

OGÓLNE WYMAGANIA EDUKACYJNE [OWE]

BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA

KUCHARZ [HGT.02.]

Bezpieczeństwo i Higiena Pracy

Klasa 1

Poznań 2024/2025

Efekty kształcenia	Treści	Kryteria weryfikacji	Wymagania edukacyjne
<p>HGT.02.1.1) rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią</p>	<ul style="list-style-type: none"> • terminologia dotycząca bezpieczeństwa i higieny pracy, • terminologia dotycząca ochrony przeciwpożarowej • terminologia dotycząca ochrony środowiska, • źródła prawa pracy w Polsce • przepisy prawa dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, • przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej, • przepisy prawa dotyczące ochrony środowiska., • organizacja stanowiska pracy, • czynniki tworzące środowisko pracy. • zagrożenia dla środowiska oraz sposoby jego ochrony, • ergonomia w kształtowaniu warunków pracy, • rodzaje środków gaśniczych oraz zakres ich stosowania. 	<p>HGT.02.1.1.1) posługuje się terminologią dotyczącą bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska</p> <p>HGT.02.1.1.2) wymienia przepisy prawa dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska</p> <p>HGT.02.1.1.3) określa warunki organizacji pracy zapewniające wymagany poziom ochrony zdrowia i życia przed zagrożeniami występującymi w środowisku pracy</p> <p>HGT.02.1.1.4) określa działania zapobiegające wyrządzeniu szkód w środowisku</p> <p>HGT.02.1.1.5) opisuje wymagania dotyczące ergonomii pracy</p> <p>HGT.02.1.1.6) rozróżnia środki gaśnicze ze względu na zakres ich stosowania</p>	<p>1. ocenę celujący otrzymuje uczeń, który: opanował pełen zakres zagadnień określony programem przedmiotu (w zakresie 90-100%), potrafi zastosować posiadaną wiedzę do rozwiązywania zadań i problemów w praktyce, samodzielnie i twórczo rozwija własne uzdolnienia, a jego wiedza jest usystematyzowana, systematycznie prowadzi notatki w dowolnie wybranej formie, odnotowując wnioski i spostrzeżenia wynikające z analizy wykonywanych zadań.</p> <p>W szczególności:</p> <ul style="list-style-type: none"> • posługuje się terminologią oraz zna przepisy prawa dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska • zna instytucje oraz służby działające w zakresie ochrony pracy , ochrony p-poż i ochrony środowiska oraz wymienia zadania i uprawnienia tych instytucji oraz służb • zna zagrożenia dla środowiska naturalnego oraz potrafi omówić sposoby zapobiegania tym zagrożeniom • omawia zasady ochrony środowiska • zna prawa i obowiązki pracownika, pracodawcy i kadry kierującej pracownikami w zakresie BHP oraz potrafi omówić konsekwencje nieprzestrzegania tych obowiązków • określa warunki organizacji pracy zapewniające wymagany poziom ochrony zdrowia i życia przed zagrożeniami występującymi w środowisku pracy z uwzględnieniem terminologii oraz wymagań dotyczących ergonomii pracy • zna i rozróżnia typowe czynniki występujące w środowisku pracy oraz potrafi określić
<p>HGT.02.1.2) charakteryzuje zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ochrona i nadzór nad przestrzeganiem przepisów i zasad BHP • instytucje i służby działające na rzecz 	<p>HGT.02.1.2.1) wymienia instytucje oraz służby działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska</p> <p>HGT.02.1.2.2) wymienia zadania i uprawnienia instytucji</p>	

w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska	ochrony prawa pracy – zadania, uprawnienia. egzekwowanie uprawnień. • instytucje i służby działające w zakresie ochrony środowiska – zadania, uprawnienia. egzekwowanie uprawnień	oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska	<p>sposoby przeciwdziałania tym czynnikom na stanowisku pracy. Określa wpływ czynników niebezpiecznych, szkodliwych i uciążliwych na organizm człowieka w szczególności na zachorowalność na choroby zawodowe</p> <ul style="list-style-type: none"> • określa działania zapobiegające wyrządzeniu szkód w środowisku pracy, rozróżnia środki gaśnicze ze względu na zakres ich stosowania, identyfikuje zastosowanie gaśnic na podstawie znormalizowanych oznaczeń literowych, rozróżnia znaki informacyjne dotyczące ochrony przeciwpożarowej oraz stosuje się do informacji na nich przedstawionych • zna i stosuje się do informacji przedstawionych na znakach bezpieczeństwa oraz potrafi omówić sygnały alarmowe • przestrzega przepisów prawa dotyczących ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zawodzie • potrafi wyjaśnić zastosowanie instrukcje BHP, przeciwpożarowych i stanowiskowych w praktyce zawodowej • zna i rozróżnia środki ochrony indywidualnej i zbiorowej stosowane podczas wykonywania zadań zawodowych oraz dobiera te środki odpowiednio do rodzaju wykonywanego zadania • zna terminologię związaną z udzielaniem pierwszej pomocy. Omawia podstawowe symptomy wskazujące na stan nagłego zagrożenia zdrowotnego oraz ocenia sytuację poszkodowanego na podstawie analizy objawów obserwowanych u poszkodowanego. Potrafi powiadomić odpowiednie służby we właściwy sposób
HGT.02.1.3) opisuje prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy	<ul style="list-style-type: none"> • prawa i obowiązki pracownika w zakresie BHP • prawa i obowiązki pracodawcy w zakresie BHP • kodeks pracy dział X, art.207 - 212 	<p>HGT.02.1.3.1) wymienia prawa i obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy HGT.02.1.3.2) wymienia prawa i obowiązki pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy HGT.02.1.3.3) omawia konsekwencje nieprzestrzegania obowiązków pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy</p>	
HGT.02.1.4) przewiduje zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych	<ul style="list-style-type: none"> • wypadki przy pracy • choroby zawodowe • rodzaje czynników występujących w środowisku pracy • czynniki szkodliwe, uciążliwe i niebezpieczne występujące w zakładzie gastronomicznym oraz sposoby zabezpieczania się przed nimi • znaki bezpieczeństwa 	<p>HGT.02.1.4.1) rozróżnia czynniki szkodliwe i niebezpieczne oddziałujące na organizm człowieka w środowisku pracy HGT.02.1.4.2) określa sposoby przeciwdziałania czynnikom szkodliwym i niebezpiecznym typowym dla stanowiska pracy HGT.02.1.4.3) określa wpływ czynników szkodliwych i</p>	

		niebezpiecznych na zachorowalność na choroby zawodowe HGT.02.1.4.4) stosuje się do informacji przedstawionych na znakach bezpieczeństwa HGT.02.1.4.5) stosuje się do informacji przedstawionych na znakach zakazu, nakazu, ostrzegawczych, ewakuacyjnych, ochrony przeciwpożarowej oraz sygnałów alarmowych	<ul style="list-style-type: none"> zna terminologię oraz rozróżnia systemy zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia. Rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas sporządzania potraw Zna terminologię dotyczącą systemów GHP, GMP i HACCP. Potrafi rozróżnić i scharakteryzować te systemy, rozpoznaje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji i świadczeniu usług w gastronomii rozpoznaje znaczenie własnych zachowań w grupie oraz ocenia wpływ stresu na efektywność działania. Przewiduje konsekwencje stresujących zachowań na siebie i innych
HGT.02.1.5) stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy, ergonomii oraz przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska	<ul style="list-style-type: none"> instrukcje bezpieczeństwa przepisy prawa dobór gaśnic do rodzaju pożaru, oznaczenia literowe na gaśnicach znaki informacyjne ochrony przeciwpożarowej 	HGT.02.1.5.1) przestrzega przepisów prawa dotyczących ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zawodzie HGT.02.1.5.2) stosuje instrukcje bezpieczeństwa, higieny pracy, przeciwpożarowe i stanowiskowe w zawodzie HGT.02.1.5.3) identyfikuje zastosowanie gaśnic na podstawie znormalizowanych oznaczeń literowych HGT.02.1.5.3) rozróżnia znaki informacyjne dotyczące ochrony przeciwpożarowej	<p>2. ocenę bardzo dobry otrzymuje uczeń, który:</p> <p>w zakresie 80-89% opanował zakres zagadnień określony programem przedmiotu (określonym powyżej), potrafi zastosować posiadaną wiedzę do rozwiązywania zadań i problemów w praktyce, diagnozuje, samodzielnie planuje i wykonuje określone zadania, systematycznie prowadzi notatki w dowolnie wybranej formie.</p> <p>odnotowując wnioski i spostrzeżenia wynikające z analizy wykonywanych zadań.</p>
HGT.02.1.7) stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych	<ul style="list-style-type: none"> rodzaje środków ochrony indywidualnej i zbiorowej. zastosowanie środków ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas pracy w zakładzie gastronomicznym. 	HGT.02.1.7.1) rozróżnia środki ochrony indywidualnej i zbiorowej stosowane podczas wykonywania zadań zawodowych HGT.02.1.7.2) dobiera środki ochrony indywidualnej do rodzaju wykonywanego zadania	<p>3. ocenę dobry otrzymuje uczeń, który:</p> <p>w zakresie 70-79% opanował materiał programowy (określonym w punkcie 1) oraz umiejętności posługiwania się wiadomościami,</p>

<p>HGT.02.1.9) udziela pierwszej pomocy w stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego</p>	<ul style="list-style-type: none"> • pierwsza pomoc w stanach zagrożenia życia i zdrowia • pierwsza pomoc w nagłych wypadkach i urazach. 	<p>HGT.02.1.9.1) opisuje podstawowe symptomy wskazujące na stan nagłego zagrożenia zdrowotnego HGT.02.1.9.2) ocenia sytuację poszkodowanego na podstawie analizy objawów obserwowanych u poszkodowanego HGT.02.1.9.5) powiadamia odpowiednie służby</p>	<p>samodzielnie rozwiązuje typowe zadania teoretyczne i praktyczne, prowadzi notatki w dowolnie wybranej formie, w których odnotowuje wiadomości teoretyczne pozyskane na zajęciach oraz wnioski i spostrzeżenia wynikające z analizy typowych zadań.</p> <p>4. ocenę dostateczny otrzymuje uczeń, który: w zakresie 60-69% opanował wiadomości i umiejętności określone w punkcie 1 (na poziomie podstawowym), prowadzi notatki z zajęć w dowolnie wybranej formie, w którym próbuje formułować wnioski i spostrzeżenia wynikające z analizy typowych zadań o średnim stopniu trudności, potrafi zastosować wiadomości dla celów praktycznych i teoretycznych przy pomocy nauczyciela.</p>
<p>HGT.02.2.10) stosuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia, w tym zasady HACCP ((Hazard Analysis and Critical Control Points System)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • podstawowe pojęcia związane z zapewnieniem bezpieczeństwa żywności i żywienia • rodzaje zagrożeń oraz systemy zapewnienia jakości i bezpieczeństwa żywności podczas sporządzania potraw • krytyczny punkt kontroli(CCP) – definicja 	<p>HGT.02.2.10.1) rozróżnia systemy zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia HGT.02.2.10.2) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas sporządzania potraw HGT.02.2.10.3) rozpoznaje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji i świadczeniu usług w gastronomii</p>	<p>5. ocenę dopuszczający otrzymuje uczeń, który: w zakresie 50-59% posiada konieczne i niezbędne wiadomości i umiejętności, słabo rozumie treści programowe, ale opanował przynajmniej 30 % wiadomości i umiejętności określonych podstawą programową (patrz punkt 1), prowadzi notatki z zajęć w dowolnie wybranej formie, potrafi przy pomocy nauczyciela rozwiązywać problemy praktyczne i teoretyczne o najprostszym stopniu trudności.</p>
<p>HGT.02.7.3) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem</p>		<p>HGT.02.7.3.2) rozpoznaje znaczenie własnych zachowań w grupie HGT.02.7.3.3) ocenia wpływ stresu na efektywność działania HGT.02.7.3.4) przewiduje konsekwencje stresujących zachowań na siebie i innych</p>	<p>6. ocenę niedostateczny otrzymuje uczeń, u którego: (poniżej 50%) występuje rażący brak wiadomości programowych(określonych w punkcie 1), występuje całkowita nieumiejętność stosowania zdobytej wiedzy, a uczeń nie jest w stanie, nawet przy pomocy nauczyciela wykonać zadań o niewielkim elementarnym stopniu trudności,</p>

			<p>nie prowadzi notatek z zajęć w dowolnie wybranej formie.</p> <p>Otrzymanie oceny niedostatecznej jest równoznaczne z tym, że przedmiot BHP nie może być zaliczony.</p>
--	--	--	---