

Radymno 29.04.2020

UWAGA:

W przypadku przesłania e-maila niezgodnego z podanym wzorem lub po terminie praca nie zostanie odnotowana jako oddana (ocena niedostateczna). Wzór poniżej
(np. Nowak Jan kl 1TP BHP w gastr 06.05.2020)

1 TP 2_2 BHP w gastr_Smolen_sr

Zagadnienie do samodzielnego opracowania (materiały w zadaniu z 22.04.2020 – 6 tydzień nauki):

2 godzina lekcyjna na temat;

Ochrona przeciwpożarowa w zakładzie gastronomicznym.

Temat: 27. Zagrożenia pożarowe w zakładzie gastronomicznym. Ochrona przeciwpożarowa. Ewakuacja i akcja ratownicza. Rodzaje i zastosowanie środków gaśniczych.

1. Podaj przykłady istotnych zagrożeń pożarowych w zakładzie pracy.
2. Kiedy występuje zagrożenia pożarowe spowodowane działaniem instalacji elektrycznej lub urządzeń elektrycznych?
3. Opisz rodzaje pożarów.
4. Jakie czynności należy wykonać podczas gaszenia pożaru w zarodku?
5. Wymień rodzaje gaśnic i ich zastosowanie.
6. Jakie czynności należy wykonać w celu użycia gaśnicy.

***Temat dość obszerny i bardzo ważny dlatego przeznaczam 2 godziny lekcyjne
(termin oddania prac 2 tygodniowy)!!!***

Konsultacje oraz pytania proszę kierować na grupę (Messenger) podczas zajęć ustalonych w planie lekcji.

Notatkę w formie pliku tekstowego lub zdjęć notatki w zeszycie, proszę wysłać na adres;

jsmolen1977@gmail.com

W temacie e-maila proszę podać nazwisko i imię, klasę, przedmiot oraz datę terminu zadania,

np. Nowak Jan kl 1TP BHP w gastr 06.05.2020.

Termin wykonania 06.05.2020