Wymagania edukacyjne niezbędne do uzyskania poszczególnych ocen śródrocznych i końcoworocznych z przedmiotu:
Bezpieczeństwo i higiena pracy dla klasy 1
Zawód: kelner

Dział programowy:				
I ELEMENTY BHP IREGULACJE PRAWNE.				
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 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 wyjaśnia zadania służb ochrony pracy w Polsce ; - wymienia prawa i obowiązki pracownika i pracodawcy. - 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 wyjaśnia zadania służb ochrony pracy w Polsce; - wymienia prawa i obowiązki pracownika i pracodawcy. - przestrzega Regulaminu pracowni. - prowadzi zeszyt przedmiotowy -posługuje się aktami prawnymi z zakresu BHP ; -potrafi określić zadania osoby zagrożonej pożarem lub innym zagrożeniem w miejscu pracy	- 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 wyjaśnia zadania służb ochrony pracy w Polsce; - wymienia prawa i obowiązki pracownika i pracodawcy. - przestrzega Regulaminu pracowni. - prowadzi zeszyt 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	- 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 wyjaśnia zadania służb ochrony pracy w Polsce; - wymienia prawa i obowiązki pracownika i pracodawcy. - przestrzega Regulaminu pracowni. - prowadzi zeszyt przedmiotowy -posługuje się aktami prawnymi z zakresu BHP ; - 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 ZAGROŻENIA ZWIĄZANE Z WYKONYWANIEM ZADAŃ ZAWODOWYCH				
dopuszczający **Uczeń/uczennica:**	**Dostateczny** **Uczeń/uczennica:**	**Dobry** **Uczeń/uczennica:**	**Dobry** **Uczeń/uczennica:**	**Celujący** **Uczeń/uczennica:**
- Wymienia czynniki szkodliwe i uciążliwe w środowisku pracy, - wymienia zagrożenia dla środowiska - zna sposoby ochrony środowiska w gastronomii - przestrzega RODO - przestrzega regulamin pracowni -prowadzi zeszyt przedmiotowy - zna zasadę segregacji odpadów	- Wymienia czynniki szkodliwe i uciążliwe w środowisku pracy, - wymienia zagrożenia dla środowiska - zna sposoby ochrony środowiska w gastronomii - przestrzega RODO - przestrzega regulamin pracowni -prowadzi zeszyt przedmiotowy - zna zasadę segregacji odpadów - podaje przykłady czynników szkodliwych i niebezpiecznych w środowisku pracy - przestrzega zasad higieny - określa zasadę warunkowego zaufania do zachowania gościa	- Wymienia czynniki szkodliwe i uciążliwe w środowisku pracy, - wymienia zagrożenia dla środowiska - zna sposoby ochrony środowiska w gastronomii - przestrzega RODO - przestrzega regulamin pracowni -prowadzi zeszyt przedmiotowy - zna zasadę segregacji odpadów - podaje przykłady czynników szkodliwych i niebezpiecznych w środowisku pracy - przestrzega zasad higieny określa zasadę warunkowego zaufania do zachowania gościa - przestrzegać zasad jednokierunkowego ruchu obsługi - określa miejsce i sposoby segregacji odpadów	- Wymienia czynniki szkodliwe i uciążliwe w środowisku pracy, - wymienia zagrożenia dla środowiska - zna sposoby ochrony środowiska w gastronomii - przestrzega RODO - przestrzega regulamin pracowni -prowadzi zeszyt przedmiotowy - zna zasadę segregacji odpadów - podaje przykłady czynników szkodliwych i niebezpiecznych w środowisku pracy - przestrzega zasad higieny - określa zasadę warunkowego zaufania do zachowania gościa - przestrzegać zasad jednokierunkowego ruchu obsługi - określa miejsce i sposoby segregacji odpadów - określić zasadę postępowania z rzeczami pozostawionymi przez gościa - podaje sposoby ochrony przed czynnikami szkodliwymi i niebezpiecznymi w miejscu pracy. -jest zawsze przygotowany do zajęć	- Wymienia czynniki szkodliwe i uciążliwe w środowisku pracy, - wymienia zagrożenia dla środowiska - zna sposoby ochrony środowiska w gastronomii - przestrzega RODO - przestrzega regulamin pracowni -prowadzi zeszyt przedmiotowy - zna zasadę segregacji odpadów - podaje przykłady czynników szkodliwych i niebezpiecznych w środowisku pracy - przestrzega zasad higieny - określa zasadę warunkowego zaufania do zachowania gościa - przestrzegać zasad jednokierunkowego ruchu obsługi - określa miejsce i sposoby segregacji odpadów - określić zasadę postępowania z rzeczami pozostawionymi przez gościa - podaje sposoby ochrony przed czynnikami szkodliwymi i niebezpiecznymi w miejscu pracy. - omawia sposoby ochrony środowiska w gastronomii - jest zawsze przygotowany do zajęć - aktywnie uczestniczy w zajęciach oraz konkursach z przedmiotu
III OCHRONA PRZECIW POŻAROWA W ZAKŁADZIE GASTRONOMICZNYM.				
dopuszczający **Uczeń/uczennica:**	**Dostateczny** **Uczeń/uczennica:**	**Dobry** **Uczeń/uczennica:**	**Bardzo dobry** **Uczeń/uczennica:**	**Celujący** **Uczeń/uczennica:**
- wymienić zastosowanie środków gaśniczych stosowanych w gastronomi	- wymienić zastosowanie środków gaśniczych stosowanych w gastronomi - wymienić informacje	- wymienić zastosowanie środków gaśniczych stosowanych w gastronomi - wymienić informacje	- wymienić zastosowanie środków gaśniczych stosowanych w gastronomi - wymienić informacje	- wymienić zastosowanie środków gaśniczych stosowanych w gastronomi - wymienić informacje przedstawione

- wymienić informacje przedstawione na znakach bezpieczeństwa - przestrzega regulamin pracowni -prowadzi zeszyt przedmiotowy	przedstawione na znakach bezpieczeństwa - przestrzega regulamin pracowni -prowadzi zeszyt przedmiotowy - zna procedury w razie pożaru, - zna numery alarmowe	przedstawione na znakach bezpieczeństwa - przestrzega regulamin pracowni -prowadzi zeszyt przedmiotowy - zna procedury w razie pożaru, - zna numery alarmowe - stosować się do instrukcji i regulaminów przeciwpożarowych oraz stanowiskowych	przedstawione na znakach bezpieczeństwa - przestrzega regulamin pracowni -prowadzi zeszyt przedmiotowy - zna procedury w razie pożaru, - zna numery alarmowe - stosować się do instrukcji i regulaminów przeciwpożarowych oraz stanowiskowych - stosować informacje przedstawione na znakach zakazu, nakazu, ostrzegawczych, ewakuacyjnych, ochrony przeciwpożarowej oraz sygnałów alarmowych -jest zawsze przygotowany do zajęć	na znakach bezpieczeństwa - przestrzega regulamin pracowni -prowadzi zeszyt przedmiotowy - zna procedury w razie pożaru, - zna numery alarmowe - stosować się do instrukcji i regulaminów przeciwpożarowych oraz stanowiskowych - stosować informacje przedstawione na znakach zakazu, nakazu, ostrzegawczych, ewakuacyjnych, ochrony przeciwpożarowej oraz sygnałów alarmowych -jest zawsze przygotowany do zajęć - aktywnie bierze udział w zajęciach oraz konkursach z przedmiotu
IVORGANIZACJA STANOWISK PRACY W CZĘŚCI EKSPEDYCYJNO -HANDLOWO-USŁUGOWEJ.				
dopuszczający **Uczeń/uczennica:**	**Dostateczny** **Uczeń/uczennica**	**Dobry** **Uczeń/uczennica:**	**Bardzo dobry** **Uczeń/uczennica:**	**Celujący** **Uczeń/uczennica:**
- Wymienia środki ochrony indywidualnej i zbiorowej -wymienić optymalne warunki pracy pracowników obsługi kelnerskiej -przestrzega regulamin pracowni -prowadzi zeszyt przedmiotowy	Wymienia środki ochrony indywidualnej i zbiorowej -wymienić optymalne warunki pracy pracowników obsługi kelnerskiej -przestrzega regulamin pracowni -prowadzi zeszyt przedmiotowy - dobiera środki ochrony indywidualnej zgodnie z podziałem na 9 grup	Wymienia środki ochrony indywidualnej i zbiorowej -wymienić optymalne warunki pracy pracowników obsługi kelnerskiej -przestrzega regulamin pracowni -prowadzi zeszyt przedmiotowy - dobiera środki ochrony indywidualnej zgodnie z podziałem na 9 grup - opisuje zasady bezpiecznego zachowania się na stanowisku pracy	Wymienia środki ochrony indywidualnej i zbiorowej -wymienić optymalne warunki pracy pracowników obsługi kelnerskiej -przestrzega regulamin pracowni -prowadzi zeszyt przedmiotowy - dobiera środki ochrony indywidualnej zgodnie z podziałem na 9 grup - opisuje zasady bezpiecznego zachowania się na stanowisku pracy - stosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas obsługi gości - jest zawsze przygotowany do zajęć	Wymienia środki ochrony indywidualnej i zbiorowej -wymienić optymalne warunki pracy pracowników obsługi kelnerskiej -przestrzega regulamin pracowni -prowadzi zeszyt przedmiotowy - dobiera środki ochrony indywidualnej zgodnie z podziałem na 9 grup - opisuje zasady bezpiecznego zachowania się na stanowisku pracy - stosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas obsługi gości - jest zawsze przygotowany do zajęć - aktywnie bierze udział w zajęciach oraz konkursach z przedmiotu

V Choroby zawodowe i wypadki przy pracy				
dopuszczający **Uczeń/uczennica:**	**Dostateczny** **Uczeń/uczennica**	**Dobry** **Uczeń/uczennica:**	**Bardzo dobry** **Uczeń/uczennica:**	**Celujący** **Uczeń/uczennica:**
-określa typowe choroby zawodowe związane z pracą w gastronomii - definiuje wypadek przy pracy - wymienia rodzaje wypadków przy pracy -przestrzega regulamin pracowni -prowadzi zeszyt przedmiotowy	-określa typowe choroby zawodowe związane z pracą w gastronomii - definiuje wypadek przy pracy - wymienia rodzaje wypadków przy pracy -przestrzega regulamin pracowni -prowadzi zeszyt przedmiotowy - rozpoznać typowe choroby zawodowe związane z pracą kelnera - wymienia przyczyny wypadków przy pracy	- określa typowe choroby zawodowe związane z pracą w gastronomii - definiuje wypadek przy pracy - wymienia rodzaje wypadków przy pracy -przestrzega regulamin pracowni -prowadzi zeszyt przedmiotowy - rozpoznać typowe choroby zawodowe związane z pracą kelnera - wymienia przyczyny wypadków przy pracy - wymienia rodzaje wypadków przy pracy - potrafi wymienić sposoby zabezpieczenia się przed czynnikami wywołującymi choroby zawodowe	- określa typowe choroby zawodowe związane z pracą w gastronomii - definiuje wypadek przy pracy - wymienia rodzaje wypadków przy pracy -przestrzega regulamin pracowni -prowadzi zeszyt przedmiotowy - rozpoznać typowe choroby zawodowe związane z pracą kelnera - wymienia przyczyny wypadków przy pracy - wymienia rodzaje wypadków przy pracy - potrafi wymienić sposoby zabezpieczenia się przed czynnikami wywołującymi choroby zawodowe - opisać procedury zachowania w sytuacji wypadku przy pracy w zakładzie gastronomicznym - jest zawsze przygotowany do zajęć	- określa typowe choroby zawodowe związane z pracą w gastronomii - definiuje wypadek przy pracy - wymienia rodzaje wypadków przy pracy -przestrzega regulamin pracowni -prowadzi zeszyt przedmiotowy - rozpoznać typowe choroby zawodowe związane z pracą kelnera - wymienia przyczyny wypadków przy pracy - wymienia rodzaje wypadków przy pracy - potrafi wymienić sposoby zabezpieczenia się przed czynnikami wywołującymi choroby zawodowe - opisać procedury zachowania w sytuacji wypadku przy pracy w zakładzie gastronomicznym - jest zawsze przygotowany do zajęć - rozróżnić stany chorobowe nieobjęte wykazem chorób zawodowych, a mogące wystąpić w zawodzie kelnera - jest zawsze przygotowany do zajęć - aktywnie bierze udział w zajęciach oraz konkursach z przedmiotu
VI POSTĘPOWANIE W RAZIE ZAGROŻENIA ZDROWIA I ŻYCIA.				
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	-opisuje podstawowe symptomy zagrożenia zdrowotnego i powiadamia służby - zna podstawowe zasady udzielania pierwszej pomocy w miejscu pracy	-opisuje podstawowe symptomy zagrożenia zdrowotnego i powiadamia służby - zna podstawowe zasady udzielania pierwszej pomocy w miejscu pracy - potrafi wymienić numery	-opisuje podstawowe symptomy zagrożenia zdrowotnego i powiadamia służby - zna podstawowe zasady udzielania pierwszej pomocy w miejscu pracy - potrafi wymienić numery	opisuje podstawowe symptomy zagrożenia zdrowotnego i powiadamia służby - zna podstawowe zasady udzielania pierwszej pomocy w miejscu pracy - potrafi wymienić numery alarmowe zna konsekwencje nieudzielenia

- potrafi wymienić numery alarmowe -zna konsekwencje nieudzielenia pierwszej pomocy - prowadzi zeszyt przedmiotowy - przestrzega regulamin pracowni	- potrafi wymienić numery alarmowe -zna konsekwencje nieudzielenia pierwszej pomocy - prowadzi zeszyt przedmiotowy - przestrzega regulamin pracowni -zabezpiecza miejsce wypadku i układa poszkodowanego w pozycji bezpiecznej.	alarmowe - zna konsekwencje nieudzielenia pierwszej pomocy - prowadzi zeszyt przedmiotowy - przestrzega regulamin pracowni -zabezpiecza miejsce wypadku i układa poszkodowanego w pozycji bezpiecznej. -prezentuje udzielanie pomocy w stanach urazowych (np. krwotok, oparzenie) i nieurazowych.	alarmowe - zna konsekwencje nieudzielenia pierwszej pomocy - prowadzi zeszyt przedmiotowy - przestrzega regulamin 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	pierwszej pomocy - - prowadzi zeszyt przedmiotowy - przestrzega regulamin 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