Wymagania edukacyjne dla uczniów klasy I Szkoły Branżowej

**Przedmiot – Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii**

Nr programu nauczania ZSE- SBK-512001-P - 2021

Nazwa programu: Program nauczania dla zawodu kucharz o strukturze przedmiotowej

Podręcznik: Sporządzanie potraw i napojów TG.07, Bezpieczeństwo i higiena pracy

Nauczyciel : Magdalena Piskorska

|  |  |
| --- | --- |
| Wymagania na ocenę dopuszczającą | - wymienia prawa i obowiązki pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy  - zna pojęcie ergonomii oraz układ funkcjonalny pomieszczeń  - potrafi wymienić środki gaśnicze  - rozróżnia znaki informacyjne dotyczące ochrony przeciwpożarowej  - opisuje podstawowe symptomy wskazujące na stan nagłego zagrożenia zdrowia, zna podstawowe informacje podczas powiadamiania służby  - wymienia środki ochrony indywidualnej i zbiorowej stosowane podczas wykonywania zadań zawodowych |
| Wymagania na ocenę dostateczną | - wymienia niekompletne prawa i obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy, uprawnienia instytucji w zakresie bhp, pojęcia związane z bezpieczeństwem i higiena pracy, ochroną przeciwpożarową, ochrona środowiska i ergonomią  - rozróżnia środki gaśnicze ze względu na zakres ich stosowania  - rozróżnia znaki informacyjne dotyczące ochrony przeciwpożarowej  - określa role układu funkcjonalnego pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego  - określa wpływ czynników niebezpiecznych i szkodliwych na zachorowalność na choroby zawodowe  - opisuje podstawowe symptomy wskazujące na stan nagłego zagrożenia zdrowia, zna podstawowe informacje podczas powiadamiania służby  - rozróżnia środki ochrony indywidualnej i zbiorowej stosowane podczas wykonywania zadań zawodowych |
| Wymagania na ocenę dobrą | - wymienia prawa i obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny oraz instytucje oraz służby działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska  - charakteryzuje zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska  - rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higiena pracy , ochroną przeciwpożarową ochrona środowiska i ergonomią  - rozróżnia środki gaśnicze ze względu na zakres ich stosowania  - rozróżnia znaki informacyjne dotyczące ochrony przeciwpożarowej  - rozróżnia pomieszczenia wchodzące w skład zakładu gastronomicznego, w tym dział magazynowy, produkcyjny, ekspedycyjny, obsługi konsumenta, administracyjno-socjalny  - wymienia czynniki szkodliwe i niebezpieczne oddziałujące na organizm człowieka w środowisku pracy  - określa wpływ czynników niebezpiecznych i szkodliwych na zachorowalność na choroby zawodowe  - opisuje podstawowe symptomy wskazujące na stan nagłego zagrożenia zdrowia, zna podstawowe informacje podczas powiadamiania służby  - omawia środki ochrony indywidualnej i zbiorowej stosowane podczas wykonywania zadań zawodowych |
| Wymagania na ocenę bardzo dobrą | - opisuje prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy  - wymienia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska  - posługuje się terminologią dotycząca bezpieczeństwa i higieny pracy , ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska  - rozróżnia środki gaśnicze ze względu na zakres ich stosowania  - rozróżnia znaki informacyjne dotyczące ochrony przeciwpożarowej  - opisuje wyposażenie techniczne pomieszczeń zakładu gastronomicznego, w tym maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej warzyw, urządzenia do obróbki termicznej  - wskazuje drogi komunikacyjne w zakładzie gastronomicznym  - rozróżnia czynniki szkodliwe i niebezpieczne oddziałujące na organizm człowieka w środowisku pracy  - określa wpływ czynników niebezpiecznych i szkodliwych na zachorowalność na choroby zawodowe  - opisuje podstawowe symptomy wskazujące na stan nagłego zagrożenia zdrowia, zna podstawowe informacje podczas powiadamiania służby  - charakteryzuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej stosowane podczas wykonywania zadań zawodowych |
| Wymagania na ocenę celującą | - omawia konsekwencje nieprzestrzegania obowiązków pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy  - określa warunki organizacji pracy zapewniające wymagany poziom ochrony zdrowia i życia przed zagrożeniami występującymi w środowisku pracy  - charakteryzuje środki gaśnicze ze względu na zakres ich stosowania  - charakteryzuje znaki informacyjne dotyczące ochrony przeciwpożarowej  - określa role układu funkcjonalnego pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego  - charakteryzuje przeciwdziałania czynnikom szkodliwym i niebezpiecznym typowym dla stanowiska pracy  - opisuje symptomy wskazujące na stan nagłego zagrożenia zdrowia, zna podstawowe informacje podczas powiadamiania służby  - zna pojęcie resuscytację krążeniowo oddechową na fantomie zgodnie z wytycznymi Polskiej Rady Resuscytacyjnej i Europejskiej Rady Resuscytacyjnej  - określa działania zapobiegawcze wyrządzeniu szkód w środowisku |

Kryteria oceniania z przedmiotu: Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii są zgodne ze statutem szkoły.