

# Wymagania edukacyjne dla kształcenia w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych z przedmiotu:

## Bezpieczeństwo i higiena pracy

Wyróżnione zostały następujące wymagania programowe: konieczne (K), podstawowe (P), rozszerzające (R), dopełniające (D) i wykraczające poza program nauczania (W). Wymienione poziomy wymagania odpowiadają w przybliżeniu ocenom szkolnym.

Wymagania **konieczne (K)** dotyczą zagadnień elementarnych, stanowiących swego rodzaju podstawę, zatem powinny być opanowane przez każdego ucznia.

Wymagania **podstawowe (P)** zawierają wymagania z poziomu (K) wzbogacone o typowe problemy o niewielkim stopniu trudności.

Wymagania **rozszerzające (R)**, zawierające wymagania z poziomów (K) i (P), dotyczą zagadnień bardziej złożonych i nieco trudniejszych.

Wymagania **dopełniające (D)**, zawierające wymagania z poziomów (K), (P) i (R), dotyczą zagadnień problemowych, trudniejszych, wymagających umiejętności przetwarzania przyswojonych informacji.

Wymagania **wykraczające (W)** dotyczą zagadnień trudnych, oryginalnych, wykraczających poza obowiązkowy program nauczania.

Poniżej przedstawiony został podział wymagań na poszczególne oceny szkolne:

ocena dopuszczająca	–	wymagania na poziomie (K)
ocena dostateczna	–	wymagania na poziomie (K) i (P)
ocena dobra	–	wymagania na poziomie (K), (P) i (R)
ocena bardzo dobra	–	wymagania na poziomie (K), (P), (R) i (D)
ocena celująca	–	wymagania na poziomie (K), (P), (R), (D) i (W)

### Poziom K lub P

Uczeń otrzymuje ocenę **dopuszczającą** lub **dostateczną**, jeśli:

BHP w gastronomii	
▪	rozdziela podstawowe pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią
▪	podaje podstawowe zasady i przepisy bhp
▪	rozdziela podstawowe zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce
▪	podaje zadania ochrony środowiska w zakładzie pracy
▪	podaje zadania ergonomii
▪	wymienia podstawowe zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy
▪	wymienia podstawowe zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony środowiska
▪	wskazuje prawa i obowiązki pracownika w zakresie bhp
▪	wskazuje prawa i obowiązki pracodawcy w zakresie bhp
▪	wymienia zagrożenia związane z pracą w gastronomii
▪	podaje przykłady metod zapobiegania zagrożeniom związanym z pracą
▪	wymienia czynniki szkodliwe dla zdrowia występujące w środowisku pracy
▪	przewiduje podstawowe zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych
▪	podaje przykłady metod zapobiegania negatywnym skutkom oddziaływania czynników szkodliwych dla zdrowia dla zdrowia

▪ wymienia skutki oddziaływania na organizm człowieka szkodliwych czynników
▪ podaje przykłady metod minimalizowania negatywnych skutków oddziaływania szkodliwych czynników na organizm człowieka
▪ przygotowuje stanowisko pracy zgodnie z podstawowymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska
▪ wymienia rodzaje środków ochrony indywidualnej i zbiorowej
▪ stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych
▪ przestrzega podstawowe zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosuje przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska
▪ wymienia przepisy prawa dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska
▪ podaje metody udzielania pierwszej pomocy
▪ wymienia zasady udzielania pierwszej pomocy
<b>Kompetencje personalne i społeczne a bezpieczne i higieniczne warunki pracy</b>
▪ wymienia, co kształtuje osobowość człowieka
▪ wymienia potrzeby, motywy i postawy człowieka
▪ potrafi komunikować się pisemnie
▪ wyjaśnia pojęcie asertywności
▪ podaje przyczyny, skutki i znaczenie stresu w życiu człowieka
▪ wymienia metody przeciwdziałania stresowi w realizacji zadań zawodowych

#### Poziom R lub D

Uczeń otrzymuje ocenę **dobrą** lub **bardzo dobrą**, jeśli opanował poziomy (K) i (P) oraz dodatkowo:

<b>BHP w gastronomii</b>
▪ rozróżnia podstawowe pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią
▪ omawia zasady i przepisy bhp
▪ rozróżnia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce
▪ wyjaśnia zasady ochrony przeciwpożarowej;
▪ wyjaśnia zasady ochrony środowiska
▪ wyjaśnia zadania ergonomii
▪ opisuje zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy;
▪ opisuje zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony środowiska
▪ określa prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy
▪ opisuje zagrożenia związane z pracą
▪ klasyfikuje czynniki zagrożeń i podaje ich przykłady
▪ przewiduje zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych
▪ dobiera metody zabiegania zagrożeniom związanym z pracą
▪ określa zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy
▪ opisuje czynniki szkodliwe dla zdrowia występujące w środowisku pracy
▪ wymienia metody zapobiegania negatywnym skutkom oddziaływania czynników szkodliwych dla zdrowia dla zdrowia
▪ opisuje skutki oddziaływania na organizm człowieka szkodliwych czynników
▪ wymienia metody minimalizowania negatywnych skutków oddziaływania szkodliwych czynników na organizm człowieka
▪ organizuje stanowisko pracy zgodnie z wymogami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;
▪ opisuje rodzaje środków ochrony indywidualnej i zbiorowej
▪ dobiera środek ochrony indywidualnej i zbiorowej

▪ przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosuje przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska
▪ wskazuje przepisy prawa dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska
▪ ocenia przestrzeganie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosowania przepisów prawa dotyczących ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska
▪ opisuje metody udzielania pierwszej pomocy
▪ ocenia stan zagrożenia
▪ udziela pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia
▪ przejawia gotowość do ciągłego uczenia się i doskonalenia zawodowego;
▪ przyjmuje na siebie odpowiedzialność za podejmowane działania
<b>Kompetencje personalne i społeczne a bezpieczne i higieniczne warunki pracy</b>
▪ analizuje czynniki kształtujące osobowość człowieka
▪ charakteryzuje potrzeby, motyw i postawy człowieka
▪ potrafi komunikować się publicznie
▪ analizuje znaczenie asertywności
▪ wyjaśnia przyczyny wypalenia zawodowego oraz przyczyny „chorego budynku”.
▪ charakteryzuje przyczyny, skutki i znaczenie stresu w życiu człowieka
▪ analizuje i stosuje metody przeciwdziałania stresom
▪ przestrzega zasad kultury i etyki
▪ współpracuje w zespole

#### Poziom W

Uczeń otrzymuje ocenę **celującą**, jeśli opanował wiedzę i umiejętności z poziomów (K) – (D) oraz:

<b>BHP w gastronomii</b>
▪ analizuje zasady i przepisy bhp, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska
▪ charakteryzuje działania z zakresu ergonomii podejmowane w zakładzie pracy
▪ charakteryzuje zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy
▪ charakteryzuje zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony środowiska, profilaktyki przeciwpożarowej
▪ diagnozuje i ocenia zagrożenia związane z pracą
▪ dokonuje oceny ryzyka zawodowego
▪ dobiera metody minimalizowania skutków zagrożeń lub przeciwdziałaniu zagrożeniom związanym z realizacją zadań zawodowych
▪ charakteryzuje czynniki szkodliwe, niebezpieczne, uciążliwe dla zdrowia występujące w środowisku pracy
▪ charakteryzuje czynniki zagrożeń biologiczne, chemiczne, fizyczne, psychofizyczne występujące w środowisku pracy
▪ charakteryzuje metody minimalizowania negatywnych skutków oddziaływania szkodliwych i niebezpiecznych czynników dla człowieka
▪ organizuje stanowiska pracy zgodnie z wymogami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska
▪ ocenia organizację stanowiska pracy zgodnie z wymogami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska
<b>Kompetencje personalne i społeczne a bezpieczne i higieniczne warunki pracy</b>
▪ przestrzega zasad kultury i etyki
▪ jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań zawodowych
▪ przewiduje skutki podejmowanych działań zawodowych, jest otwarty na zmiany
▪ rozumie potrzebę kształcenia przez cały okres życia zawodowego
▪ aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe
▪ przestrzega tajemnicy zawodowej
▪ potrafi ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania
▪ potrafi negocjować warunki porozumień

**Formy i sposoby sprawdzania wiadomości i umiejętności:**

- odpowiedzi ustne oraz niezapowiedziane karkówki (obowiązują trzy ostatnie tematy),
- sprawdziany w formie pytań zamkniętych lub otwartych (zapowiedziane z minimum tygodniowym wyprzedzeniem),
- aktywność oraz praca na lekcji,
- zadania domowe, referaty ucznia, prezentacje multimedialne ...

Kontroli podlega również zeszyt ucznia.