

Nazwa
kwalifikacji:
Oznaczenie
kwalifikacji:

Zarządzanie bezpieczeństwem w środowisku pracy

Numer zadania:

BPO.01

Kod arkusza:

BPO.01-01-24.01-SG

Wersja arkusza:

SG

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny
R.1	Rezultat 1: Zagadnienia prawne związane z normatywami wynikającymi z rozporządzenia w sprawie profilaktycznych posiłków i napojów
	<i>W rezultatach 1.2-1.7 dopuszcza się znaki graficzne zastępujące terminy "powyżej", "poniżej".</i>
R.1.1	W pkt. 1 wpisane co najmniej dwa rodzaje prac podanych w rozporządzeniu nakładających na pracodawcę obowiązek zapewnienia pracownikom posiłków profilaktycznych
R.1.2	W pkt. 2 w kolumnie 3 wierszu 1, wpisana wartość temperatury otoczenia przy pracach na otwartej przestrzeni: powyżej 25°C
R.1.3	W pkt. 2 w kolumnie 3 wierszu 2, wpisana wartość wydatku energetycznego u mężczyzn i kobiet przy pracach związanych z wysiłkiem fizycznym: powyżej 1500 kcal i/lub 6280 kJ u mężczyzn i 1000 kcal i/lub 4 187 kJ u kobiet
R.1.4	W pkt. 2 w kolumnie 3 wierszu 3, wpisana wartość temperatury spowodowaną warunkami atmosferycznymi: przekracza 28°C.
R.1.5	W pkt. 2 w kolumnie 3 wierszu 4, wpisana wartość wskaźnika obciążenia termicznego (WBGT) w warunkach gorącego mikroklimatu: powyżej 25°C
R.1.6	W pkt. 2 w kolumnie 3 wierszu 5, wpisana wartość siły chłodzącej powietrza (WCI) w warunkach mikroklimatu zimnego: powyżej 1000
R.1.7	W pkt. 2 w kolumnie 3 wierszu 6, wpisana wartość temperatury otoczenia przy pracach na otwartej przestrzeni: poniżej 10°C
R.1.8	W pkt. 3 w kolumnie 2 wierszu 1, wpisana zawartość procentowa węglowodanów w posiłku profilaktycznym: 50-55
R.1.9	W pkt. 3 w kolumnie 2 wierszu 2, wpisana zawartość procentowa tłuszczów w posiłku profilaktycznym: 30-35
R.1.10	W pkt. 3 w kolumnie 2 wierszu 3, wpisana zawartość procentowa białek w posiłku profilaktycznym: 15
R.2	Rezultat 2: Karta oceny wydatku energetycznego na stanowisku pracy cukiernika metodą chronometrażowo-tabelaryczną w części dotyczącej opisu stanowiska pracy
R.2.1	Wpisana nazwa zakładu: Firma piekarsko-cukiernicza TRADYCYJNE WYPIEKI i/lub TRADYCYJNE WYPIEKI.
R.2.2	Wpisana nazwa hali produkcyjnej: wypieków cukierniczych.
R.2.3	Stanowisko: cukiernik.
R.2.4	Płeć: mężczyzna.
R.2.5	Wpisana data obserwacji: 09.01.2024 (data przeprowadzenia egzaminu)
R.2.6	Czas pracy: od godziny 8⁰⁰ do 16⁰⁰. i/lub 8 godzin i/lub 8 h, i/lub 40 godzin tygodniowo.
R.2.7	Wpisana zmiana: ranna.

R.2.8	Sprzęt stosowany na stanowisku pracy cukiernika - wpisane co najmniej 3 spośród: lodówka, higrometr, termometr, chłodziarka, waga elektroniczna, zestaw form i blach, przesiewacz do mąki, drobny sprzęt cukierniczy, piec cukierniczy konwekcyjny, miesiarka planetarna do ciasta, zestawy do pracy z karmelem oraz z czekoladą, drobny sprzęt do wykonywania dekoracji wyrobów cukierniczych taki jak: nożyki, skrobki, formy, blachy arkuszowe, deski rozrostowe, zdobniki, worki cukiernicze, wałki, radełka.
R.3	Rezultat 3: Karta oceny wydatku energetycznego na stanowisku pracy cukiernika metodą chronometrażowo-tabelaryczną w części dotyczącej oszacowania wydatku energetycznego efektywnego w kcal/minutę czynności i w kcal na czynność (kolumny 4 i 5)
R.3.1	Dla czynności przygotowanie stanowiska roboczego - w kolumnie 4 wpisana wartość: 3,1 i/lub w kolumnie 5 wpisana wartość: 46,5 .
R.3.2	Dla czynności pobór składników do przygotowania ciasta i sporządzania kremów /sprzątanie, mycie form i naczyń - w kolumnie 4 wpisana wartość: 4,1 i/lub w kolumnie 5 wpisana wartość: 287 .
R.3.3	Dla czynności mieszanie ciasta - w kolumnie 4 wpisana wartość: 2,6 i/lub w kolumnie 5 wpisana wartość: 312 .
R.3.4	Dla czynności ważenie i dzielenie ciasta - w kolumnie 4 wpisana wartość: 2,3 i/lub w kolumnie 5 wpisana wartość: 69 .
R.3.5	Dla czynności formowanie ciasta - w kolumnie 4 wpisana wartość: 1,7 i/lub w kolumnie 5 wpisana wartość: 34 .
R.3.6	Dla czynności wkładanie i wyjmowanie upieczonego ciasta z pieca - w kolumnie 4 wpisana wartość: 2,1 i/lub w kolumnie 5 wpisana wartość: 42 .
R.3.7	Dla czynności przygotowanie i nakładanie kremów na ciasto - w kolumnie 4 wpisana wartość: 1,4 i/lub w kolumnie 5 wpisana wartość: 154 .
R.3.8	Dla czynności porcjowanie, ważenie i przygotowywanie ciast do wysyłki - w kolumnie 4 wpisana wartość: 1,3 i/lub w kolumnie 5 wpisana wartość: 39 .
R.3.9	Dla czynności przerwy w pracy - w kolumnie 4 wpisana wartość: 0,6 i/lub w kolumnie 5 wpisana wartość: 30 .
R.3.10	Dla czynności przebranie się/mycie - w kolumnie 4 wpisana wartość: 2,1 i/lub w kolumnie 5 wpisana wartość: 31,5 .
R.4	Rezultat 4: Karta oceny wydatku energetycznego na stanowisku pracy cukiernika metodą chronometrażowo-tabelaryczną w części dotyczącej określenia stopnia ciężkości pracy fizycznej
R.4.1	Stanowisko: cukiernik .
R.4.2	Wpisany efektywny wydatek energetyczny na minutę w kcal: od 2,17 do 2,2
R.4.3	Wpisany efektywny wydatek energetyczny na minutę w kJ: 9,2. +/-0,2
R.4.4	Wpisany efektywny wydatek energetyczny na zmianę w kcal: 1045,0 i/lub 1045 .
R.4.5	Wpisany efektywny wydatek energetyczny na zmianę w kJ: 4375,2 .
R.4.6	Określony stopień ciężkości pracy fizycznej: średnio ciężka .
R.4.7	Ocena spełnienia wymogu zapewnienia posiłku profilaktycznego: np. pracodawca nie ma obowiązku zapewnienia posiłku profilaktycznego .