

**OGÓLNE WYMAGANIA EDUKACYJNE [OWE]**

**TECHNIKUM GASTRONOMICZNE [HGT. 12.]**

**TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH**

**Bezpieczeństwo i Higiena Pracy**

**Klasa 1**

**POZNAŃ 2024-2025**

Efekty kształcenia	Treści	Kryteria weryfikacji	Wymagania edukacyjne
<p>HGT.02.1.1) rozdzieli pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• terminologia dotycząca bezpieczeństwa i higieny pracy,</li> <li>• terminologia dotycząca ochrony przeciwpożarowej</li> <li>• terminologia dotycząca ochrony środowiska,</li> <li>• źródła prawa pracy w Polsce</li> <li>• przepisy prawa dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy,</li> <li>• przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej,</li> <li>• przepisy prawa dotyczące ochrony środowiska.,</li> <li>• organizacja stanowiska pracy,</li> <li>• czynniki tworzące środowisko pracy.</li> <li>• zagrożenia dla środowiska oraz sposoby jego ochrony,</li> </ul>	<p><b>HGT.02.1.1.1)</b> posługuje się terminologią dotyczącą bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska  <b>HGT.02.1.1.2)</b> wymienia przepisy prawa dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska  <b>HGT.02.1.1.3)</b> określa warunki organizacji pracy zapewniające wymagany poziom ochrony zdrowia i życia przed zagrożeniami występującymi w środowisku pracy  <b>HGT.02.1.1.4)</b> określa działania zapobiegające wyrządzeniu szkód w środowisku  <b>HGT.02.1.1.5)</b> opisuje wymagania dotyczące ergonomii pracy  <b>HGT.02.1.1.6)</b> rozróżnia środki gaśnicze ze względu na zakres ich stosowania</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ocenę <b>celujący</b> otrzymuje uczeń, który: opanał pełen zakres zagadnień określony programem przedmiotu (<b>w zakresie 90-100%</b>) , 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.</li> <li>• ocenę <b>bardzo dobry</b> otrzymuje uczeń, który: <b>w zakresie 80-89%</b> opanał zakres zagadnień określony programem przedmiotu, 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.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ergonomia w kształtowaniu warunków pracy,</li> <li>• rodzaje środków gaśniczych oraz zakres ich stosowania.</li> </ul>		<p>odnotowując wnioski i spostrzeżenia wynikające z analizy wykonywanych zadań.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ocenę <b>dobry</b> otrzymuje uczeń, który:</li> </ul> <p><b>w zakresie 70-79%</b>  opanował materiał programowy oraz umiejętności posługiwania się wiadomościami, 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> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ocenę <b>dostateczny</b> otrzymuje uczeń, który:</li> </ul> <p><b>w zakresie 60-69%</b>  opanował wiadomości i umiejętności (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>
HGT.02.1.2) charakteryzuje zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ochrona i nadzór nad przestrzeganiem przepisów</li> <li>• i zasad BHP</li> <li>• instytucje i służby działające na rzecz ochrony prawa pracy – zadania, uprawnienia. egzekwowanie uprawnień,</li> <li>• instytucje i służby działające w zakresie ochrony środowiska – zadania, uprawnienia. egzekwowanie uprawnień</li> </ul>	<p><b>HGT.02.1.2.1)</b> wymienia instytucje oraz służby działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska  <b>HGT.02.1.2.2)</b> wymienia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska</p>	
HGT.02.1.3) opisuje prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy	<ul style="list-style-type: none"> <li>• prawa i obowiązki pracownika w zakresie BHP</li> <li>• prawa i obowiązki pracodawcy w zakresie BHP</li> <li>• kodeks pracy dział X, art.207 - 212</li> </ul>	<p><b>HGT.02.1.3.1)</b> wymienia prawa i obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy  <b>HGT.02.1.3.2)</b> wymienia prawa i obowiązki pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy  <b>HGT.02.1.3.3)</b> omawia konsekwencje</p>	

		nieprzestrzegania obowiązków pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy	<ul style="list-style-type: none"> <li>ocenę <b>dopuszczający</b> otrzymuje uczeń, który: <b>w zakresie 50-59%</b> posiada konieczne i niezbędne wiadomości i umiejętności, słabo rozumie treści programowe, ale opanował przynajmniej 30 % wiadomości i umiejętności określonych podstawą programową, prowadzi notatki z zajęć w dowolnie wybranej formie</li> <li>potrafi przy pomocy nauczyciela rozwiązywać problemy praktyczne i teoretyczne o najprostszym stopniu trudności.</li> <li>ocenę <b>niedostateczny</b> otrzymuje uczeń, u którego: (<b>poniżej 50%</b>) występuje rażący brak wiadomości programowych, występuje całkowita nieumiejętność stosowania zdobytej wiedzy, a uczeń nie jest w stanie, nawet przy pomocy nauczyciela wykonać zadań o niewielkim elementarnym stopniu trudności, nie prowadzi notatek z zajęć w dowolnie wybranej formie.</li> <li>Otrzymanie oceny niedostatecznej jest równoznaczne z tym, że przedmiot BHP nie może być zaliczony.</li> </ul>
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"> <li>wypadki przy pracy</li> <li>choroby zawodowe</li> <li>rodzaje czynników występujących w środowisku pracy</li> <li>czynniki szkodliwe, uciążliwe i niebezpieczne występujące w zakładzie gastronomicznym oraz sposoby zabezpieczania się przed nimi</li> <li>znaki bezpieczeństwa</li> </ul>	<p><b>HGT.02.1.4.1)</b> rozróżnia czynniki szkodliwe i niebezpieczne oddziałujące na organizm człowieka w środowisku pracy</p> <p><b>HGT.02.1.4.2)</b> określa sposoby przeciwdziałania czynnikom szkodliwym i niebezpiecznym typowym dla stanowiska pracy</p> <p><b>HGT.02.1.4.3)</b> określa wpływ czynników szkodliwych i niebezpiecznych na zachorowalność na choroby zawodowe</p> <p><b>HGT.02.1.4.4)</b> stosuje się do informacji przedstawionych na znakach bezpieczeństwa</p> <p><b>HGT.02.1.4.5)</b> stosuje się do informacji przedstawionych na znakach zakazu, nakazu, ostrzegawczych, ewakuacyjnych, ochrony przeciwpożarowej oraz sygnałów alarmowych</p>	
HGT.02.1.5) stosuje zasady bezpieczeństwa i	<ul style="list-style-type: none"> <li>instrukcje bezpieczeństwa</li> <li>przepisy prawa</li> </ul>	<b>HGT.02.1.5.1)</b> przestrzega przepisów prawa dotyczących ochrony	

<p>higieny pracy, ergonomii oraz przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• dobór gaśnic do rodzaju pożaru,</li> <li>• oznaczenia literowe na gaśnicach</li> <li>• znaki informacyjne ochrony przeciwpożarowej</li> </ul>	<p>przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zawodzie <b>HGT.02.1.5.2)</b> stosuje instrukcje bezpieczeństwa, higieny pracy, przeciwpożarowe i stanowiskowe w zawodzie <b>HGT.02.1.5.3)</b> identyfikuje zastosowanie gaśnic na podstawie znormalizowanych oznaczeń literowych <b>HGT.02.1.5.3)</b> rozróżnia znaki informacyjne dotyczące ochrony przeciwpożarowej</p>	
<p>HGT.02.1.7) stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• rodzaje środków ochrony indywidualnej i zbiorowej.</li> <li>• zastosowanie środków ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas pracy w zakładzie gastronomicznym.</li> </ul>	<p><b>HGT.02.1.7.1)</b> rozróżnia środki ochrony indywidualnej i zbiorowej stosowane podczas wykonywania zadań zawodowych  <b>HGT.02.1.7.2)</b> dobiera środki ochrony indywidualnej do rodzaju wykonywanego zadania</p>	
<p>HGT.02.1.9) udziela pierwszej pomocy w stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pierwsza pomoc w stanach zagrożenia życia i zdrowia</li> <li>• pierwsza pomoc w nagłych wypadkach i urazach.</li> </ul>	<p><b>HGT.02.1.9.1)</b> opisuje podstawowe symptomy wskazujące na stan nagłego zagrożenia zdrowotnego  <b>HGT.02.1.9.2)</b> ocenia sytuację poszkodowanego na podstawie analizy objawów obserwowanych u poszkodowanego  <b>HGT.02.1.9.5)</b> powiadamia odpowiednie służby</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"> <li>• podstawowe pojęcia związane z zapewnieniem bezpieczeństwa żywności i żywienia</li> <li>• rodzaje zagrożeń oraz systemy zapewnienia jakości i bezpieczeństwa żywności podczas sporządzania potraw</li> <li>• krytyczny punkt kontroli(CCP) – definicja</li> </ul>	<p><b>HGT.02.2.10.1)</b> rozróżnia systemy zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia</p> <p><b>HGT.02.2.10.2)</b> rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas sporządzania potraw</p> <p><b>HGT.02.2.10.3)</b> rozpoznaje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji i świadczeniu usług w gastronomii</p>	
<p>HGT.02.7.3) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem</p>		<p><b>HGT.02.7.3.2)</b> rozpoznaje znaczenie własnych zachowań w grupie</p> <p><b>HGT.02.7.3.3)</b> ocenia wpływ stresu na efektywność działania</p> <p><b>HGT.02.7.3.4)</b> przewiduje konsekwencje stresujących zachowań na siebie i innych</p>	