

PRZEDMIOTOWE ZASADY OCENIANIA I WYMAGANIA EDUKACYJNEZ PRZEDMIOTU:

BEZPIECZEŃSTWO I HIGIENA PRACY W HOTELARSTWIE

w roku szkolnym 2023/2024

dla klasy pierwszej Technikum nr 3

Program nauczania dla zawodu technik hotelarstwa CKZiU-T3-THOT-422402-2023

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

Dział	Zagadnienia	dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący
1	<p>Pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy</p> <p>Ergonomia stanowisk pracy w hotelarstwie</p> <p>Pojęcia związane z ochroną środowiska</p>	<ul style="list-style-type: none"> - zna proste pojęcia i podstawowe definicje dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, - posiada braki w wiadomościach i umiejętnościach określonych minimum programowym - potrafi z pomocą nauczyciela scharakteryzować ergonomię, wykonać proste zadania - z pomocą nauczyciela wymienia działania hoteli EKO 	<ul style="list-style-type: none"> - opanował w podstawowym zakresie pojęcia dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy - definiuje pojęcie ergonomii, - pracuje w oparciu o źródła literaturowe i środki dydaktyczne, - wyjaśnia podstawowe pojęcia związane z ochroną środowiska - wymienia działania hoteli EKO 	<ul style="list-style-type: none"> - omawia zasady organizowania stanowiska pracy zgodnie z zasadami ergonomii, - omawia podstawowe pojęcia związane z ochroną środowiska, - omawia działania hoteli EKO, - jest aktywny na lekcji, potrafi odczytać i zinterpretować zagadnienia tematyczne 	<ul style="list-style-type: none"> - określa znaczenie ergonomii na różnych stanowiskach pracy w obiekcie hotelarskim, - na przykładzie wybranych hoteli omawia działania ekologiczne, - wykazuje duże zaangażowanie na lekcji, - potrafi zastosować posiadaną wiedzę do rozwiązywania bieżących zagadnień tematycznych i problemowych 	<ul style="list-style-type: none"> - wskazuje optymalne warunki pracy pod względem ergonomii i zgodności z przepisami prawa dotyczącymi bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska, - omawia rozwiązania proekologiczne w hotelach na wybranych przykładach, - wykazuje duże zaangażowanie na lekcji
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>	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnia instytucje oraz służby działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska, - wymienić zadania i uprawnienia instytucji i służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska, - przepisy prawne ochrony pracy kobiet, młodocianych i niepełnosprawnych, - rozróżnia prawa i obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy, - odznacza się brakiem systematyczności i chęci do nauki 	<ul style="list-style-type: none"> - wymienia instytucje oraz służby działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska, - rozróżnia zadania i uprawnienia instytucji i służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska, - wymienia prawa i obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy, - potrafi z pomocą nauczyciela wykonać proste zadania 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzuje instytucje oraz służby działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska, - charakteryzuje zadania i uprawnienia instytucji i służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska, - charakteryzuje prawa i obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy, - jest aktywny na lekcji 	<ul style="list-style-type: none"> - określa znaczenie instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska, - omawia zadania i uprawnienia instytucji i służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska, - stosuje posiadaną wiedzę do rozwiązywania bieżących zagadnień tematycznych i problemowych, - omawia konsekwencje nieprzestrzegania obowiązków pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i 	<ul style="list-style-type: none"> - omawia znaczenie instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska, - wykazuje duże zaangażowanie na lekcji, - potrafi zastosować wiadomości w rozwiązywaniu nietypowych zagadnień związanych z tematem lekcji, - omawia konsekwencje nieprzestrzegania obowiązków pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy na wybranych

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>higieny 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 środowisku pracy</p>	<p>przykładach</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> <p>- omawia sposoby zapobiegania zagrożeniom życia i zdrowia w miejscu pracy na wybranych przykładach,</p> <p>- omawia warunki organizacji pracy zapewniające wymagany poziom ochrony zdrowia i życia przed zagrożeniami występującymi w środowisku pracy</p>
4	Choroba zawodowa	- rozróżnia typowe choroby zawodowe	- rozpoznaje objawy typowych chorób	- ocenia sytuację poszkodowanego na	- charakteryzuje sytuację	- charakteryzuje sytuację

	Wypadek przy pracy	zagrożające 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	zawodowych, - charakteryzuje pojęcie wypadek przy pracy, - charakteryzuje rodzaje świadczeń z tytułu wypadku przy pracy i choroby zawodowej, - potrafi z pomocą nauczyciela wykonać proste zadania	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	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	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	-rozdzieli 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 Systemy bezpieczeństwa obiektu hotelarskiego	- rozdzieli przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej, - rozdzieli informacje przedstawione na znakach zakazu, nakazu, ostrzegawczych, ewakuacyjnych, ochrony przeciwpożarowej,	- omawia przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej, - rozdzieli środki gaśnicze ze względu na zakres ich stosowania, - rozdzieli systemy bezpieczeństwa obiektu hotelarskiego,	- charakteryzuje przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej, - omawia środki gaśnicze ze względu na zakres ich stosowania, - charakteryzuje systemy bezpieczeństwa	- omawia środki gaśnicze ze względu na zakres ich stosowania na wybranych przykładach, - charakteryzuje systemy bezpieczeństwa na wybranych przykładach hoteli,	- stosuje się do informacji przedstawionych na znakach zakazu, nakazu, ostrzegawczych, ewakuacyjnych, ochrony przeciwpożarowej oraz sygnałów alarmowych, - charakteryzuje

		- odznacza się brakiem systematyczności i chęci do nauki	- potrafi z pomocą nauczyciela wykonać proste zadania	obiektu hotelarskiego, - jest aktywny na lekcji, potrafi odczytać i zinterpretować zagadnienia tematyczne	- omawia zabezpieczenie budowlane, mechaniczne, alarmowe i elektroniczne w obiekcie hotelarskim	zabezpieczenie budowlane, mechaniczne, alarmowe i elektroniczne na wybranych przykładach hoteli
--	--	--	---	--	---	---

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