

Wymagania edukacyjne niezbędne do otrzymania przez ucznia poszczególnych śródrocznych i rocznych ocen klasyfikacyjnych z obowiązkowych zajęć edukacyjnych w kształceniu zawodowym dla przedmiotu:

Bezpieczeństwo i higiena pracy w klasie czwartej technikum żywienia i usług gastronomicznych

Dział 1: Zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych:

Na ocenę **dopuszczającą** uczeń potrafi:

- wyjaśnić pojęcia: czynnik szkodliwy, niebezpieczny, uciążliwy
- wskazać skutki działania czynników szkodliwych, uciążliwych, niebezpiecznych na organizm człowieka
- dokonać podziału czynników szkodliwych i niebezpiecznych
- wymienić czynniki fizyczne, chemiczne, biologiczne, psychofizyczne niebezpieczne, uciążliwe w środowisku pracy

Na ocenę **dostateczną** uczeń potrafi:

- wymienić i zastosować czynności, które należy podjąć po wypadku przy pracy
- wyjaśnić na czym polega postępowanie powypadkowe
- wymienić zagrożenia, przyczyny zagrożeń na stanowisku pracownika gastronomii

Na ocenę **dobrą** uczeń potrafi:

- określić sposoby przeciwdziałania czynnikom szkodliwym typowym dla wykonywanego zawodu
- rozróżnić znaki bezpieczeństwa w celu przeciwdziałania skutkom czynników szkodliwych i niebezpiecznych występujących w wykonywanym zawodzie
- określać możliwe skutki zagrożeń
- wymienić środki ochrony przed zagrożeniem

Na ocenę **bardzo dobrą** uczeń potrafi:

- wyjaśnić pojęcia: choroba zawodowa, wypadek przy pracy
- wymienić choroby zawodowe w gastronomii
- dokonać podziału wypadków przy pracy i scharakteryzować je

Na ocenę **celującą** uczeń potrafi:

- scharakteryzować czynniki chemiczne tj. podchloryn sodu, wodę utlenioną, WWA, nitrozaminy, formaldehyd

- scharakteryzować czynniki biologiczne tj. Listerię monocytogenes, toksoplazmozę, laseczkę jadu kietbasianego, brucellozę, gronkowca złocistego,

Dział 2: Stanowisko pracy, zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska:

Na ocenę **dopuszczającą** uczeń potrafi:

- przystosować stanowisko pracy do swoich potrzeb, uwzględniając wymagania ergonomii,
- dobrać odzież ochronną zgodnie z zasadami ergonomii

Na ocenę **dostateczną** uczeń potrafi:

- przystosować stanowisko uwzględniając przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej
- przystosować stanowisko uwzględniając ochronę przeciwpożarową

Na ocenę **dobrą** uczeń potrafi:

- przestrzegać zasad bezpieczeństwa higieny pracy, ergonomii na stanowisku pracy w gastronomii
- przestrzegać zasad ergonomii, ochrony przeciwpożarowej na stanowisku pracy w gastronomii
- przestrzegać zasad ochrony środowiska podczas wykonywania zadań na stanowisku pracy w gastronomii

Na ocenę **bardzo dobrą** uczeń potrafi:

- utrzymać porządek na stanowisku pracy w zgodzie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy

Na ocenę **celującą** uczeń potrafi:

- podać konsekwencje nieprzestrzegania zasad bezpieczeństwa higieny pracy, ergonomii, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań na stanowisku pracy w gastronomii

Dział 3: Środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych:

Na ocenę **dopuszczającą** uczeń potrafi:

- rozróżnić środki ochrony indywidualnej stosowane podczas wykonywania zadań zawodowych w gastronomii
- rozróżniać środki ochrony zbiorowej stosowane podczas wykonywania zadań zawodowych w gastronomii
- wyjaśnić, co oznaczają pojęcia środki ochrony indywidualnej, środki ochrony zbiorowej

Na ocenę **dostateczną** uczeń potrafi:

- dobierać środki ochrony indywidualnej do rodzaju wykonywanego zadania
- wymienić co znajduje się w instrukcji używania środków ochrony

Na ocenę **dobrą** uczeń potrafi:

- zastosować zabezpieczenia i ochrony podczas użytkowania maszyn, urządzeń i narzędzi wykorzystywanych podczas wykonywania zadań zawodowych
- stworzyć instrukcję środków ochrony indywidualnej i zbiorowej

Na ocenę **bardzo dobrą** uczeń potrafi:

- wyjaśnić pojęcie profilaktyka
- przedstawić cel badań profilaktycznych
- scharakteryzować odzież ochronną kucharza,

Na ocenę **celującą** uczeń potrafi:

- wskazać lekarza specjalistę wykonującego pracownicze badania profilaktyczne oraz wyjaśnić, na jakiej podstawie i kiedy zgłasza się do niego pracownik

Dział 4: Pierwsza pomoc w stanach zagrożenia zdrowia i życia:

Na ocenę **dopuszczającą** uczeń potrafi:

- wymienić niezbędne wyposażenie apteczki
- określić pojęcie wypadku przy pracy
- wyjaśnić pojęcia: pierwsza pomoc medyczna i kwalifikowana pomoc medyczna
- wymienić sytuacje w których może dojść do wypadku w drodze i z pracy
- wymienić obowiązki pracodawcy w razie wypadku przy pracy

Na ocenę **dostateczną** uczeń potrafi:

- opisać podstawowe symptomy wskazujące na stan nagłego zagrożenia zdrowia i życia
- podać sytuacje kiedy może dojść do najczęstszych urazów
- określić czym się różni złamanie otwarte od zamkniętego
- udzielić pomocy przy złamanej nodze lub ręce
- rozpoznać zwichnięcie od skręcenia

Na ocenę **dobrą** uczeń potrafi:

- ocenić sytuację poszkodowanego na podstawie analizy objawów obserwowanych u poszkodowanego
- udzielić pierwszej pomocy w urazowych stanach zagrożenia życia i zdrowia, np. krwotoki, zmiążdżenia, amputacje, złamania, oparzenia
- wyjaśnić jakie czynniki są przyczyną poparzeń w kuchni

Na ocenę **bardzo dobrą** uczeń potrafi:

- ułożyć poszkodowanego w pozycji bezpiecznej
- powiadomić odpowiednie służby
- udzielić pierwszej pomocy w nieurazowych stanach zagrożenia życia i zdrowia np. omdlenie, zawał, udar
- wykonać resuscytację oddechowo-kръżeniową na fantomie, zgodnie z wytycznymi Polskiej i Europejskiej Rady Resuscytacji

Na ocenę **celującą** uczeń potrafi:

- zabezpieczyć siebie, osobę poszkodowaną i miejsce wypadku,
- zadbać o profilaktykę zapobiegania wypadków przy pracy