Wymagania edukacyjne dla uczniów klasy **I TŻiUG**

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

Nr programu nauczania: ZSE- TŻiUG-343404-2021

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

# Podręcznik: Piotr Dominik: „Bhp w branży gastronomicznej”,WSiP,2018, Krzysztof Szczęch , Wanda Bukała: „Bezpieczeństwo i higiena pracy”,WSiP,2019.

Nauczyciel : mgr inż. Marek Kot

|  |  |
| --- | --- |
| **Wymagania**  **konieczne**  **[ ocena dopuszczająca]** | Uczeń opanował wybiórczo wiadomości i umiejętności:   * 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 ma poszczególnych stanowiskach pracy kucharza, * zna środki ochrony indywidualnej. |
| **Wymagania**  **podstawowe**  **[ ocena dostateczna]** | Uczeń opanował wiadomości i umiejętności podstawowe:   * 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, * 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 ma 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 użytkowani urządzeń elektrycznych, * omawia podstawowe zasady obsługi urządzeń gazowych * omawia podstawowe zasady obsługi urządzeń ciśnieniowych. |
| **Wymagania**  **rozszerzające**  **[ ocenę dobra]** | * 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 zagrożenia zdrowia i życia przy wykonywaniu zadań zawodowych kucharza, * określa stany zagrożenia zdrowia i życia, * charakteryzuje zasady obsługi urządzeń gazowych, * charakteryzuje zasady obsługi urządzeń ciśnieniowych. |
| **Wymagania**  **dopełniające**  **[ocena bardzo dobra]** | Uczeń sprawnie posługuje się zdobytymi wiadomościami przewidzianymi programem nauczania:   * 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, |
| **Wymagania**  **wykraczające**  **[ ocena celująca ]** | Uczeń swobodnie posługuje się zdobytymi wiadomościami przewidzianymi programem nauczania:   * potrafi wykorzystać posiadaną wiedzę w sytuacjach nowych, * stosuje rożne 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 szkoły.

Opracował Marek Kot