Wymagania edukacyjne dla uczniów klasy **I TŻiUG**

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

Nr programu nauczania: CKZiU-TŻIUG-343404-2026

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.