zabezpieczenie pracowników przed wypadkami przy pracy, chorobami zawodowymi i innymi chorobami związanymi z warunkami pracy, dbać o bezpieczny i higieniczny stan pomieszczeń, a także o sprawność środków ochrony zbiorowej i ich stosowanie zgodnie z przeznaczeniem, egzekwować przestrzeganie przez pracowników przepisów i zasad bhp, zapewnić wykonanie zaleceń lekarza sprawującego opiekę zdrowotną nad pracownikami
* Pracodawca jest obowiązany zapewnić pomieszczenia pracy odpowiednie do rodzaju wykonywanych prac i liczby zatrudnionych pracowników
* Pracodawca jest obowiązany zapewnić, aby stosowane maszyny i inne urządzenia techniczne zapewniały bezpieczne i higieniczne warunki pracy, zabezpieczały pracownika przed urazami, działaniem niebezpiecznych substancji chemicznych, porażenia prądem elektrycznym, nadmiernym hałasem, działaniem drgań mechanicznych, uwzględniały zasady ergonomii.
* Pracodawca ocenia i dokumentuje ryzyko zawodowe związane z wykonywaną pracą oraz stosuje niezbędne środki profilaktyczne zmniejszające ryzyko, informuje pracowników o ryzyku zawodowym
* Pracodawca jest obowiązany stosować środki zapobiegające chorobom zawodowym i innym chorobom związanym z wykonywaną pracą, przeprowadzić na swój koszt, badania i pomiary czynników szkodliwych dla zdrowia, rejestrować i przechowywać wyniki tych badań oraz udostępniać je pracownikom
* Pracodawca jest obowiązany zapewnić pracownikom zatrudnionym w warunkach szczególnie uciążliwych, nieodpłatnie, odpowiednie posiłki i napoje, zapewnić pracownikom odpowiednie urządzenia higieniczno- sanitarne oraz dostarczyć niezbędne środki higieny osobistej
* W razie wypadku przy pracy pracodawca jest obowiązany podjąć niezbędne działania eliminujące lub ograniczające zagrożenie, zapewnić udzielenie pierwszej pomocy i ustalenie okoliczności i przyczyn wypadku oraz zastosować odpowiednie zapobiegające podobnym wypadkom
* Pracodawca jest obowiązany dostarczyć pracownikami nieodpłatnie środki ochrony indywidualnej zabezpieczające przed działaniem niebezpiecznych i szkodliwych dla zdrowia czynników oraz informować go o sposobach posługiwania się tymi środkami
* W razie rozpoznania u pracownika choroby zawodowej, pracodawca jest obowiązany ustalić przyczyny i rozmiar choroby zawodowej, usunąć czynniki powodujące powstanie choroby zawodowej, zastosować środki zapobiegawcze, prowadzić rejestr chorób zawodowych
* Pracodawca jest obowiązany systematycznie analizować przyczyny wypadków przy pracy, chorób zawodowych i innych chorób związanych z warunkami środowiska pracy i na podstawie wyników tych analiz stosować właściwe środki zapobiegawcze.

**Prawa i obowiązki pracownika w zakresie bhp**

****

**Prawa pracownika**

* w razie gdy warunki pracy nie odpowiadają przepisom bhp i stwarzają bezpośrednie zagrożenie dla zdrowia lub życia pracownika albo gdy wykonywana przez niego praca grozi takim niebezpieczeństwem innym osobom, pracownik ma prawo powstrzymywać się od wykonywania pracy, zawiadamiając o tym niezwłocznie przełożonego, a nawet oddalić się z miejsca zagrożenia, jeżeli zagrożenie nie zostało usunięte. Za czas powstrzymania się od wykonywania pracy lub oddalenia się z miejsca zagrożenia, pracownik zachowuje prawo do wynagrodzenia.

**Obowiązki pracownika**

* pracownik jest zobowiązany znać przepisy i zasady bhp, brać udział w szkoleniu i instruktażu z tego zakresu oraz poddawać się wymaganym egzaminom sprawdzającym, wykonywać pracę zgodnie z przepisami bhp oraz stosować się do wydawanych w tym zakresie poleceń i wskazówek przełożonego, dbać o należyty stan maszyn, urządzeń, sprzętu oraz o porządek i ład w miejscu pracy, stosować środki ochrony zbiorowej, a także używać przydzielonych środków ochrony indywidualnej oraz odzieży i obuwia roboczego, zgodnie z ich przeznaczeniem, poddawać się wstępnym, okresowym, kontrolnym oraz innym zaleconym badaniom lekarskim i stosować się do wskazań lekarskich, niezwłocznie zawiadomić przełożonego o zauważonym w zakładzie pracy wypadku albo zagrożeniu życia lub zdrowia ludzkiego oraz ostrzec współpracowników, a także inne osoby znajdujące się w rejonie zagrożenia, współdziałać z pracodawcą i przełożonymi w wypełnianiu obowiązków dotyczących bhp.

**1.4 SZKOLENIA BHP**

****

Każdy pracownik w trakcie godzin pracy i na koszt pracodawcy musi odbyć szkolenia bhp**. wstępne i okresowe**. Jestobowiązany potwierdzić zapoznanie się z przepisami na piśmie

**SZKOLENIE WSTĘPNE**

Ma formę instruktażu trwającego nie krócej niż 2 godziny lekcyjne. W ramach instruktażu ogólnego pracownik zapoznanie się z podstawowymi przepisami bhp zawartymi w Kodeksie pracy, z regulaminem pracy, z zasadami udzielania pierwszej pomocy w razie wypadku, z zasadami przydziału odzieży ochronnej.

W ramach instruktażu stanowiskowego uczestnicy szkolenia zapoznają się z czynnikami środowiska pracy występującymi na ich stanowisku pracy, ryzykiem zawodowym związanym z wykonywaną pracą, ze sposobami ochrony przed zagrożeniami, z instrukcją BHP.

**SZKOLENIE OKRESOWE**

Celem szkolenia okresowego jest aktualizacja i ugruntowanie wiedzy oraz umiejętności w dziedzinie bhp oraz zapoznanie uczestników szkolenia z nowymi rozwiązaniami w tym zakresie. Szkolenie okresowe może być zorganizowane w formie kursu trwającego nie krócej niż 15 godzin lekcyjnych, w formie seminarium trwającego nie krócej niż 5 godzin lekcyjnych, w formie samokształcenia.

Pierwsze szkolenie okresowe dla kucharzy powinno odbyć się nie później niż 12 miesięcy od rozpoczęcia pracy na danym stanowisku, kolejne szkolenia nie rzadziej niż raz na 3 lata.

Ze szkolenia okresowego może być zwolniona osoba, która przedłoży aktualne zaświadczenie o odbyciu w tym okresie szkolenia u innego pracodawcy.

Szkolenie okresowe kończy się egzaminem sprawdzającym przyswojenie przez uczestników szkolenia wiedzy objętej programem szkolenia. Egzamin przeprowadza organizator szkolenia.

**INSTRUKCJA BHP**

To dokument z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy, który określa najważniejsze aspekty wykonywanej pracy, mające istotny wpływ na bezpieczeństwo pracownika. Pracodawca dokumentuje zapoznanie się pracowników z instrukcjami bhp.

**Pytania kontrolne**

Po zapoznaniu się z materiałem *bhp część 1* . w terminie **do 30.11.2020r** udziel odpowiedzi na następujące pytania. Pracę należy wykonać na komputerze w WORD i przesłać na mojego maila

1. Co to jest ergonomia?
2. W jaki sposób powinno być zorganizowane stanowisko pracy kucharza?
3. Czym różni się pionowa organizacji pracy od poziomej?
4. Czym różni się nadzór zapobiegawczy od bieżącego sprawowany przez PIS (Sanepid)
5. Wymień dwa najważniejsze zadania Państwowej Inspekcji Pracy
6. Wymień, Twoim zdaniem trzy najważniejsze obowiązki pracodawcy w zakresie BHP . Jaką karą może zostać ukarany pracodawca za nieprzestrzeganie zasad bhp?
7. Jakie obowiązki ma pracownik w zakresie bhp?
8. Czym się różni szkolenie bhp wstępne od okresowego?