

OGÓLNE WYMAGANIA EDUKACYJNE [OWE]

TECHNIKUM GASTRONOMICZNE [HGT. 12.]

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Bezpieczeństwo i Higiena Pracy

Klasa 2

POZNAŃ 2024-2025

Efekty kształcenia	Treści	Kryteria weryfikacji	Wymagania edukacyjne
<p>HGT.12.1.1) przewiduje zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych w gastronomii</p>	<ul style="list-style-type: none"> • czynniki szkodliwe, uciążliwe i niebezpieczne występujące w środowisku pracy • ocena ryzyka zawodowego • ocena ryzyka zawodowego na różnych stanowiskach w zakładzie gastronomicznym • czynniki szkodliwe, uciążliwe i niebezpieczne występujące w zakładzie gastronomicznym oraz sposoby zabezpieczania się przed nimi • znaki bezpieczeństwa 	<p>HGT.12.1.1.1) wymienia rodzaje czynników szkodliwych i niebezpiecznych występujących w środowisku pracy</p> <p>HGT.12.1.1.2) rozróżnia czynniki szkodliwe i niebezpieczne oddziałujące na organizm człowieka w gastronomii</p> <p>HGT.12.1.1.3) podaje sposoby przeciwdziałania czynnikom szkodliwym w gastronomii</p> <p>HGT.12.1.1.4) rozróżnia znaki bezpieczeństwa w celu przeciwdziałania skutkom czynników szkodliwych i niebezpiecznych w gastronomii</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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 odnotowując wnioski i spostrzeżenia wynikające z analizy wykonywanych zadań w dowolnie wybranej formie. • ocenę bardzo dobry otrzymuje uczeń, który: w zakresie 80-89% opanował 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 odnotowując wnioski i spostrzeżenia wynikające z analizy wykonywanych zadań w dowolnie wybranej formie.
<p>HGT.12.1.3) stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych</p>	<ul style="list-style-type: none"> • środki ochrony indywidualnej i zbiorowej stosowane podczas wykonywania zadań na różnych stanowiskach w zakładzie gastronomicznym 	<p>HGT.12.1.3.1) opisuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej stosowane podczas wykonywania zadań zawodowych w gastronomii</p>	

<p>HGT.12.2.10) stosuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia, w tym zasady HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point System)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • wyznaczanie oraz monitorowanie krytycznych punktów kontroli (CCP) • rodzaje zagrożeń oraz systemy zapewnienia jakości i bezpieczeństwa żywności obowiązujące w zakładzie gastronomicznym • system HACCP 	<p>HGT.12.2.10.1) rozróżnia systemy zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ocenę dobry otrzymuje uczeń, który: w zakresie 70-79% 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>HGT.12.4.3) kontroluje procesy przygotowania potraw</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Państwowa Inspekcja Sanitarna – zadania, uprawnienia, egzekwowanie uprawnień • Stacje Sanitarno-Epidemiologiczne Pracy – zadania, uprawnienia, egzekwowanie uprawnień 	<p>HGT.12.4.3.3) opisuje zadania stacji sanitarno-epidemiologicznej w kontrolowaniu procesu produkcji gastronomicznej</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ocenę dostateczny otrzymuje uczeń, który: w zakresie 60-69% 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. • 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

			<p>umiejętności określonych podstawą programową, prowadzi notatki z zajęć, potrafi przy pomocy nauczyciela rozwiązywać problemy praktyczne i teoretyczne o najprostszym stopniu trudności.</p> <ul style="list-style-type: none"> ocenę niedostateczny otrzymuje uczeń, u którego: (poniżej 50%) 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.
HGT.12.7.2) stosuje zasady komunikacji interpersonalnej		<p>HGT.12.7.2.3) komunikuje się efektywnie (szanuje i nie ocenia rozmówcy, wyraża i odbiera krytykę)</p> <p>HGT.12.7.2.4) stosuje formy grzecznościowe w mowie i piśmie</p>	<ul style="list-style-type: none"> Otrzymanie oceny niedostatecznej jest równoznaczne z tym, że przedmiot BHP nie może być zaliczony.