WYMAGANIA EDUKACYJNE
NIEZBĘDNE DO UZYSKANIA POSZCZEGÓLNYCH ŚRÓDROCZNYCH I ROCZNYCH OCEN KLASYFIKACYJNYCH

Zawód: **technik żywienia i usług gastronomicznych**

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

Klasa **1.**

Ocena	Nazwa działu / wymagania
I. i II. Wiadomości podstawowe. Podstawy bezpieczeństwa, higieny i prawa pracy	
Dopuszczający	***Uczeń:*** • Definiuje podstawowe pojęcia związane z bhp • Wymienia podstawowe przepisy dotyczące prawnej ochrony pracy • Wymienia instytucje i służby działające w zakresie ochrony pracy Polsce
Dostateczny	• Definiuje podstawowe pojęcia związane z bhp • Wymienia i rozróżnia podstawowe przepisy i akty dotyczące prawnej ochrony pracy • Wymienia i rozróżnia instytucje i służby działające w zakresie ochrony pracy w Polsce
Dobry	• Definiuje podstawowe pojęcia związane z bhp • Wymienia, rozróżnia, charakteryzuje akty prawne regulujące relacje pracownik - pracodawca • Wymienia, rozróżnia i charakteryzuje zadania instytucji i służb działających w zakresie ochrony pracy w Polsce
Bardzo dobry	• Definiuje podstawowe pojęcia związane z bhp • Analizuje akty prawne regulujące relacje pracownik - pracodawca • Wymienia, rozróżnia i charakteryzuje zadania instytucji i służb działających w zakresie ochrony pracy w Polsce
Celujący	• Posiada wiedzę i umiejętności wymagane na ocenę bardzo dobrą plus • Rozwiązuje zadania problemowe z zakresu podstaw bhp • Dowodzi skuteczności swoich rozwiązań z wykorzystaniem swojej wiedzy i umiejętności
III. Prawa i obowiązki pracodawcy i pracownika w zakresie bhp	
Dopuszczający	***Uczeń:*** • Wymienia prawa i obowiązki pracowników w zakresie bhp. • Wymienia obowiązki i obowiązki kierownictwa zakładu pracy w zakresie bhp
Dostateczny	• Wymienia i rozróżnia podstawowe przepisy i akty dotyczące prawnej ochrony pracy • Wymienia, opisuje prawa i obowiązki pracowników w zakresie bhp. Wymienia, opisuje prawa i obowiązki kierownictwa zakładu pracy w zakresie bhp
Dobry	• Wymienia, rozróżnia, charakteryzuje akty prawne regulujące relacje pracownik - pracodawca • Wymienia, opisuje prawa i obowiązki pracowników w zakresie bhp. • Wymienia, opisuje prawa obowiązki kierownictwa zakładu pracy w zakresie bhp

	• Porównuje obowiązki i prawa pracodawcy oraz pracownika w zakresie bhp
Bardzo dobry	• Analizuje akty prawne regulujące relacje pracownik – pracodawca • Charakteryzuje prawa i obowiązki pracowników w zakresie bhp. • Charakteryzuje prawa i obowiązki kierownictwa zakładu pracy w zakresie bhp • Porównuje obowiązki i prawa pracodawcy oraz pracownika w zakresie bhp, a także wie, co grozi za ich nieprzestrzeganie
Celujący	• Posiada wiedzę i umiejętności wymagane na ocenę bardzo dobrą plus • Rozwiązuje zadania problemowe z zakresu praw i obowiązków pracodawcy i pracownika w zakresie bhp • Dowodzi skuteczności swoich rozwiązań z wykorzystaniem swojej wiedzy i umiejętności
IV. Zasady ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zakładzie gastronomicznym	
Dopuszczający	Uczeń: • Wymienia środki gaśnicze i ich zastosowanie • Podaje na czym polegają zasady ochrony przeciwpożarowej • Wskazuje zagrożenia dla środowiska występujące w zakładzie gastronomicznym. • Wymienia instytucje i służby działające w Polsce w zakresie ochrony środowiska • Wskazuje przepisy prawne dotyczące ochrony przeciwpożarowej i środowiska.
Dostateczny	• Wymienia i rozróżnia środki gaśnicze i ich zastosowanie • Opisuje na czym polegają zasady ochrony przeciwpożarowej • 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
Dobry	• Klasyfikuje i rozróżnia środki gaśnicze i ich zastosowanie • Opisuje na czym polegają zasady ochrony przeciwpożarowej • 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 • Charakteryzuje zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony środowiska w Polsce
Bardzo dobry	• Klasyfikuje i rozróżnia środki gaśnicze i ich zastosowanie • Opisuje na czym polegają zasady ochrony przeciwpożarowej • 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 • Charakteryzuje zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony środowiska w Polsce. • 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
Celujący	• Posiada wiedzę i umiejętności wymagane na ocenę bardzo dobrą plus: • Rozwiązuje zadania problemowe z zakresu ochrony środowiska i przeciwpożarowej • Dowodzi skuteczności swoich rozwiązań z wykorzystaniem swojej wiedzy i umiejętności
V. Zastosowanie ergonomii w organizacji stanowiska pracy	
Dopuszczający	***Uczeń:*** • Definiuje pojęcie ergonomii • Wymienia wymagania dla pomieszczeń w zakładzie gastronomicznym • Wymienia zasady planowania stanowisk dla osób niepełnosprawnych • Wyjaśnia zasady organizowania różnych stanowisk pracy dla kucharza
Dostateczny	• Definiuje pojęcie ergonomii • Wymienia i rozróżnia wymagania dotyczące pomieszczeń w zakładach gastronomicznych • Wymienia, opisuje zasady planowania stanowisk dla osób niepełnosprawnych • Wymienia, opisuje zasady organizowania różnych stanowisk pracy dla kucharza
Dobry	• Stosuje pojęcia ergonomii • Wymienia, rozróżnia, charakteryzuje wymagania dotyczące pomieszczeń w zakładach gastronomicznych • Wymienia, opisuje zasady planowania stanowisk dla osób niepełnosprawnych • Wymienia, opisuje zasady organizowania różnych stanowisk pracy dla kucharza • Porównuje sposób organizowania różnych stanowisk dla pracy kucharza
Bardzo dobry	• Stosuje pojęcia ergonomii oraz przewiduje jaki ma wpływ na komfort pracy • Analizuje przepisy prawne dotyczące stanowisk pracy dla kucharza • Charakteryzuje wymagania dotyczące pomieszczeń w zakładach gastronomicznych • Charakteryzuje zasady planowania stanowisk dla osób niepełnosprawnych • Porównuje sposób organizowania różnych stanowisk dla pracy kucharza
Celujący	• Posiada wiedzę i umiejętności wymagane na ocenę bardzo dobrą plus • Rozwiązuje zadania problemowe z zakresu zastosowania ergonomii w organizacji stanowisk pracy • Dowodzi skuteczności swoich rozwiązań z wykorzystaniem swojej wiedzy i umiejętności
VI. Czynniki i zagrożenia w środowisku pracy **VII. Środki ochrony indywidualnej** **VIII. Choroby zawodowe**	
Dopuszczający	Uczeń: • Wskazuje 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 • Wymienia środki ochrony indywidualnej
Dostateczny	• 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
Dobry	• Wskazuje sposoby zabezpieczenia 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 • Wylicza zagrożenia bezpieczeństwa pracowników zakładu gastronomicznego • Wymienia możliwości wystąpienia zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związanego z wykonywaniem zadań zawodowych kucharza na różnych stanowiskach pracy • Porównuje środki ochrony indywidualne
Bardzo dobry	• 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 • Wylicza i charakteryzuje typowe choroby i uciążliwości zawodowe kucharzy • Wymienia możliwości zmniejszające uciążliwość pracy ma poszczególnych stanowiskach pracy kucharza • Dokonuje analizy możliwych zagrożeń dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związanych z wykonywaniem zadań zawodowych kucharza na różnych stanowiskach pracy • Przewiduje możliwości wystąpienia czynników szkodliwych lub uciążliwych na stanowisku pracy kucharza podczas wykonywania zadań zawodowych • Dobiera środki ochrony indywidualnej w zależności od wykonywanych zadań
Celujący	• Posiada wiedzę i umiejętności wymagane na ocenę bardzo dobrą plus • Rozwiązuje zadania problemowe z zakresu czynników i zagrożeń w środowisku pracy, środków ochrony indywidualnej oraz chorób zawodowych • Dowodzi skuteczności swoich rozwiązań z wykorzystaniem swojej wiedzy i umiejętności
IX. Wypadki przy pracy . Udzielanie I pomocyprzedmedycznej	
Dopuszczający	Uczeń: • Wymienia sposoby zapobiegania wypadkom w pracy kucharza • 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 • Wymienia stany zagrożenia zdrowia i życia
Dostateczny	• Wymienia sposoby zapobiegania wypadkom w pracy kucharza • 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 • Opisuje stany zagrożenia zdrowia i życia
Dobry	• Wymienia sposoby zapobiegania wypadkom w pracy kucharza • 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 • Stosuje zasady udzielania pierwszej pomocy w danym przypadku.
Bardzo dobry	• Wymienia sposoby zapobiegania wypadkom w pracy kucharza • 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 • Dokonuje analizy stanów zagrożenia zdrowia i życia • Stosuje i uzasadnia zasady udzielania pierwszej pomocy w danym przypadku.
Celujący	• Posiada wiedzę i umiejętności wymagane na ocenę bardzo dobrą plus • Rozwiązuje zadania problemowe z zakresu wypadków przy pracy i udzielania I pomocy przedmedycznej • Dowodzi skuteczności swoich rozwiązań z wykorzystaniem swojej wiedzy i umiejętności