

# **PRZEDMIOTOWE ZASADY OCENIANIA I WYMAGANIA EDUKACYJNE Z PRZEDMIOTU:**

## ***BEZPIECZEŃSTWO I HIGIENA PRACY W HOTELARSTWIE***

**w roku szkolnym 2021/2022**

**dla klasy pierwszej Technikum nr 3**

**Program nauczania dla zawodu technik hotelarstwa ZSE/THot/422402/2021**

**Podręcznik:** Bożena Granecka – Wrzosek, Witold Drogoń, „Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie cz.1” WSiP

Wanda Bukala, Krzysztof Szczęch "Bezpieczeństwo i higiena pracy" WSiP

Przedmiotowe zasady oceniania są zgodne ze Statutem Szkoły.

*Mariola Nowak*  
*(podpis nauczyciela)*

<b>Dział</b>	<b>Zagadnienia</b>	<b>dopuszczający</b>	<b>dostateczny</b>	<b>dobry</b>	<b>bardzo dobry</b>	<b>celujący</b>
1	<p>Pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy</p> <p>Ergonomia stanowisk pracy w hotelarstwie</p> <p>Pojęcia związane z ochroną środowiska</p>	<p>- zna proste pojęcia i podstawowe definicje dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy,</p> <p>- posiada braki w wiadomościach i umiejętnościach określonych minimum programowym</p> <p>- potrafi z pomocą nauczyciela scharakteryzować ergonomię, wykonać proste zadania</p> <p>- z pomocą nauczyciela wymienia działania hoteli EKO</p>	<p>- opanował w podstawowym zakresie pojęcia dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy</p> <p>- definiuje pojęcie ergonomii,</p> <p>- pracuje w oparciu o źródła literaturowe i środki dydaktyczne,</p> <p>- wyjaśnia podstawowe pojęcia związane z ochroną środowiska</p> <p>- wymienia działania hoteli EKO</p>	<p>- omawia zasady organizowania stanowiska pracy zgodnie z zasadami ergonomii,</p> <p>- omawia podstawowe pojęcia związane z ochroną środowiska,</p> <p>- omawia działania hoteli EKO,</p> <p>- jest aktywny na lekcji, potrafi odczytać i zinterpretować zagadnienia tematyczne</p>	<p>- określa znaczenie ergonomii na różnych stanowiskach pracy w obiekcie hotelarskim,</p> <p>- na przykładzie wybranych hoteli omawia działania ekologiczne,</p> <p>- wykazuje duże zaangażowanie na lekcji,</p> <p>- potrafi zastosować posiadaną wiedzę do rozwiązywania bieżących zagadnień tematycznych i problemowych</p>	<p>- wskazuje optymalne warunki pracy pod względem ergonomii i zgodności z przepisami prawa dotyczącymi bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska,</p> <p>- omawia rozwiązania proekologiczne w hotelach na wybranych przykładach,</p> <p>- wykazuje duże zaangażowanie na lekcji</p>
2	<p>Zadania organów nadzorujących przepisy BHP</p> <p>Prawa i obowiązki pracodawcy w zakresie BHP</p> <p>Prawa i obowiązki pracownika w zakresie BHP</p>	<p>- rozróżnia instytucje oraz służby działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska,</p> <p>- wymienić zadania i uprawnienia instytucji i służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska,</p> <p>- przepisy prawne ochrony pracy kobiet, młodocianych i niepełnosprawnych,</p> <p>- rozróżnia prawa i obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy,</p> <p>- odznacza się brakiem systematyczności i chęci do nauki</p>	<p>- wymienia instytucje oraz służby działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska,</p> <p>- rozróżnia zadania i uprawnienia instytucji i służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska,</p> <p>- wymienia prawa i obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy,</p> <p>- potrafi z pomocą nauczyciela wykonać proste zadania</p>	<p>- charakteryzuje instytucje oraz służby działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska,</p> <p>- charakteryzuje zadania i uprawnienia instytucji i służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska,</p> <p>- charakteryzuje prawa i obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy,</p> <p>- jest aktywny na lekcji</p>	<p>- określa znaczenie instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska,</p> <p>- omawia zadania i uprawnienia instytucji i służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska,</p> <p>- stosuje posiadaną wiedzę do rozwiązywania bieżących zagadnień tematycznych i problemowych,</p> <p>- omawia konsekwencje nieprzestrzegania obowiązków pracodawcy w</p>	<p>- omawia znaczenie instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska,</p> <p>- wykazuje duże zaangażowanie na lekcji,</p> <p>- potrafi zastosować wiadomości w rozwiązywaniu nietypowych zagadnień związanych z tematem lekcji,</p> <p>- omawia konsekwencje nieprzestrzegania obowiązków pracodawcy w</p>

					zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy	zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy na wybranych przykładach
3	<p>Rodzaje badań lekarskich i szkoleń dla pracowników zatrudnionych w hotelarstwie</p> <p>Czynniki szkodliwe występujące w środowisku pracy w recepcji hotelowej</p> <p>Czynniki szkodliwe w pracy służby pięter</p> <p>Czynniki szkodliwe w gastronomicznym środowisku pracy</p> <p>Sposoby zapobiegania zagrożeniom życia i zdrowia w miejscu pracy</p>	<p>- wymienia rodzaje badań lekarskich i szkoleń dla pracowników,</p> <p>- wymienia czynniki szkodliwe występujące w środowisku pracy recepcjonisty,</p> <p>- wymienia czynniki szkodliwe występujące w środowisku pracy służby pięter,</p> <p>- odznacza się brakiem systematyczności i chęci do nauki,</p> <p>- wymienia czynniki szkodliwe występujące w środowisku pracy gastronomii hotelowej,</p> <p>- wymienia rodzaje czynników niebezpiecznych, szkodliwych i uciążliwych związanych z wykonywaniem zadań zawodowych w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie,</p> <p>- rozróżnia sposoby zapobiegania zagrożeniom życia i zdrowia w miejscu pracy</p>	<p>- charakteryzuje badania lekarskie i szkolenia dla pracowników,</p> <p>- charakteryzuje czynniki szkodliwe występujące w środowisku pracy recepcjonisty,</p> <p>- charakteryzuje czynniki szkodliwe występujące w środowisku pracy służby pięter,</p> <p>- potrafi z pomocą nauczyciela wykonać proste zadania,</p> <p>- omawia warunki organizacji pracy zapewniające wymagany poziom ochrony zdrowia i życia przed zagrożeniami występującymi w środowisku pracy,</p> <p>- omawia sposoby zapobiegania zagrożeniom życia i zdrowia w miejscu pracy</p>	<p>- określa warunki organizacji pracy zapewniające wymagany poziom ochrony zdrowia i życia przed zagrożeniami występującymi w środowisku pracy,</p> <p>- omawia warunki organizacji pracy zapewniające wymagany poziom ochrony zdrowia i życia przed zagrożeniami występującymi w środowisku pracy,</p> <p>- wymienia rodzaje czynników niebezpiecznych, szkodliwych i uciążliwych związanych z wykonywaniem zadań zawodowych w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie,</p> <p>- charakteryzuje sposoby zapobiegania zagrożeniom życia i zdrowia w miejscu pracy,</p>	<p>- omawia rodzaje czynników niebezpiecznych, szkodliwych i uciążliwych związanych z wykonywaniem zadań zawodowych w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie,</p> <p>- charakteryzuje warunki organizacji pracy zapewniające wymagany poziom ochrony zdrowia i życia przed zagrożeniami występującymi w środowisku pracy,</p> <p>- charakteryzuje rodzaje czynników niebezpiecznych, szkodliwych i uciążliwych związanych z wykonywaniem zadań zawodowych w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie,</p> <p>- omawia warunki organizacji pracy zapewniające wymagany poziom ochrony zdrowia i życia przed zagrożeniami występującymi w</p>	<p>- na wybranych przykładach omawia rodzaje czynników niebezpiecznych, szkodliwych i uciążliwych związanych z wykonywaniem zadań zawodowych w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie,</p> <p>- na wybranych przykładach charakteryzuje warunki organizacji pracy zapewniające wymagany poziom ochrony zdrowia i życia przed zagrożeniami występującymi w środowisku pracy</p>

					środowisku pracy	
4	Choroba zawodowa Wypadek przy pracy	- rozróżnia typowe choroby zawodowe zagrażające pracownikom przy wykonywaniu zadań zawodowych na stanowiskach pracy w służbie pięter, - definiuje pojęcie wypadek przy pracy, - wskazuje rodzaje świadczeń z tytułu wypadku przy pracy i choroby zawodowej	- rozpoznaje objawy typowych chorób zawodowych, - charakteryzuje pojęcie wypadek przy pracy, - charakteryzuje rodzaje świadczeń z tytułu wypadku przy pracy i choroby zawodowej, - potrafi z pomocą nauczyciela wykonać proste zadania	- ocenia sytuację poszkodowanego na podstawie analizy objawów obserwowanych u poszkodowanego, - określa sposób postępowania pracownika i pracodawcy w związku z wypadkiem przy pracy, - jest aktywny na lekcji, potrafi odczytać i zinterpretować zagadnienia tematyczne	- charakteryzuje sytuację poszkodowanego na podstawie analizy objawów obserwowanych u poszkodowanego, - omawia procedury postępowania pracownika i pracodawcy w związku z wypadkiem przy pracy, - stosuje posiadaną wiedzę do rozwiązywania bieżących zagadnień tematycznych i problemowych	- charakteryzuje sytuację poszkodowanego na wybranych przykładach, - omawia procedury postępowania pracownika i pracodawcy w związku z wypadkiem przy pracy na wybranych przykładach, - wykazuje duże zaangażowanie na lekcji
5	Pierwsza pomoc Resuscytacja krążeniowo - oddechowa Udzielanie pierwszej pomocy w stanach zagrożenia zdrowotnego	- rozróżnia podstawowe symptomy wskazujące na stan nagłego zagrożenia zdrowia, - omawia resuscytację krążeniowo-oddechową	- układa poszkodowanego w pozycji bezpiecznej, - wskazuje odpowiednie służby	- opisuje podstawowe symptomy wskazujące na stan nagłego zagrożenia zdrowia, - powiadamia odpowiednie służby, - wykonuje resuscytację krążeniowo-oddechową na fantomie	- omawia sytuację poszkodowanego na podstawie analizy objawów obserwowanych u poszkodowanego, - udziela pierwszej pomocy w urazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowia lub życia	- ocenia sytuację poszkodowanego na podstawie analizy objawów obserwowanych u poszkodowanego, - udziela pierwszej pomocy w urazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowia np. krwotok, zmiążdżenie, amputacja, złamanie, oparzenie, omdlenie, zawał
6	Przepisy przeciwpożarowe w obiekcie hotelarskim Znaki ewakuacyjne w obiekcie hotelarskim	- rozróżnia przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej, - rozróżnia informacje	- omawia przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej, - rozróżnia środki	- charakteryzuje przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej, - omawia środki	- omawia środki gaśnicze ze względu na zakres ich stosowania na wybranych	- stosuje się do informacji przedstawionych na znakach zakazu, nakazu,

	Systemy bezpieczeństwa obiektu hotelarskiego	przedstawione na znakach zakazu, nakazu, ostrzegawczych, ewakuacyjnych, ochrony przeciwpożarowej, - odznacza się brakiem systematyczności i chęci do nauki	gaśnicze ze względu na zakres ich stosowania, - rozróżnia systemy bezpieczeństwa obiektu hotelarskiego, - potrafi z pomocą nauczyciela wykonać proste zadania	gaśnicze ze względu na zakres ich stosowania, - charakteryzuje systemy bezpieczeństwa obiektu hotelarskiego, - jest aktywny na lekcji, potrafi odczytać i zinterpretować zagadnienia tematyczne	przykładach, - charakteryzuje systemy bezpieczeństwa na wybranych przykładach hoteli, - omawia zabezpieczenie budowlane, mechaniczne, alarmowe i elektroniczne w obiekcie hotelarskim	ostrzegawczych, ewakuacyjnych, ochrony przeciwpożarowej oraz sygnałów alarmowych, - charakteryzuje zabezpieczenie budowlane, mechaniczne, alarmowe i elektroniczne na wybranych przykładach hoteli
--	--	---	---	---	---	---

Kryteria oceniania są zgodne ze statutem szkoły. Ocena końcowa jest oceną wystawianą przez nauczyciela.