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