

Munkaegészségügyi előírások a vendéglátásban

Deákné

Győrmárton Rita

Deákné Győrmárton Rita küldte be 2026. 06. 23., k - 11:53 időpontban

Terv típusa

Óraterv

Bővebb szakterület

Egészségügy, jólét, szociális szakmák

Témakör, tanulási terület

Munkavállalói ismeretek

Évfolyam

9. évfolyam

Tanulási, fejlesztési célok

Az óra végére megismerkednek a munkaegészségügyi előírásokkal

Fogalmak

Egészségügyi alkalmasság, munkahelyi higiénia

Szükséges eszközök

interaktív tábla

Előre kiadott anyagok

Munkaegészségügyi előírások a vendéglátásban - tananyag

1. A munkaegészségügy fogalma

A munkaegészségügy célja a munkavállalók egészségének védelme, a munkahelyi ártalmak és megbetegedések megelőzése. A vendéglátásban különösen fontos, mert a dolgozók hőhatásnak, vegyszereknek, fertőzésveszélynek és fizikai terhelésnek vannak kitéve.

2. Személyi higiénia

A vendéglátó dolgozó kötelessége:

- tiszta munkaruha viselése,
- rendszeres és alapos kézmosás,
- haj védelme (hajháló, sapka szükség szerint),
- ékszerek kerülése ételkészítés közben,
- tiszta, rövid körmök,

- fertőző betegség esetén a munkavégzés kerülése.

3. Foglalkozás-egészségügyi szabályok

A dolgozóknak munkakörtől függően orvosi alkalmassági vizsgálaton kell részt venniük. Ennek célja annak ellenőrzése, hogy egészségi állapotuk megfelel-e a munkaköri követelményeknek.

4. Konyhai munkavégzés veszélyei

A vendéglátásban gyakori veszélyforrások:

- forró olaj, gőz, sütő → égési sérülések,
- kések, gépek → vágási sérülések,
- csúszós padló → elesés,
- vegyszerek → mérgezés, bőrirritáció,

- nehéz tárgyak emelése → mozgásszervi problémák.

Megelőzés:

- védőeszközök használata,
- szabályos munkavégzés,
- gépek biztonságos kezelése,

- rend és tisztaság fenntartása.

5. Munkahelyi környezet követelményei

A munkaterületnek biztosítani kell:

- megfelelő világítást,
- jó szellőzést,
- megfelelő hőmérsékletet,
- tiszta munkakörnyezetet,

- megfelelő pihenési lehetőséget.

6. Ergonomiai előírások

Fontos a dolgozók fizikai terhelésének csökkentése:

- helyes emelési technika,
- megfelelő munkamagasság,

- pihenőidők betartása,
- túlzott egyoldalú terhelés kerülése.

7. Munkáltató feladatai

A munkáltató köteles:

- biztonságos munkafeltételeket biztosítani,
- munkavédelmi oktatást tartani,
- kockázatokat felmérni,
- szükséges védőfelszerelést biztosítani.

Összefoglalás

A vendéglátásban a munkaegészségügyi előírások betartása védi a dolgozókat a balesetektől, betegségektől és a hosszú távú egészségkárosodástól. A biztonságos munkavégzés alapja a higiénia, a szabályok betartása és a megfelelő munkaszervezés.

Bevezető rész, előkészítés

Bevezetés

A vendéglátásban dolgozók munkájuk során naponta találkoznak olyan tényezőkkel, amelyek veszélyeztethetik egészségüket és testi épségüket. A konyhai munkafolyamatok, az élelmiszerekkel való érintkezés, a meleg, a vegyszerek, a gépek használata és a nagy fizikai terhelés mind különböző munkahelyi kockázatokat jelenthetnek.

A munkaegészségügyi előírások célja, hogy megelőzzék a baleseteket, a fertőzéseket és a foglalkozással összefüggő megbetegedéseket. A szabályok betartása nemcsak a dolgozók védelmét szolgálja, hanem hozzájárul a vendégek biztonságához és az egészséges munkakörnyezet fenntartásához is.

Előkészítés

A biztonságos munkavégzés alapja a megfelelő előkészítés. A munkakezdés előtt a dolgozónak ellenőriznie kell a munkaterületet, az eszközök állapotát és a higiénés feltételeket.

Az előkészítés fő lépései:

- a munkaruha tisztaságának ellenőrzése és felvétele,
- kézmosás és személyi higiénia biztosítása,
- a munkaterület megtisztítása és rendezése,
- a szükséges eszközök, gépek ellenőrzése,
- a védőeszközök előkészítése,
- a veszélyforrások megszüntetése (pl. vizes padló, akadályok),
- az alapanyagok és munkafolyamatok előkészítése.

A megfelelő előkészítés csökkenti a balesetek kialakulásának esélyét, gyorsabbá és biztonságosabbá teszi a munkavégzést.

Megvalósítás részletes tervezése

Megvalósítás részletes tervezése

Téma: Munkaegészségügyi előírások a vendéglátásban

Cél: A tanulók megismerjék a vendéglátásban alkalmazandó munkaegészségügyi szabályokat, a veszélyforrásokat és a megelőzés lehetőségeit.

5 perc

Óra indítása, célok ismertetése, ráhangoló kérdések feltevése („Milyen veszélyek érhetik a konyhai dolgozót?”)

Saját tapasztalatok, ötletek megosztása

Beszélgetés, kérdés-felelet

10 perc

A munkaegészségügy fogalmának és jelentőségének bemutatása

Jegyzetelés, fogalmak rögzítése

Magyarázat, szemléltetés

15 perc

Személyi higiénia és munkakörnyezeti szabályok ismertetése

Példák gyűjtése a helyes és helytelen gyakorlatokra

Megbeszélés, képek, segédanyag

15 perc

Vendéglátásban előforduló veszélyforrások bemutatása (égés, vágás, csúszás, vegyszerek)

Veszélyek felismerése, megelőzési módok keresése

Csoportmunka

10 perc

Gyakorlati helyzetek elemzése

Feladatlap kitöltése, megoldások bemutatása

Egyéni és páros munka

5 perc

Összefoglalás, fontos szabályok kiemelése

A tanultak rendszerezése

Kérdés-felelet

Alkalmazott módszerek

- tanári magyarázat,
- irányított beszélgetés,
- szemléltetés,
- csoportos feladatmegoldás,

- egyéni munka.

Eszközök

- tankönyv/jegyzet,
- prezentáció vagy képek,
- feladatlap,
- munkavédelmi példák,

- írószer.

Ellenőrzés és értékelés

- órai kérdések,
- feladatlap ellenőrzése,
- tanulói hozzászólások értékelése,

- gyakorlati helyzetek megoldásának vizsgálata.

Lezárás

A tanóra végén a tanulók összefoglalják a legfontosabb munkaegészségügyi szabályokat, és kiemelik, hogy a szabályok betartása hogyan segíti a biztonságos munkavégzést a vendéglátásban.

Tananyagkészítéshez és az órai munkához használt alkalmazás

Gamma.app - prezentáció készítő

Értékelési terv

Értékelési terv

- **Téma:** Munkaegészségügyi előírások a vendéglátásban
Cél: A tanulók ismerjék meg a vendéglátásban alkalmazott munkaegészségügyi szabályokat, a veszélyforrásokat és a megelőzés lehetőségeit.

- **Értékelési szempontok**

- **1. Elméleti ismeretek (40%)**

- a munkaegészségügy fogalmának ismerete,
- a személyi higiénia szabályainak felsorolása,
- a vendéglátásban előforduló veszélyek felismerése,

- a munkáltató és munkavállaló feladatainak ismerete.

- **2. Gyakorlati alkalmazás (30%)**

- munkaterület megfelelő előkészítése,
- higiénés szabályok betartása,
- védőeszközök helyes használata,

- biztonságos munkavégzés bemutatása.

- **3. Munkavégzéshez való hozzáállás (20%)**

- szabálykövető magatartás,
- együttműködés,
- felelősségteljes munkavégzés,

- pontosság és rendezettség.

4. Kommunikáció (10%)

- szakmai kifejezések használata,
- válaszadás a kérdésekre,

- önálló vélemény megfogalmazása.

Értékelési módok

- szóbeli kérdések,
- rövid írásbeli feladat,
- gyakorlati bemutatás,

- megfigyelés alapján történő értékelés.

Értékelési skála

- **5 (jeles):** A tanuló önállóan, pontosan alkalmazza az előírásokat, felismeri a veszélyeket.
- **4 (jó):** Az ismereteket megfelelően alkalmazza, kisebb hibákkal.
- **3 (közepes):** Alapismeretekkel rendelkezik, de segítségre szorul.
- **2 (elégéses):** Hiányos ismeretekkel rendelkezik, gyakori hibákat vét.
- **1 (elégtelen):** Nem ismeri vagy nem tudja alkalmazni

Differenciálás

Differenciálás

A tanulók eltérő képességeinek, előzetes tudásának és tanulási tempójának figyelembevételével a feladatok különböző nehézségi szinten kerülnek kiosztásra.

Gyengébb előzetes tudással rendelkező tanulók számára:

- alapfogalmak tisztázása (munkaegészségügy, higiénia, veszélyforrás),
- képes segédanyagok és példák használata,
- irányított kérdések segítségével történő feldolgozás,

- egyszerűbb felismerési feladatok (pl. veszélyek párosítása a megelőzési módszerekkel).

Átlagos tudásszintű tanulók számára:

- munkahelyi helyzetek elemzése,
- higiéniai és biztonsági szabályok alkalmazása gyakorlati példákon,
- rövid önálló feladatok megoldása.

Jobb képességű, gyorsabban haladó tanulók számára:

- önálló problémamegoldó feladatok,
- kockázatok felismerése egy vendéglátóhelyen,
- javaslatok készítése a biztonságosabb munkakörnyezet kialakítására,
- összetettebb esetek elemzése.

Módszerek:

- egyéni munka,
- páros munka,
- csoportmunka,
- differenciált feladatlapok,
- tanári segítségadás szükség szerint.

A differenciálás célja, hogy minden tanuló a saját képességeihez mérten tudja elsajátítani a munkaegészségügyi előírásokat.

Feladatok

Házi feladat

1. feladat - Ismeretgyűjtés

Írj egy rövid (kb. 1 oldalas) összefoglalót az alábbi témában:

„A munkaegészségügyi szabályok szerepe a vendéglátásban”

Térj ki az alábbiakra:

- miért fontos a munkaegészségügy,
- milyen veszélyek fordulhatnak elő a konyhai munkavégzés során,

- hogyan előzhető meg a balesetek és egészségkárosodások.

2. feladat - Veszélyforrások felismerése

Gyűjts össze legalább **5 vendéglátásban előforduló veszélyforrást**, és írd mellé:

- milyen sérülést vagy egészségkárosodást okozhat,
- hogyan lehet megelőzni.

Példa:

- Forró olaj → égési sérülés → védőkesztyű használata, óvatos munkavégzés.

3. feladat - Gyakorlati megfigyelés

Figyelj meg egy vendéglátóhelyet (étterem, büfé, menza), és írd 5 példát arra, hogyan alkalmazzák a higiéniai és munkabiztonsági szabályokat.

Leadás: következő tanórán

Értékelés szempontjai: pontosság, szakmai tartalom, szabályok helyes alkalmazása, önálló gondolkodás.