

Wymagania edukacyjne dla uczniów **klasy I Technikum**

Przedmiot: **Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii** .

Nr programu nauczania: CKZiU-T3-TŻIUG-343404-2023

Nazwa programu: Program nauczania dla zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych o strukturze przedmiotowej

Podręczniki :Marzanna Zienkiewicz: Sporządzanie potraw i napojów WSiP 2019,Krzysztof Szczęch , Wanda Buwała:
„Bezpieczeństwo i higiena pracy” WSiP,2019

Nauczyciel : mgr inż. Agnieszka Wolska

<p>Wymagania konieczne [ocena dopuszczająca]</p>	<p>Uczeń opanował wybiórczo wiadomości i umiejętności:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ wykonuje ćwiczenia o niewielkim stopniu trudności,▪ na lekcjach jest bierny, pracuje niestarannie, z grupą lub z pomocą nauczyciela,▪ definiuje podstawowe pojęcia związane z bhp,▪ wymienia podstawowe przepisy dotyczące prawnej ochrony pracy,▪ wymienia instytucje i służby działające w zakresie ochrony pracy,▪ wymienia podstawowe prawa i obowiązki pracowników w zakresie bhp .▪ zna podstawowe prawa i obowiązki kierownictwa zakładu pracy w zakresie bhp,▪ wymienia środki gaśnicze,▪ wskazuje zagrożenia dla środowiska występujące w zakładzie gastronomicznym.▪ definiuje pojęcie ergonomii,▪ potrafi wymienić konieczne wymagania dla pomieszczeń w zakładzie gastronomicznym,▪ zna sposoby zabezpieczenia się przed czynnikami szkodliwymi w miejscu pracy kucharza,▪ wymienia źródła i czynniki szkodliwe i uciążliwe w środowisku pracy kucharza na różnych stanowiskach,▪ wylicza typowe choroby i uciążliwości zawodowe kucharzy,▪ wymienia możliwości zmniejszające uciążliwość pracy na poszczególnych stanowiskach pracy kucharza,▪ zna środki ochrony indywidualnej.
<p>Wymagania podstawowe [ocena dostateczna]</p>	<p>Uczeń opanował wiadomości i umiejętności podstawowe:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ wymienia i rozróżnia podstawowe przepisy i akty dotyczące prawnej ochrony pracy,▪ potrafi wymienić i rozróżnić instytucje i służby działające w zakresie ochrony pracy w Polsce,▪ wymienia, opisuje prawa i obowiązki pracowników w zakresie bhp.▪ wymienia, opisuje prawa i obowiązki kierownictwa zakładu pracy w zakresie bhp,▪ wymienia i rozróżnia środki gaśnicze i ich zastosowanie,▪ wskazuje zagrożenia dla środowiska występujące w zakładzie gastronomicznym,▪ wymienia instytucje i służby działające w Polsce w zakresie ochrony środowiska,▪ wymienia przepisy prawne dotyczące ochrony środowiska,▪ wskazuje przepisy prawne dotyczące ochrony przeciwpożarowej i środowiska,▪ wymienia i rozróżnia wymagania dotyczące pomieszczeń w zakładach gastronomicznych,

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ wymienia i opisuje zasady organizowania różnych stanowisk pracy dla pracownika gastronomii, ▪ wskazuje sposoby zabezpieczenia się przed czynnikami szkodliwymi w miejscu pracy kucharza, ▪ rozpoznaje źródła i czynniki szkodliwe i uciążliwe w środowisku pracy kucharza, podczas wykonywania określonych zadań, ▪ wylicza i charakteryzuje typowe choroby i uciążliwości zawodowe kucharzy, ▪ wymienia możliwości zmniejszające uciążliwość pracy na poszczególnych stanowiskach pracy kucharza. ▪ wymienia i charakteryzuje środki ochrony indywidualnej ▪ Wymienia sposoby zapobiegania wypadkom w pracy kucharza ▪ wskazuje system pomocy medycznej w stanach zagrożenia zdrowia i życia oraz sposoby ich powiadamiania, ▪ wymienia zabezpieczenia przed porażeniem prądem elektrycznym. ▪ wymienia czynności których nie wolno wykonywać podczas użytkowania urządzeń elektrycznych, ▪ omawia podstawowe zasady obsługi urządzeń gazowych ▪ omawia podstawowe zasady obsługi urządzeń ciśnieniowych.
<p>Wymagania rozszerzające [ocena dobra]</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Uczeń opanował wiadomości i umiejętności o umiarkowanym stopniu trudności: ▪ chętnie uczestniczy w lekcji, stara się być aktywny, ▪ wymienia, rozróżnia, charakteryzuje akty prawne regulujące relacje pracownik - pracodawca ▪ wymienia, rozróżnia i charakteryzuje zadania instytucji i służb działających w zakresie ochrony pracy w Polsce, ▪ posługuje się terminologią dotyczącą bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska, ▪ zna zastosowanie środków gaśniczych, ▪ charakteryzuje zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony środowiska w Polsce, ▪ stosuje pojęcia ergonomii, ▪ wymienia, rozróżnia, charakteryzuje wymagania dotyczące pomieszczeń w zakładach gastronomicznych, ▪ porównuje sposób organizowania różnych stanowisk do pracy w gastronomii, ▪ wskazuje sposoby zabezpieczenia przed czynnikami szkodliwymi i uciążliwymi w miejscu pracy kucharza, ▪ wymienia możliwości wystąpienia zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związanego z wykonywaniem zadań zawodowych kucharza na różnych stanowiskach pracy, ▪ wskazuje system pomocy medycznej w stanach zagrożenia zdrowia i życia oraz sposoby ich powiadamiania, ▪ potrafi powiadomić system pomocy medycznej w przypadku sytuacji stanowiącej zagrożenie zdrowia i życia przy wykonywaniu zadań zawodowych kucharza, ▪ określa stany zagrożenia zdrowia i życia, ▪ charakteryzuje zasady obsługi urządzeń gazowych, ▪ charakteryzuje zasady obsługi urządzeń ciśnieniowych.

<p>Wymagania dopełniające [ocena bardzo dobra]</p>	<p>Uczeń sprawnie posługuje się zdobytymi wiadomościami przewidzianymi programem nauczania:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ wymienia, rozróżnia i charakteryzuje zadania instytucji i służb działających w zakresie ochrony pracy w Polsce, ▪ biegle analizuje akty prawne regulujące relacje pracownik – pracodawca, ▪ porównuje obowiązki i prawa pracodawcy oraz pracownika w zakresie bhp, a także wie, co grozi za ich nieprzestrzeganie, ▪ charakteryzuje zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony środowiska w Polsce, ▪ biegle posługuje się terminologią dotyczącą bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska, ▪ wyjaśnia i uzasadnia zasady ochrony przeciwpożarowej i środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych kucharza, ▪ uzasadnia konieczność przestrzegania procedur obowiązujących w zakładzie gastronomicznym dotyczących bhp i ochrony środowiska, ▪ stosuje pojęcia ergonomii oraz przewiduje jaki ma wpływ na komfort pracy, ▪ wskazuje sposoby zabezpieczenia się przed czynnikami szkodliwymi w miejscu pracy kucharza, ▪ rozpoznaje źródła i czynniki szkodliwe i uciążliwe w środowisku pracy kucharza, podczas wykonywania określonych zadań na różnych stanowiskach, ▪ dokonuje analizy możliwych zagrożeń dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związanych z wykonywaniem zadań zawodowych kucharza na różnych stanowiskach pracy, ▪ dobiera środki ochrony indywidualnej w zależności od wykonywanych zadań, ▪ stosuje i uzasadnia zasady udzielania pierwszej pomocy w danym przypadku,
<p>Wymagania wykraczające [ocena celująca]</p>	<p>Uczeń swobodnie posługuje się zdobytymi wiadomościami przewidzianymi programem nauczania:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ potrafi wykorzystać posiadaną wiedzę w sytuacjach nowych, ▪ stosuje różne źródła informacji w celu poszerzenia swoich wiadomości i doskonalenia umiejętności z w zakresie realizowanego materiału , ▪ samodzielnie rozwiązuje zadania problemowe z zakresu praw i obowiązków pracodawcy oraz pracownika w obszarze bhp, ▪ dowodzi skuteczności swoich rozwiązań z wykorzystaniem swojej wiedzy i umiejętności, ▪ samodzielnie rozwiązuje zadania problemowe z zakresu ochrony środowiska i przeciwpożarowej, ▪ rozwiązuje zadania problemowe z zakresu wypadków przy pracy i udzielania I pomocy przedmedycznej.

Wymagania są zgodne ze Statutem CKZiU w Dąbrowie Górniczej.

Nauczyciel

Przedstawiciel uczniów