Wymagania edukacyjne niezbędne do uzyskania poszczególnych ocen śródrocznych i końcoworocznych z przedmiotu:
Bezpieczeństwo i Higiena Pracy dla klasy 1 technik żywienia i usług gastronomicznych

Dział programowy: **I. Podstawy bezpieczeństwa, higieny i prawa pracy**				
dopuszczający Uczeń/uczennica:	Dostateczny Uczeń/uczennica:	Dobry Uczeń/uczennica:	Bardzo dobry Uczeń/uczennica:	Celujący Uczeń/uczennica:
- wymienia pojęcia(np. BHP, higiena pracy, ergonomia, prawo pracy, ochrona przeciwpożarowa , środowiska) ; - wymienia główne źródła prawa pracy w Polsce z zakresu bhp - wymienia służby, które nadzorują pracę w Polsce i Unii Europejskiej, - wskazuje źródła prawa pracy. - zna podział środków gaśniczych - zna zasady ewakuacji ppoż. - przestrzega Regulaminu pracowni. - prowadzi zeszyt przedmiotowy	- wymienia pojęcia(np. BHP, higiena pracy, ergonomia, prawo pracy, ochrona przeciwpożarowa , środowiska) ; - wymienia główne źródła prawa pracy w Polsce z zakresu bhp - wymienia służby, które nadzorują pracę w Polsce i Unii Europejskiej, - wskazuje źródła prawa pracy - zna podział środków gaśniczych - zna zasady ewakuacji ppoż. wyjaśnia zadania służb ochrony pracy w Polsce ; - wymienia prawa i obowiązki pracownika i pracodawcy. - przestrzega Regulaminu pracowni. - prowadzi zeszyt	- wymienia pojęcia(np. BHP, higiena pracy, ergonomia, prawo pracy, ochrona przeciwpożarowa , środowiska) ; - wymienia główne źródła prawa pracy w Polsce z zakresu bhp - wymienia służby, które nadzorują pracę w Polsce i Unii Europejskiej, - wskazuje źródła prawa pracy - zna podział środków gaśniczych - zna zasady ewakuacji ppoż. wyjaśnia zadania służb ochrony pracy w Polsce ; - wymienia prawa i obowiązki pracownika i pracodawcy. - przestrzega Regulaminu pracowni. - prowadzi zeszyt	- wymienia pojęcia(np. BHP, higiena pracy, ergonomia, prawo pracy, ochrona przeciwpożarowa , środowiska) ; -wymienia główne źródła prawa pracy w Polsce z zakresu bhp - wymienia służby, które nadzorują pracę w Polsce i Unii Europejskiej, - wskazuje źródła prawa pracy - zna podział środków gaśniczych - zna zasady ewakuacji ppoż. wyjaśnia zadania służb ochrony pracy w Polsce ; - wymienia prawa i obowiązki pracownika i pracodawcy. - przestrzega Regulaminu pracowni. - prowadzi zeszyt	- - wymienia pojęcia(np. BHP, higiena pracy, ergonomia, prawo pracy, ochrona przeciwpożarowa , środowiska) ; -wymienia główne źródła prawa pracy w Polsce z zakresu bhp - wymienia służby, które nadzorują pracę w Polsce i Unii Europejskiej, - wskazuje źródła prawa pracy - zna podział środków gaśniczych - zna zasady ewakuacji ppoż. wyjaśnia zadania służb ochrony pracy w Polsce ; - wymienia prawa i obowiązki pracownika i pracodawcy. - przestrzega Regulaminu pracowni. - prowadzi zeszyt

	przedmiotowy	przedmiotowy -posługuje się aktami prawnymi z zakresu BHP ; -potrafi określić zadania osoby zagrożonej pożarem lub innym zagrożeniem w miejscu pracy	przedmiotowy -posługuje się aktami prawnymi z zakresu BHP ; -potrafi określić zadania osoby zagrożonej pożarem lub innym zagrożeniem w miejscu pracy - analizuje zagrożenia PPOŻ w zakładzie ; -określa zasady etyczne ochrony danych osobowych - aktywnie uczestniczy w zajęciach	przedmiotowy -posługuje się aktami prawnymi z zakresu BHP ; -potrafi określić zadania osoby zagrożonej pożarem lub innym zagrożeniem w miejscu pracy - analizuje zagrożenia PPOŻ w zakładzie ; -określa zasady etyczne ochrony danych osobowych -samodzielnie planuje rozwiązania w zakresie zabezpieczenia przed zagrożeniami PPOŻ ; - rozwija uzdolnienia zawodowe. - bierze udział w konkursach z zakresu bhp -aktywnie uczestniczy w zajęciach - jest zawsze przygotowany do zajęć
II. Bezpieczeństwo i higiena w środowisku pracy				
dopuszczający Uczeń/uczennica:	Dostateczny Uczeń/uczennica:	Dobry Uczeń/uczennica:	Bardzo dobry Uczeń/uczennica:	Celujący Uczeń/uczennica:
- wymienia czynniki środowiska pracy w gastronomii ; -wymienia choroby zawodowe - rozpoznaje przyczyny	- wymienia czynniki środowiska pracy w gastronomii ; -wymienia choroby zawodowe - rozpoznaje przyczyny	- wymienia czynniki środowiska pracy w gastronomii ; -wymienia choroby zawodowe - rozpoznaje przyczyny	- wymienia czynniki środowiska pracy w gastronomii ; - dopasowuje różne czynniki -wymienia choroby zawodowe	- wymienia czynniki środowiska pracy w gastronomii ; - dopasowuje różne czynniki -wymienia choroby zawodowe

wypadków. -wymienia środki ochrony indywidualnej i zbiorowej - udziela pierwszej pomocy w sytuacjach zagrożenia życia - potrafi wymienić numery alarmowe - przestrzega Regulaminu pracowni. - prowadzi zeszyt przedmiotowy	wypadków. -wymienia środki ochrony indywidualnej i zbiorowej - udziela pierwszej pomocy w sytuacjach zagrożenia życia - potrafi wymienić numery alarmowe - przestrzega Regulaminu pracowni. - prowadzi zeszyt przedmiotowy - opisuje procedury postępowania w razie wypadku ; - wymienia rodzaje wypadków przy pracy - dobiera środki ochrony indywidualnej do zadań.	wypadków. -wymienia środki ochrony indywidualnej i zbiorowej - udziela pierwszej pomocy w sytuacjach zagrożenia życia - potrafi wymienić numery alarmowe - przestrzega Regulaminu pracowni. - prowadzi zeszyt przedmiotowy - opisuje procedury postępowania w razie wypadku ; - wymienia rodzaje wypadków przy pracy - dobiera środki ochrony indywidualnej do zadań. -charakteryzuje zagrożenia i typowe choroby zawodowe ; - stosuje zasady udzielania pierwszej pomocy.	- rozpoznaje przyczyny wypadków. -wymienia środki ochrony indywidualnej i zbiorowej - udziela pierwszej pomocy w sytuacjach zagrożenia życia - potrafi wymienić numery alarmowe - przestrzega Regulaminu pracowni. - prowadzi zeszyt przedmiotowy - opisuje procedury postępowania w razie wypadku ; - wymienia rodzaje wypadków przy pracy - dobiera środki ochrony indywidualnej do zadań. -charakteryzuje zagrożenia i typowe choroby zawodowe ; - stosuje zasady udzielania pierwszej pomocy -udziela pierwszej pomocy w sytuacjach zagrożenia życia ; - stosuje techniki negocjacyjne i asertywne w pracy.	- rozpoznaje przyczyny wypadków. -wymienia środki ochrony indywidualnej i zbiorowej - udziela pierwszej pomocy w sytuacjach zagrożenia życia - potrafi wymienić numery alarmowe - przestrzega Regulaminu pracowni. - prowadzi zeszyt przedmiotowy - opisuje procedury postępowania w razie wypadku ; - wymienia rodzaje wypadków przy pracy - dobiera środki ochrony indywidualnej do zadań. -charakteryzuje zagrożenia i typowe choroby zawodowe ; - stosuje zasady udzielania pierwszej pomocy -udziela pierwszej pomocy w sytuacjach zagrożenia życia ; - stosuje techniki negocjacyjne i asertywne w pracy. -analizuje zdarzenia i rozwiązuje problemy w oparciu o wiedzę teoretyczną ; - rozpoznaje przyczyny chorób zawodowych.

III. Organizacja stanowiska pracy				
dopuszczający Uczeń/uczennica:	Dostateczny Uczeń/uczennica:	Dobry Uczeń/uczennica:	Bardzo dobry Uczeń/uczennica:	Celujący Uczeń/uczennica:
- rozróżnia pomieszczenia w zakładzie gastronomicznym ; - wskazuje drogi komunikacyjne. - przestrzega Regulaminu pracowni. - prowadzi zeszyt przedmiotowy	- rozróżnia pomieszczenia w zakładzie gastronomicznym ; - wskazuje drogi komunikacyjne. - przestrzega Regulaminu pracowni. - prowadzi zeszyt przedmiotowy -utrzymuje porządek na stanowisku zgodnie z zasadami BHP ; - opisuje wyposażenie techniczne pomieszczeń.	- rozróżnia pomieszczenia w zakładzie gastronomicznym ; - wskazuje drogi komunikacyjne. - przestrzega Regulaminu pracowni. - prowadzi zeszyt przedmiotowy -utrzymuje porządek na stanowisku zgodnie z zasadami BHP ; - opisuje wyposażenie techniczne pomieszczeń. - współpracuje w zespole w celu organizacji stanowisk zgodnie z ergonomią ; - zapobiega krzyżowaniu dróg czystych i brudnych.	- rozróżnia pomieszczenia w zakładzie gastronomicznym ; - wskazuje drogi komunikacyjne. - przestrzega Regulaminu pracowni. - prowadzi zeszyt przedmiotowy -utrzymuje porządek na stanowisku zgodnie z zasadami BHP ; - opisuje wyposażenie techniczne pomieszczeń. - współpracuje w zespole w celu organizacji stanowisk zgodnie z ergonomią ; - zapobiega krzyżowaniu dróg czystych i brudnych - planuje organizację stanowisk do obróbki wstępnej, cieplnej i ekspedycji ; - rozpoznaje zagrożenia bezpieczeństwa żywności.	- rozróżnia pomieszczenia w zakładzie gastronomicznym ; - wskazuje drogi komunikacyjne. - przestrzega Regulaminu pracowni. - prowadzi zeszyt przedmiotowy -utrzymuje porządek na stanowisku zgodnie z zasadami BHP ; - opisuje wyposażenie techniczne pomieszczeń. - współpracuje w zespole w celu organizacji stanowisk zgodnie z ergonomią ; - zapobiega krzyżowaniu dróg czystych i brudnych - planuje organizację stanowisk do obróbki wstępnej, cieplnej i ekspedycji ; - rozpoznaje zagrożenia bezpieczeństwa żywności - planuje stanowiska pracy dla osób z niepełnosprawnością ; - samodzielnie przygotowuje i optymalizuje stanowisko pracy.

Wymagania edukacyjne niezbędne do uzyskania poszczególnych ocen śródrocznych i końcoworocznych z przedmiotu:
Bezpieczeństwo i Higiena Pracy dla klasy 4 technik żywienia i usług gastronomicznych

Dział programowy: **I. Zagrożenia dla zdrowia i życia występujące w środowisku pracy na stanowiskach w dziale ekspedycyjnym zakładu gastronomicznego**				
dopuszczający Uczeń/uczennica:	Dostateczny Uczeń/uczennica:	Dobry Uczeń/uczennica:	Bardzo dobry Uczeń/uczennica:	Celujący Uczeń/uczennica:
- Wymienia czynniki szkodliwe i uciążliwe w środowisku pracy, - wymienia choroby zawodowe w gastronomii -wymienia rodzaje i przyczyny wypadków przy pracy - przestrzega regulamin pracowni -prowadzi zeszyt przedmiotowy	- Wymienia czynniki szkodliwe i uciążliwe w środowisku pracy, - wymienia choroby zawodowe w gastronomii -wymienia rodzaje i przyczyny wypadków przy pracy - przestrzega regulamin pracowni -prowadzi zeszyt przedmiotowy -Podaje sposoby przeciwdziałania czynnikom szkodliwym w dziale ekspedycyjnym.	- Wymienia czynniki szkodliwe i uciążliwe w środowisku pracy, - wymienia choroby zawodowe w gastronomii -wymienia rodzaje i przyczyny wypadków przy pracy - przestrzega regulamin pracowni -prowadzi zeszyt przedmiotowy -Podaje sposoby przeciwdziałania czynnikom szkodliwym w dziale ekspedycyjnym. -rozróżnia czynniki szkodliwe od niebezpiecznych i rozpoznaje znaki bezpieczeństwa. -podaje symptomy chorób zawodowych	- Wymienia czynniki szkodliwe i uciążliwe w środowisku pracy, - wymienia choroby zawodowe w gastronomii -wymienia rodzaje i przyczyny wypadków przy pracy - przestrzega regulamin pracowni -prowadzi zeszyt przedmiotowy -Podaje sposoby przeciwdziałania czynnikom szkodliwym w dziale ekspedycyjnym. -rozróżnia czynniki szkodliwe od niebezpiecznych i rozpoznaje znaki bezpieczeństwa. -podaje symptomy chorób zawodowych -Określa procedury postępowania pracodawcy i	Wymienia czynniki szkodliwe i uciążliwe w środowisku pracy, - wymienia choroby zawodowe w gastronomii -wymienia rodzaje i przyczyny wypadków przy pracy - przestrzega regulamin pracowni -prowadzi zeszyt przedmiotowy -Podaje sposoby przeciwdziałania czynnikom szkodliwym w dziale ekspedycyjnym. -rozróżnia czynniki szkodliwe od niebezpiecznych i rozpoznaje znaki bezpieczeństwa. -podaje symptomy chorób zawodowych -Określa procedury postępowania pracodawcy i

			pracownika w związku z wypadkiem. - zna instytucje zajmujące się rozpoznawaniem chorób zawodowych - jest zawsze przygotowany do lekcji	pracownika w związku z wypadkiem. - zna instytucje zajmujące się rozpoznawaniem chorób zawodowych - jest zawsze przygotowany do lekcji -Analizuje rodzaje świadczeń z tytułu wypadku i rozpoznaje zaawansowane objawy chorób zawodowych - aktywnie uczestniczy w zajęciach oraz konkursach z przedmiotu
II. Środki ochrony i organizacja pracy				
dopuszczający Uczeń/uczennica:	Dostateczny Uczeń/uczennica:	Dobry Uczeń/uczennica:	Bardzo dobry Uczeń/uczennica:	Celujący Uczeń/uczennica:
-rozpoznaje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej w gastronomii - wymienia środki ochrony indywidualnej - prowadzi zeszyt przedmiotowy - przestrzega regulamin pracowni	-rozpoznaje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej w gastronomii - wymienia środki ochrony indywidualnej z podziałem na grupy - prowadzi zeszyt przedmiotowy - przestrzega regulamin pracowni -dobiera środki ochrony do konkretnych zadań zawodowych.	-rozpoznaje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej w gastronomii - wymienia środki ochrony indywidualnej z podziałem na grupy - prowadzi zeszyt przedmiotowy - przestrzega regulamin pracowni -dobiera środki ochrony do konkretnych zadań zawodowych. -zna i potrafi zastosować zasady bezpiecznej obsługi	-rozpoznaje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej w gastronomii - wymienia środki ochrony indywidualnej z podziałem na grupy - prowadzi zeszyt przedmiotowy - przestrzega regulamin pracowni -dobiera środki ochrony do konkretnych zadań zawodowych. -zna i potrafi zastosować zasady bezpiecznej obsługi	-rozpoznaje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej w gastronomii - wymienia środki ochrony indywidualnej z podziałem na grupy - prowadzi zeszyt przedmiotowy - przestrzega regulamin pracowni -dobiera środki ochrony do konkretnych zadań zawodowych. -zna i potrafi zastosować zasady bezpiecznej obsługi

		maszyn.	maszyn - analizuje zastosowanie środków ochrony i planuje organizację pracy w dziale ekspedycyjnym. - jest zawsze przygotowany do zajęć	maszyn - analizuje zastosowanie środków ochrony i planuje organizację pracy w dziale ekspedycyjnym. - jest zawsze przygotowany do zajęć -Samodzielnie projektuje ergonomiczne stanowisko pracy i dobiera ochronę do indywidualnych potrzeb pracownika - aktywnie uczestniczy w zajęciach oraz konkursach z przedmiotu
III. Organizacja stanowiska pracy zgodnie z przepisami na stanowiskach ekspedycyjnych, handlowych i usługowych zakładu gastronomicznego				
dopuszczający Uczeń/uczennica:	Dostateczny Uczeń/uczennica:	Dobry Uczeń/uczennica:	Bardzo dobry Uczeń/uczennica:	Celujący Uczeń/uczennica:
- Definiuje pojęcia: ergonomia, ergonomia korekcyjna, ergonomika koncepcyjna, Ekspedycja, -opisuje poprawne wymiary stanowiska pracy, - wymienia pomieszczenia pracy i działy zakładu gastronomicznego -zna układ instrukcji obsługi maszyn i urządzeń, -zna znaki bezpieczeństwa i sygnały alarmowe stosowane w zakładzie pracy, -zna systemy GHP i GMP, znać zasady segregacji	- Definiuje pojęcia: ergonomia, ergonomia korekcyjna, ergonomika koncepcyjna, Ekspedycja, -opisuje poprawne wymiary stanowiska pracy, -zna układ instrukcji obsługi maszyn i urządzeń, - wymienia pomieszczenia i działy zakładu gastronomicznego -zna znaki bezpieczeństwa i sygnały alarmowe stosowane w zakładzie pracy, -zna systemy GHP i GMP,	Definiuje pojęcia: ergonomia, ergonomia korekcyjna, ergonomika koncepcyjna, Ekspedycja, -opisuje poprawne wymiary stanowiska pracy, -zna układ instrukcji obsługi maszyn i urządzeń, - wymienia pomieszczenia i działy zakładu gastronomicznego -zna znaki bezpieczeństwa i sygnały alarmowe stosowane w zakładzie pracy, -zna systemy GHP i GMP,	Definiuje pojęcia: ergonomia, ergonomia korekcyjna, ergonomika koncepcyjna, Ekspedycja, -opisuje poprawne wymiary stanowiska pracy, -zna układ instrukcji obsługi maszyn i urządzeń, - wymienia pomieszczenia i działy zakładu gastronomicznego -zna znaki bezpieczeństwa i sygnały alarmowe stosowane w zakładzie pracy, -zna systemy GHP i GMP,	Definiuje pojęcia: ergonomia, ergonomia korekcyjna, ergonomika koncepcyjna, Ekspedycja, -opisuje poprawne wymiary stanowiska pracy, -zna układ instrukcji obsługi maszyn i urządzeń, - wymienia pomieszczenia i działy zakładu gastronomicznego -zna znaki bezpieczeństwa i sygnały alarmowe stosowane w zakładzie pracy, -zna systemy GHP i GMP,

odpadów – prowadzi zeszyt przedmiotowy - przestrzega regulamin pracowni	znać zasady segregacji odpadów – prowadzi zeszyt przedmiotowy - przestrzega regulamin pracowni - wskazuje błędy w opisie stanowisk pracy - opisuje wyposażenie pomieszczeń w części ekspedycyjnej zakładu i wskazuje miejsca zagrożenia - opisuje układ instrukcji - zna warunki przechowywania odpadów i sposoby postępowania	znać zasady segregacji odpadów – prowadzi zeszyt przedmiotowy - przestrzega regulamin pracowni - wskazuje błędy w opisie stanowisk pracy - opisuje wyposażenie pomieszczeń w części ekspedycyjnej zakładu i wskazuje miejsca zagrożenia - opisuje układ instrukcji - zna warunki przechowywania odpadów i sposoby postępowania - porównuje rozwiązania ergonomiczne w zakładach i wyciąga wnioski - opisuje sygnały alarmowe w środowisku pracy - potrafi odnaleźć akty prawne z wiarygodnych źródeł	znać zasady segregacji odpadów – prowadzi zeszyt przedmiotowy - przestrzega regulamin pracowni - wskazuje błędy w opisie stanowisk pracy - opisuje wyposażenie pomieszczeń w części ekspedycyjnej zakładu i wskazuje miejsca zagrożenia - opisuje układ instrukcji - zna warunki przechowywania odpadów i sposoby postępowania - porównuje rozwiązania ergonomiczne w zakładach i wyciąga wnioski - opisuje sygnały alarmowe w środowisku pracy -potrafi odnaleźć akty prawne z wiarygodnych źródeł -proponuje rozwiązania ergonomiczne w zakładzie gastronomicznym - jest zawsze przygotowany do zajęć -analizuje dodatkowe materiały i czasopisma branżowe	znać zasady segregacji odpadów – prowadzi zeszyt przedmiotowy - przestrzega regulamin pracowni - wskazuje błędy w opisie stanowisk pracy - opisuje wyposażenie pomieszczeń w części ekspedycyjnej zakładu i wskazuje miejsca zagrożenia - opisuje układ instrukcji - zna warunki przechowywania odpadów i sposoby postępowania - porównuje rozwiązania ergonomiczne w zakładach i wyciąga wnioski - opisuje sygnały alarmowe w środowisku pracy - potrafi odnaleźć akty prawne z wiarygodnych źródeł -proponuje rozwiązania ergonomiczne w zakładzie gastronomicznym - jest zawsze przygotowany do zajęć -analizuje dodatkowe materiały i czasopisma branżowe -zna przepisy i rozporządzenia dotyczące ergonomii oraz odpadów w

				zakładzie gastronomicznym, - aktywnie uczestniczy w zajęciach oraz konkursach z przedmiotu
IV. Organizacja pracy małych zespołów				
dopuszczający Uczeń/uczennica:	Dostateczny Uczeń/uczennica:	Dobry Uczeń/uczennica:	Bardzo dobry Uczeń/uczennica:	Celujący Uczeń/uczennica:
-definiuje pojęcia: praca, cel, dochód, satysfakcja oraz harmonogram, -definiuje: kierowanie, motywację, konflikt, jakość, raport i plotkę, - prowadzi zeszyt przedmiotowy - przestrzega regulamin pracowni	-definiuje pojęcia: praca, cel, dochód, satysfakcja oraz harmonogram, -definiuje: kierowanie, motywację, konflikt, jakość, raport i plotkę, - prowadzi zeszyt przedmiotowy - przestrzega regulamin pracowni -wyjaśnia różnicę między zadaniem indywidualnym a zespołowym; wymienia etapy planowania. -wymienia formy komunikacji i bariery w procesie przekazywania informacji.	definiuje pojęcia: praca, cel, dochód, satysfakcja oraz harmonogram, -definiuje: kierowanie, motywację, konflikt, jakość, raport i plotkę, - prowadzi zeszyt przedmiotowy - przestrzega regulamin pracowni -wyjaśnia różnicę między zadaniem indywidualnym a zespołowym; wymienia etapy planowania. -wymienia formy komunikacji i bariery w procesie przekazywania informacji, -sporządza opis stanowiska; klasyfikuje narzędzia motywowania na płacowe i pozapłacowe. -opisuje zasady skutecznego motywowania i sposoby rozwiązywania konfliktów (negocjacje, mediacje).	definiuje pojęcia: praca, cel, dochód, satysfakcja oraz harmonogram, -definiuje: kierowanie, motywację, konflikt, jakość, raport i plotkę, - prowadzi zeszyt przedmiotowy - przestrzega regulamin pracowni -wyjaśnia różnicę między zadaniem indywidualnym a zespołowym; wymienia etapy planowania. -wymienia formy komunikacji i bariery w procesie przekazywania informacji, -sporządza opis stanowiska; klasyfikuje narzędzia motywowania na płacowe i pozapłacowe. -opisuje zasady skutecznego motywowania i sposoby rozwiązywania konfliktów (negocjacje, mediacje).Wyjaśnia pojęcie profilu kompetencyjnego; opisuje proces rekrutacji i	definiuje pojęcia: praca, cel, dochód, satysfakcja oraz harmonogram, -definiuje: kierowanie, motywację, konflikt, jakość, raport i plotkę, - prowadzi zeszyt przedmiotowy - przestrzega regulamin pracowni -wyjaśnia różnicę między zadaniem indywidualnym a zespołowym; wymienia etapy planowania. -wymienia formy komunikacji i bariery w procesie przekazywania informacji, -sporządza opis stanowiska; klasyfikuje narzędzia motywowania na płacowe i pozapłacowe. -opisuje zasady skutecznego motywowania i sposoby rozwiązywania konfliktów (negocjacje, mediacje).Wyjaśnia pojęcie profilu kompetencyjnego; opisuje proces rekrutacji i

			oddelegowania osób. -wyjaśnia filozofię Kaizen i cykl Deminga; dobiera kanały komunikacji do sytuacji - jest zawsze przygotowany do zajęć	oddelegowania osób. -wyjaśnia filozofię Kaizen i cykl Deminga; dobiera kanały komunikacji do sytuacji - jest zawsze przygotowany do zajęć -charakteryzuje misję organizacji; analizuje wady i zalety rekrutacji wewnętrznej i zewnętrznej. -analizuje zdarzenia i wprowadza działania korygujące; opisuje model uczenia się przez doświadczenie, - aktywnie uczestniczy w zajęciach oraz konkursach z przedmiotu
V. Pierwsza pomoc w stanach nagłego zagrożenia				
dopuszczający Uczeń/uczennica:	Dostateczny Uczeń/uczennica:	Dobry Uczeń/uczennica:	Bardzo dobry Uczeń/uczennica:	Celujący Uczeń/uczennica:
-opisuje podstawowe symptomy zagrożenia zdrowotnego i powiadamia służby - zna podstawowe zasady udzielania pierwszej pomocy w miejscu pracy - potrafi wymienić numery alarmowe -zna konsekwencje nieudzielenia pierwszej pomocy - prowadzi zeszyt przedmiotowy - przestrzega regulamin	-opisuje podstawowe symptomy zagrożenia zdrowotnego i powiadamia służby - zna podstawowe zasady udzielania pierwszej pomocy w miejscu pracy - potrafi wymienić numery alarmowe -zna konsekwencje nieudzielenia pierwszej pomocy - prowadzi zeszyt przedmiotowy - przestrzega regulamin	-opisuje podstawowe symptomy zagrożenia zdrowotnego i powiadamia służby - zna podstawowe zasady udzielania pierwszej pomocy w miejscu pracy - potrafi wymienić numery alarmowe - zna konsekwencje nieudzielenia pierwszej pomocy - prowadzi zeszyt przedmiotowy - przestrzega regulamin	-opisuje podstawowe symptomy zagrożenia zdrowotnego i powiadamia służby - zna podstawowe zasady udzielania pierwszej pomocy w miejscu pracy - potrafi wymienić numery alarmowe - zna konsekwencje nieudzielenia pierwszej pomocy - prowadzi zeszyt przedmiotowy - przestrzega regulamin	opisuje podstawowe symptomy zagrożenia zdrowotnego i powiadamia służby - zna podstawowe zasady udzielania pierwszej pomocy w miejscu pracy - potrafi wymienić numery alarmowe zna konsekwencje nieudzielenia pierwszej pomocy - - prowadzi zeszyt przedmiotowy - przestrzega regulamin

pracowni	pracowni -zabezpiecza miejsce wypadku i układa poszkodowanego w pozycji bezpiecznej.	pracowni -zabezpiecza miejsce wypadku i układa poszkodowanego w pozycji bezpiecznej. -prezentuje udzielanie pomocy w stanach urazowych (np. krwotok, oparzenie) i nieurazowych.	pracowni -zabezpiecza miejsce wypadku i układa poszkodowanego w pozycji bezpiecznej. -prezentuje udzielanie pomocy w stanach urazowych (np. krwotok, oparzenie) i nieurazowych. -wykonuje resuscytację krążeniowo-oddechową (RKO) na fantomie zgodnie z wytycznymi oraz potrafi użyć ADE - jest zawsze przygotowany do zajęć	pracowni -zabezpiecza miejsce wypadku i układa poszkodowanego w pozycji bezpiecznej. -prezentuje udzielanie pomocy w stanach urazowych (np. krwotok, oparzenie) i nieurazowych. -wykonuje resuscytację krążeniowo-oddechową (RKO) na fantomie zgodnie z wytycznymi oraz potrafi użyć ADE - jest zawsze przygotowany do zajęć -ocenia sytuację na podstawie analizy objawów i planuje organizację pomocy podczas zdarzeń nadzwyczajnych. - aktywnie uczestniczy w zajęciach oraz konkursach z przedmiotu