

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 trzeciej technikum żywienia i usług gastronomicznych

Dział 1: Znaczenie pojęć związanych z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią:

Na ocenę **dopuszczającą** uczeń potrafi:

- wyjaśnić znaczenie pojęć: bhp, ergonomia, higiena pracy, ochrony przeciwpożarowej
- wymienić środki służące zapewnieniu bezpiecznej pracy
- znać zagrożenia wynikające z używania ruchomych części maszyn i urządzeń technicznych

Na ocenę **dostateczną** uczeń potrafi:

- podać podstawowy akt prawny dotyczący prawa pracy
- wskazać, co składa się na ergonomię w miejscu pracy

Na ocenę **dobrą** uczeń potrafi:

- wyjaśnić znaczenie pojęć: rytm pracy, praca fizyczna, praca umysłowa, praca statyczna

Na ocenę **bardzo dobrą** uczeń potrafi:

- podać przykłady pracy umysłowej, fizycznej, statycznej w gastronomii

Na ocenę **celującą** uczeń potrafi:

- wskazać, jak rytm pracy wpływa na wydajność pracy

Dział 2: Badania pracownicze:

Na ocenę **dopuszczającą** uczeń potrafi:

- wymienić i scharakteryzować rodzaje badań pracowniczych
- określić kiedy wykonuje się badania do celów sanitarno-epidemiologicznych
- określić rodzaje badań sanitarno-epidemiologicznych

Na ocenę **dostateczną** uczeń potrafi:

- wyjaśnić na czym polegają badania do celów sanitarno-epidemiologicznych
- określić cel badań sanitarno-epidemiologicznych
- określić na jaki okres ważne są badania pracowników

Na ocenę **dobrą** uczeń potrafi:

- opisać co znajduje się w skierowaniu na badania pracownicze

Na ocenę **bardzo dobrą** uczeń potrafi:

- opisać jakie dane znajdują się w orzeczeniu lekarskim
- wymienić przykładowe czynniki fizyczne, pyły, chemiczne, biologiczne i niebezpieczne określone w skierowaniu na badania

Na ocenę **celującą** uczeń potrafi:

- wymienić rodzaje przepisów prawnych regulujących przebieg badań pracowniczych
- określić zasady przechowywania i okazywania dokumentów związanych z badaniami lekarskimi

Dział 3: Zasady bezpieczeństwa i higieny pracy, ergonomii oraz przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska:

Na ocenę **dopuszczającą** uczeń potrafi:

- wymienić prawa i obowiązki pracodawcy i pracownika w zakresie przepisów bhp
- wskazać przyczyny powstawania pożarów w gastronomii
- rozróżnić środki gaśnicze

Na ocenę **dostateczną** uczeń potrafi:

- wskazać zastosowanie różnych środków gaśniczych
- rozróżnia znaki informacyjne stosowane w ochronie przeciwpożarowej
- zapobiegać powstawaniu pożarów w zakładzie gastronomicznym

Na ocenę **dobrą** uczeń potrafi:

- wyjaśnić zasady ochrony przeciwpożarowej w zakładzie gastronomicznym
- przedstawić zasady ewakuacji w czasie pożaru
- wskazać zagrożenia dla środowiska występujące w zakładzie gastronomicznym

Na ocenę **bardzo dobrą** uczeń potrafi:

- wyjaśnić pojęcie: pracownik młodociany
- wymienić prace dozwolone i zakazane pracownikom młodocianym
- wskazać czas pracy młodocianego
- wymienić dopuszczalne masy do dźwigania

Na ocenę **celującą** uczeń potrafi:

- wskazać działania w zakładzie gastronomicznym zmierzające do ochrony środowiska

Dział 4: Zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska:

Na ocenę **dopuszczającą** uczeń potrafi:

- wymienić instytucje oraz służby działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce
- opisać na czym polega nadzór i kontrola przestrzegania prawa pracy
- opisać rolę społecznego inspektora pracy w zakładzie gastronomicznym

Na ocenę **dostateczną** uczeń potrafi:

- scharakteryzować zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce
- wymienić zadania Państwowej Inspekcji Pracy
- opisać co znajduje się w zakresie szkoleń BHP

Na ocenę **dobrą** uczeń potrafi:

- wskazać podstawowe przepisy dotyczące prawnej ochrony pracy
- opisać na czym polega szkolenie wstępne, instruktaż ogólny i stanowiskowy
- wiedzieć co znajduje się w instrukcjach BHP

Na ocenę **bardzo dobrą** uczeń potrafi:

- scharakteryzować zadania służb BHP działających w zakładzie gastronomicznym
- znać tematy instruktażu stanowiskowego
- opracować instrukcję BHP

Na ocenę **celującą** uczeń potrafi:

- wskazać struktury organizacyjne Państwowej Inspekcji Pracy i Państwowej Inspekcji Sanitarnej

Dział 5: Prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy:

Na ocenę **dopuszczającą** uczeń potrafi:

- wymienić prawa pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy
- wymienić obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy

Na ocenę **dostateczną** uczeń potrafi:

- wymienić prawa pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy

- wymienić obowiązki pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy

Na ocenę **dobrą** uczeń potrafi:

- omówić konsekwencje nieprzestrzegania obowiązków w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy przez pracownika i pracodawcę
- opisać jakim karom może podlegać pracownik za nieprzestrzeganie przepisów BHP

Na ocenę **bardzo dobrą** uczeń potrafi:

- podać praktyczne przykłady konsekwencji nieprzestrzegania obowiązków w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy przez pracownika i pracodawcę
- opisać obowiązki kierownika lub menedżera restauracji w sytuacji zagrożenia

Na ocenę **celującą** uczeń potrafi:

- przewidzieć długofalowe skutki nieprzestrzegania obowiązków w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy przez pracownika i pracodawcę