

# WYMAGANIA EDUKACYJNE NA POSZCZEGÓLNE STOPNIE

z przedmiotu

## BEZPIECZEŃSTWO I HIGIENA PRACY

Nazwa zawodu: TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Symbol cyfrowy zawodu: 343404

**Rok szkolny 2023/2024**

<b>Poziom wymagań</b>				
<b>Konieczny</b> <i>ocena dopuszczająca</i>	<b>Podstawowy</b> <i>ocena dostateczna</i>	<b>Rozszerzający</b> <i>ocena dobra</i>	<b>Dopełniający</b> <i>ocena bardzo dobra</i>	<b>Wykraczający</b> <i>ocena celująca</i>
Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętność korzystania z różnych źródeł, poszerzenia swoich wiadomości i umiejętności przez udział w konkursach, olimpiadach, warsztatach, pokazach, itd.				
<b>Podstawy bezpieczeństwa, higieny i prawa pracy</b>				
<b>Uczeń:</b>				
<ul style="list-style-type: none"><li>Definiuje podstawowe pojęcia: bezpieczeństwo pracy, higiena pracy</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Definiuje pojęcie ergonomii</li><li>Rozróżnia podstawowe przepisy i akty prawne</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Posługuje się terminologią dotyczącą bhp</li><li>wyjaśnia znacznie pojęć: rytm pracy, praca fizyczna,</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Wskazuje co składa się na ergonomię w miejscu pracy</li><li>Podaje przykład pracy umysłowej,</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Wskazuje jak rytm pracy wpływa na wydajność pracy</li></ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>Wymienia podstawowe przepisy dotyczące prawnej ochrony pracy</li> </ul>	dotyczące prawnej ochrony pracy	praca statyczna, praca umysłowa	fizycznej i statycznej w gastronomii	
<b>Prawa i obowiązki pracownika i pracodawcy w zakresie BHP</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Wymienia prawa i obowiązki pracowników w zakresie bhp</li> <li>zna podstawowe prawa i obowiązki pracodawcy w zakresie bhp</li> <li>wymienia rodzaje szkoleń pracowniczych z zakresu bhp</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Opisuje prawa i obowiązki pracowników w zakresie bhp</li> <li>opisuje prawa i obowiązki pracodawcy w zakresie</li> <li>rozdziela rodzaje szkoleń pracowniczych z zakresu bhp</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Omawia konsekwencje nieprzestrzegania obowiązków w zakresie bhp przez pracownika i pracodawcę</li> <li>Wyjaśnia pojęcie: pracownik młodociany</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wymienia prace dozwolone i zakazane pracownikom młodocianym</li> <li>wskazuje czas pracy pracownika młodocianego</li> <li>wymienia dopuszczalne masy do dźwigania</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Omawia ochronę pracy kobiet</li> <li>planuje harmonogram szkoleń pracowniczych z zakresu bhp</li> </ul>
<b>Ochrona przeciwpożarowa i ochrona środowiska</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Wskazuje przyczyny powstawania pożarów w gastronomii</li> <li>Wymienia środki gaśnicze</li> <li>wskazuje zagrożenia dla</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wyjaśnia zasady ochrony przeciwpożarowej w zakładzie gastronomicznym</li> <li>Rozdziela środki gaśnicze i ich zastosowanie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rozdziela znaki informacyjne stosowane w ochronie przeciwpożarowej</li> <li>charakteryzuje rodzaje odpadów w zakładzie gastronomicznym</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wskazuje działania proekologiczne w zakładzie gastronomicznym</li> <li>Omawia sposób postępowania z tłuszczem posmażalniczym</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ocenia wybrany zakład gastronomiczny pod kątem możliwości wdrożenia działań proekologicznych</li> </ul>

<p>środowiska w zakładzie gastronomicznym</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>wskazuje przepisy prawne dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska</li> </ul>			
<p><b>Instytucje i służby działające w zakresie ochrony pracy</b></p>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Wymienia instytucje i służby działające w zakresie ochrony pracy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rozróżnia instytucje i służby działające w zakresie ochrony pracy w Polsce</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Charakteryzuje zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wskazuje struktury organizacyjne Państwowej Inspekcji Pracy i Państwowej Inspekcji Sanitarnej</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Odróżnia zakres kompetencji PIP i PIS w zakresie nadzoru nad bhp</li> </ul>
<p><b>Zagrożenia związane z wykonywaniem zadań zawodowych</b></p>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Wyjaśnia co to jest czynnik niebezpieczny, szkodliwy i uciążliwy</li> <li>wyjaśnia co to jest choroba zawodowa i wypadek przy pracy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dokonuje podziału czynników niebezpiecznych, szkodliwych i uciążliwych</li> <li>wymienia czynniki fizyczne, chemiczne, biologiczne,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wskazuje skutki działania czynników niebezpiecznych, szkodliwych i uciążliwych na organizm człowieka</li> <li>określa sposoby przeciwdziałania czynnikom</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Charakteryzuje czynniki chemiczne tj. podchloryn sodu, woda utleniona, WWA, nitrozaminy, formaldehyd</li> <li>charakteryzuje czynniki biologiczne, tj.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rozwiązuje zadanie problemowe z zakresu wypadków przy pracy</li> </ul>

	<p>psychofizyczne, niebezpieczne, szkodliwe i uciążliwe</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>wymienia choroby zawodowe w gastronomii</li> </ul>	<p>szkodliwym typowym dla wykonywanego zawodu</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>omawia podstawowe zasady obsługi urządzeń gazowym</li> <li>omawia podstawowe zasady obsługi urządzeń ciśnieniowych</li> </ul>	<p>Listeria monocytogenes, Salmonella, toksoplazma, laseczka jadu kiełbasianego, gronkowiec złocisty</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>wyjaśnia na czym polega postępowanie powypadkowe</li> <li>rozpoznaje źródła i czynniki szkodliwe i uciążliwe w środowisku pracy podczas wykonywania określonych zadań na różnych stanowiskach</li> </ul>	
<b>Zasady organizacji stanowisk pracy</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>potrafi wymienić konieczne wymagania dla pomieszczeń w zakładzie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rozróżnia wymagania dotyczące pomieszczeń w zakładach</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Porównuje sposób organizowania różnych stanowisk do pracy w</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zna zasady obowiązujące w czasie wykonywania pracy na</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Planuje stanowiska pracy dla wybranego zakładu gastronomicznego</li> </ul>

gastronomicznym	gastronomicznych <ul style="list-style-type: none"> <li>wymienia i opisuje zasady organizacji różnych stanowisk pracy dla pracownika gastronomii</li> </ul>	gastronomii	poszczególnych stanowiskach	
<b>Środki ochrony indywidualnej i zbiorowej</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>zna pojęcie profilaktyka</li> <li>przedstawia cel badań profilaktycznych</li> <li>wyjaśnia, co oznacza środek ochrony indywidualnej i zbiorowej</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wskazuje lekarza specjalistę wykonującego badania pracownicze oraz na jakiej podstawie i kiedy zgłasza się do niego pracownik</li> <li>Charakteryzuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wymienia i charakteryzuje rodzaje badań pracowniczych</li> <li>Wyjaśnia na czym polegają badania do celów sanitarno-epidemiologicznych</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>dobiera środki ochrony indywidualnej do poszczególnych zadań w gastronomii</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tworzy zapotrzebowanie na środki ochrony indywidualnej dla pracowników w wybranym zakładzie gastronomicznym</li> </ul>
<b>Postępowanie w razie zagrożenia życia i zdrowia</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Wymienia rodzaje zagrożeń zdrowia i życia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wskazuje system pomocy medycznej w stanach</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Określa stany zagrożenia życia i zdrowia</li> <li>Potrafi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stosuje i uzasadnia zasady udzielania pierwszej pomocy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rozwiązuje zadanie problemowe z zakresu udzielania</li> </ul>

	zagrożenia zdrowia i życia	powiadomić system pomocy medycznej w przypadku sytuacji stanowiącej zagrożenia zdrowia i życia	w danym przypadku	pierwszej pomocy
--	-------------------------------	---	----------------------	------------------