

Nazwa kwalifikacji: **Zarządzanie bezpieczeństwem w środowisku pracy**  
Oznaczenie kwalifikacji: **BPO.01**  
Numer zadania: **01**  
Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego\*

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Miejsce na naklejkę z numerem  
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: 120 minut.

BPO.01-01-22.01-SG

## **EGZAMIN ZAWODOWY**

### **Rok 2022**

### **CZĘŚĆ PRAKTYCZNA**

**PODSTAWA PROGRAMOWA  
2019**

#### **Instrukcja dla zdającego**

1. Na pierwszej stronie arkusza egzaminacyjnego wpisz w oznaczonym miejscu swój numer PESEL i naklej naklejkę z numerem PESEL i z kodem ośrodka.
2. Na KARCIE OCENY w oznaczonym miejscu przyklej naklejkę z numerem PESEL oraz wpisz:
  - swój numer PESEL\*,
  - oznaczenie kwalifikacji,
  - numer zadania,
  - numer stanowiska.
3. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 9 stron i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
4. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
5. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
6. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
7. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw arkusz egzaminacyjny z rezultatami oraz KARTĘ OCENY na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
8. Po uzyskaniu zgody zespołu nadzorującego możesz opuścić salę/miejsce przeprowadzania egzaminu.

***Powodzenia!***

\* w przypadku braku numeru PESEL – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość

## Zadanie egzaminacyjne

Wykonaj ocenę ryzyka zawodowego według PN-N-18002:2011 w skali trójstopniowej na stanowisku pracy kelnera. Zaproponuj działania prowadzące do zmniejszenia ryzyka zawodowego na tym stanowisku.

### Charakterystyka stanowiska pracy kelnera w Restauracji SMAKOSZ

#### Przygotowanie zawodowe pracownika

Pracownik zatrudniony na stanowisku kelnera posiada wykształcenie zawodowe lub średnie kierunkowe, albo ukończył kurs kelnerski. Odbił szkolenie wstępne oraz szkolenie okresowe w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy. Posiada aktualne orzeczenie lekarskie potwierdzające zdolność do pracy na stanowisku kelnera oraz orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań zdrowotnych do podjęcia i wykonywania prac, przy których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia lub choroby zakaźnej na inne osoby.

#### Opis zawodu

Kelner zajmuje się kompleksową obsługą konsumenta w restauracji oraz prowadzi dokumentację sprzedaży i rozliczenia kelnerskie. Jest wizytówką lokalu i dba o zapewnienie gościom jak najlepszej obsługi – wita ich, wskazuje stolik, podaje menu, przyjmuje zamówienie, udziela informacji na temat potraw i napojów, doradza w wyborze, dostarcza zamówione potrawy, przyjmuje zapłatę, wydaje resztę. Kelner powinien cechować się nienagannym wyglądem oraz dobrym stanem zdrowia. Charakter tej pracy wymaga sprawności fizycznej, odporności na pracę w pozycji stojącej, w godzinach popołudniowych i nocnych, w dni robocze oraz weekendy i święta.

**Inne obowiązki kelnera** to przygotowanie sali, zadbanie o wystrój wnętrza, nakrycie do stołu, dbanie o czystość zastawy oraz nadzór nad jakością podawanych potraw, a także zbieranie informacji od klientów odnośnie tego czy są zadowoleni z pobytu w lokalu, obsługi i oferty gastronomicznej.

**Cechy charakteru** niezbędne do wykonywania tego zawodu, to: komunikatywność, wysoka kultura osobista, otwartość, umiejętność szybkiego nawiązywania kontaktu z klientem oraz empatia, subtelność i poczucie humoru. Kelner powinien również posiadać zdolność koncentracji, dobrą pamięć, podzielność uwagi. Kelner pracuje pod presją czasu. Jego praca wymaga szybkiego tempa, czujności i cierpliwości. Dobry kelner przestrzega zasad savoir-vivre, potrafi doradzić gościom, ale nie narzuca swojego zdania ani obecności.

#### Pomieszczenie pracy

Kelner pracuje w restauracji usytuowanej na parterze hotelu. W skład pomieszczeń restauracyjnych wchodzi: sala konsumpcyjna, bar, rozdzielnia kelnerska, toalety dla gości, pomieszczenie porządkowe, pomieszczenie socjalne dla pracowników, toalety dla personelu, magazyn, przygotowalnia warzyw, zmywak. Pomieszczenia pracy posiadają, zgodnie z przepisami prawa, wymiary, ogrzewanie i oświetlenie. W kuchni zastosowano wentylację mechaniczną nawiewno-wywiewną i odciągi miejscowe. Sala konsumpcyjna jest klimatyzowana.

## Sprzęt stosowany na stanowisku pracy kelnera

Tace, wózki kelnerskie do serwowania potraw, kostkarki do lodu, przyrządy do otwierania puszek i butelek, podgrzewacze, ekspresy ciśnieniowe do kawy/herbaty, shakery, talerze, sztucce, szklanki, kieliszki do serwowania potraw i napojów, maszyny i urządzenia stosowane w części handlowej zakładu gastronomicznego, np.: elektroniczne kasy kelnerskie, terminal płatniczy, tablety, kalkulatory, komputery.

### Wyciąg z PN-N 18002:2011 Systemy zarządzania bezpieczeństwem i higieną pracy Ogólne wytyczne do oceny ryzyka zawodowego

#### Oszacowanie ryzyka zawodowego w skali trójstopniowej

Prawdopodobieństwo	Ciężkość następstw		
	Mała	Średnia	Duża
Mało prawdopodobne	małe 1	małe 1	średnie 2
Prawdopodobne	małe 1	średnie 2	duże 3
Wysoce prawdopodobne	średnie 2	duże 3	duże 3

Przy oszacowaniu ryzyka zawodowego ciężkość szkodliwych następstw zagrożenia i prawdopodobieństwo ich wystąpienia można określić, stosując niżej wymienione wskazówki:

**Następstwa o małej szkodliwości** – urazy i choroby, które nie powodują długotrwałych dolegliwości i absencji, są to czasowe pogorszenia stanu zdrowia (np. niewielkie stłuczenia i zranienia, podrażnienia oczu, objawy niewielkiego zatrucia, bóle głowy, itp.).

**Następstwa o średniej szkodliwości** – urazy i choroby, które powodują niewielkie, ale długotrwałe lub nawracające okresowo dolegliwości i są związane z okresami absencji (np. zranienia, oparzenia II stopnia na niewielkiej powierzchni ciała, alergię skórne, proste złamania, zespoły przeciążeniowe układu mięśniowo- szkieletowego, itp.).

**Następstwa o dużej szkodliwości** – urazy i choroby, które powodują ciężkie i stałe dolegliwości i/lub śmierć (np. oparzenia III stopnia z uszkodzeniem ścięgien, oparzenia II i III stopnia dużej powierzchni ciała, amputacje, skomplikowane złamania, choroby nowotworowe, toksyczne uszkodzenia narządów wewnętrznych i układu nerwowego w wyniku narażenia na czynniki chemiczne, choroba wibracyjna, astma, zaćma, itp.).

**Następstwa mało prawdopodobne** – następstwa zagrożeń, które nie powinny wystąpić podczas całego okresu aktywności zawodowej pracownika.

**Następstwa prawdopodobne** – następstwa zagrożeń, które mogą wystąpić nie więcej niż kilkakrotnie podczas aktywności zawodowej pracownika.

**Następstwa wysoce prawdopodobne** – następstwa zagrożeń, które mogą wystąpić wielokrotnie podczas aktywności zawodowej pracownika.

**Ogólne zasady wyznaczenia dopuszczalności ryzyka zawodowego oraz zalecenia dotyczące działań wynikających z oceny tego ryzyka w skali trójstopniowej**

Oszacowanie ryzyka zawodowego	Dopuszczalność ryzyka zawodowego	Niezbędne działania
<b>Duże</b>	Niedopuszczalne	Jeżeli ryzyko zawodowe jest związane z pracą już wykonywaną, działania w celu zmniejszenia należy podjąć natychmiast (np. przez zastosowanie środków ochronnych). Planowana praca nie może być rozpoczęta do czasu zmniejszenia ryzyka zawodowego do poziomu dopuszczalnego.
<b>Średnie</b>	Dopuszczalne	Zaleca się zaplanowanie i podjęcie działań, których celem jest zmniejszenie ryzyka zawodowego.
<b>Małe</b>		Konieczne jest zapewnienie, że ryzyko zawodowe pozostaje co najwyżej na tym samym poziomie.

**Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.**

**Ocenić będą 4 rezultaty:**

- Karta informacyjna dotycząca zagrożeń na stanowisku pracy kelnera ze wskazaniem czynników niebezpiecznych oraz czynników fizycznych, chemicznych, biologicznych i psychofizycznych.
- Karta oceny ryzyka zawodowego na stanowisku pracy kelnera w części dotyczącej oszacowania ryzyka zawodowego w skali trójstopniowej według PN-N-18002:2011 (kolumny 1-5).
- Karta oceny ryzyka zawodowego na stanowisku pracy kelnera w części dotyczącej określenia dopuszczalności ryzyka w odniesieniu do wszystkich zidentyfikowanych zagrożeń (kolumna 6).
- Karta oceny ryzyka zawodowego na stanowisku pracy kelnera w części dotyczącej proponowanych działań zmniejszających poziom ryzyka w odniesieniu do wszystkich zidentyfikowanych zagrożeń (kolumna 7).

**Karta informacyjna dotycząca zagrożeń na stanowisku pracy kelnera,  
ze wskazaniem czynników niebezpiecznych oraz czynników fizycznych, chemicznych,  
biologicznych i psychofizycznych**

<b>Lp.</b>	<b>Zagrożenie</b>	<b>Rodzaj czynnika</b> N-niebezpieczny, F-fizyczny, CH-chemiczny, B-biologiczny, PF-psychofizyczny	<b>Źródło zagrożenia</b>	<b>Możliwe skutki</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				

<b>Lp.</b>	<b>Zagrożenie</b>	<b>Rodzaj czynnika</b> N-niebezpieczny, F-fizyczny, CH-chemiczny, B-biologiczny, PF-psychofizyczny	<b>Źródło zagrożenia</b>	<b>Możliwe skutki</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				

**Karta oceny ryzyka zawodowego na stanowisku pracy kelnera metodą trójstopniową PN-N-18002:2011  
dla każdego zagrożenia zidentyfikowanego w Karcie informacyjnej dotyczącej zagrożeń na stanowisku pracy kelnera.**

**Uwaga:** W kolumnach od 3 do 6 dla każdego zagrożenia należy wpisać **wyłącznie jedną** z podanych propozycji

<b>Lp</b>	<b>Rodzaj zagrożenia</b>	<b>Ciężkość następstw</b> (Mała-M Średnia-Ś Duża-D)	<b>Prawdopodobieństwo zdarzenia</b> (Mało prawdopodobne-MP Prawdopodobne-P Wysoce prawdopodobne-WP)	<b>Oszacowanie ryzyka zawodowego</b> (Małe-1, Średnie-2, Duże-3)	<b>Dopuszczalność ryzyka</b> (Dopuszczalne-D Niedopuszczalne-N)	<b>Proponowane działania zmniejszające poziom ryzyka</b> (w odniesieniu do wszystkich wymienionych zagrożeń)
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>
1.						
2.						
3.						
4.						

Lp	Rodzaj zagrożenia	Ciężkość następstw (Mała-M Średnia-S Duża-D)	Prawdopodobieństwo zdarzenia (Mało prawdopodobne-MP Prawdopodobne-P Wysoce prawdopodobne-WP)	Oszacowanie ryzyka zawodowego (Małe-1, Średnie-2, Duże-3)	Dopuszczalność ryzyka (Dopuszczalne-D Niedopuszczalne-N)	Proponowane działania zmniejszające poziom ryzyka (w odniesieniu do wszystkich wymienionych zagrożeń)
1	2	3	4	5	6	7
5.						
6.						
7.						
8.						
9.						
10.						



Lp	Rodzaj zagrożenia	Ciężkość następstw (Mała-M Średnia-Ś Duża-D)	Prawdopodobieństwo zdarzenia (Mało prawdopodobne-MP Prawdopodobne-P Wysoce prawdopodobne-WP)	Oszacowanie ryzyka zawodowego (Małe-1, Średnie-2, Duże-3)	Dopuszczalność ryzyka (Dopuszczalne-D Niedopuszczalne-N)	Proponowane działania zmniejszające poziom ryzyka (w odniesieniu do wszystkich wymienionych zagrożeń)
1	2	3	4	5	6	7
11.						
12.						
13.						
14.						
15.						