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.