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

Dział programowy: **I Bhp w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych**				
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 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 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 - zna zasady ewakuacji ppoż. 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 - zna zasady ewakuacji ppoż. 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 -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 Zasady ochrony przeciwpożarowej, higieny pracy in ochrony środowiska obowiązujące w zakładach produkcji wyrobów cukierniczych				
dopuszczający **Uczeń/uczennica:**	**Dostateczny** **Uczeń/uczennica:**	**Dobry** **Uczeń/uczennica:**	**Bardzo dobry** **Uczeń/uczennica:**	**Celujący** **Uczeń/uczennica:**
- wymienia zastosowanie środków gaśniczych stosowanych w gastronomi - rozróżnia środki gaśnicze na podstawie znormalizowanych oznaczeń literowych - określa zasady pracy z urządzeniami podłączonymi do sieci elektrycznej - wymienia informacje przedstawione na znakach bezpieczeństwa - wskazuje sposoby zapobiegania zagrożeniom dla środowiska ze strony zakładów przetwórstwa spożywczego - przestrzega regulamin pracowni -prowadzi zeszyt przedmiotowy	- wymienia zastosowanie środków gaśniczych stosowanych w gastronomi - rozróżnia środki gaśnicze na podstawie znormalizowanych oznaczeń literowych określa zasady pracy z urządzeniami podłączonymi do sieci elektrycznej - wymienia informacje przedstawione na znakach bezpieczeństwa -wskazuje sposoby zapobiegania zagrożeniom dla środowiska ze strony zakładów przetwórstwa spożywczego - przestrzega regulamin pracowni -prowadzi zeszyt przedmiotowy - zna procedury w razie pożaru, - zna numery alarmowe	- wymienia zastosowanie środków gaśniczych stosowanych w gastronomi - rozróżnia środki gaśnicze na podstawie znormalizowanych oznaczeń literowych określa zasady pracy z urządzeniami podłączonymi do sieci elektrycznej - wymienia informacje przedstawione na znakach bezpieczeństwa -wskazuje sposoby zapobiegania zagrożeniom dla środowiska ze strony zakładów przetwórstwa spożywczego - przestrzega regulamin pracowni -prowadzi zeszyt przedmiotowy - zna procedury w razie pożaru, - zna numery alarmowe stosować się do instrukcji i regulaminów przeciwpożarowych oraz stanowiskowych	- wymienia zastosowanie środków gaśniczych stosowanych w gastronomi - rozróżnia środki gaśnicze na podstawie znormalizowanych oznaczeń literowych określa zasady pracy z urządzeniami podłączonymi do sieci elektrycznej - wymienia informacje przedstawione na znakach bezpieczeństwa -wskazuje sposoby zapobiegania zagrożeniom dla środowiska ze strony zakładów przetwórstwa spożywczego - 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	- wymienia zastosowanie środków gaśniczych stosowanych w gastronomi - rozróżnia środki gaśnicze na podstawie znormalizowanych oznaczeń literowych - określa zasady pracy z urządzeniami podłączonymi do sieci elektrycznej - wymienia informacje przedstawione na znakach bezpieczeństwa - wskazuje sposoby zapobiegania zagrożeniom dla środowiska ze strony zakładów przetwórstwa spożywczego - 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
III Czynniki szkodliwe i niebezpieczne występujące w środowisku pracy cukiernika				
dopuszczający **Uczeń/uczennica:**	**Dostateczny** **Uczeń/uczennica:**	**Dobry** **Uczeń/uczennica:**	**Bardzo dobry** **Uczeń/uczennica:**	**Celujący** **Uczeń/uczennica:**
- wymienia rodzaje czynników szkodliwych i niebezpiecznych występujących w produkcji wyrobów cukierniczych, w tym:	- wymienia rodzaje czynników szkodliwych i niebezpiecznych występujących w produkcji wyrobów cukierniczych,	wymienia rodzaje czynników szkodliwych i niebezpiecznych występujących w produkcji wyrobów cukierniczych,	wymienia rodzaje czynników szkodliwych i niebezpiecznych występujących w produkcji wyrobów cukierniczych, w tym:	wymienia rodzaje czynników szkodliwych i niebezpiecznych występujących w produkcji wyrobów cukierniczych, w tym:

fizyczne, chemiczne i biologiczne - przestrzega regulamin pracowni -prowadzi zeszyt przedmiotowy	w tym: fizyczne, chemiczne i biologiczne - przestrzega regulamin pracowni -prowadzi zeszyt przedmiotowy -wskazuje sposoby zapobiegania zagrożeniom zdrowia i życia podczas wykonywania prac zawodowych w zakładach produkcji wyrobów cukierniczych	w tym: fizyczne, chemiczne i biologiczne - przestrzega regulamin pracowni -prowadzi zeszyt przedmiotowy -wskazuje sposoby zapobiegania zagrożeniom zdrowia i życia podczas wykonywania prac zawodowych w zakładach produkcji wyrobów cukierniczych - rozpoznaje źródła czynników szkodliwych i niebezpiecznych występujących podczas produkcji wyrobów cukierniczych	fizyczne, chemiczne i biologiczne - przestrzega regulamin pracowni -prowadzi zeszyt przedmiotowy -wskazuje sposoby zapobiegania zagrożeniom zdrowia i życia podczas wykonywania prac zawodowych w zakładach produkcji wyrobów cukierniczych - rozpoznaje źródła czynników szkodliwych i niebezpiecznych występujących podczas produkcji wyrobów cukierniczych - dokonuje analizy skutków oddziaływania czynników szkodliwych na organizm pracownika zakładu przetwórstwa spożywczego - jest zawsze przygotowany do zajęć	fizyczne, chemiczne i biologiczne - przestrzega regulamin pracowni -prowadzi zeszyt przedmiotowy -wskazuje sposoby zapobiegania zagrożeniom zdrowia i życia podczas wykonywania prac zawodowych w zakładach produkcji wyrobów cukierniczych - rozpoznaje źródła czynników szkodliwych i niebezpiecznych występujących podczas produkcji wyrobów cukierniczych - dokonuje analizy skutków oddziaływania czynników szkodliwych na organizm pracownika zakładu przetwórstwa spożywczego - jest zawsze przygotowany do zajęć - ustala sposoby zapobiegania zagrożeniom życia i zdrowia w zakładach przetwórstwa spożywczego - aktywnie uczestniczy w zajęciach i bierze udział w konkursach z przedmiotu
IV Środki ochrony indywidualnej i zbiorowej				
dopuszczający Uczeń/uczennica:	Dostateczny Uczeń/uczennica:	Dobry Uczeń/uczennica:	Bardzo dobry Uczeń/uczennica:	Celujący Uczeń/uczennica:
- wymienia środki ochrony indywidualnej, w tym: rękawice ochronne, okulary, fartuchy ochronne, stopery, kaski itp., stosowane podczas wykonywania zadań zawodowych w produkcji wyrobów cukierniczych - wymienia środki ochrony zbiorowej - przestrzega regulamin pracowni -prowadzi zeszyt przedmiotowy	-wymienia środki ochrony indywidualnej, w tym: rękawice ochronne, okulary, fartuchy ochronne, stopery, kaski itp., stosowane podczas wykonywania zadań zawodowych w produkcji wyrobów cukierniczych - wymienia środki ochrony zbiorowej - przestrzega regulamin pracowni -prowadzi zeszyt przedmiotowy - dobra środki ochrony indywidualnej i zbiorowej do	-wymienia środki ochrony indywidualnej, w tym: rękawice ochronne, okulary, fartuchy ochronne, stopery, kaski itp., stosowane podczas wykonywania zadań zawodowych w produkcji wyrobów cukierniczych - wymienia środki ochrony zbiorowej - przestrzega regulamin pracowni -prowadzi zeszyt przedmiotowy - dobra środki ochrony indywidualnej i zbiorowej do	- wymienia środki ochrony indywidualnej, w tym: rękawice ochronne, okulary, fartuchy ochronne, stopery, kaski itp., stosowane podczas wykonywania zadań zawodowych w produkcji wyrobów cukierniczych - wymienia środki ochrony zbiorowej - przestrzega regulamin pracowni -prowadzi zeszyt przedmiotowy - dobra środki ochrony indywidualnej i zbiorowej do rodzaju wykonywanych prac w produkcji wyrobów cukierniczych	- wymienia środki ochrony indywidualnej, w tym: rękawice ochronne, okulary, fartuchy ochronne, stopery, kaski itp., stosowane podczas wykonywania zadań zawodowych w produkcji wyrobów cukierniczych - wymienia środki ochrony zbiorowej - przestrzega regulamin pracowni -prowadzi zeszyt przedmiotowy - dobra środki ochrony indywidualnej i zbiorowej do rodzaju wykonywanych prac w produkcji wyrobów

	rodzaju wykonywanych prac w produkcji wyrobów cukierniczych	rodzaju wykonywanych prac w produkcji wyrobów cukierniczych - zna procedury doboru środków w zależności od zagrożenia	- zna procedury doboru środków w zależności od zagrożenia - ustala sposoby zapobiegania zagrożeniom życia i zdrowia w zakładach przetwórstwa spożywczego - jest zawsze przygotowany do zajęć	cukierniczych - zna procedury doboru środków w zależności od zagrożenia - ustala sposoby zapobiegania zagrożeniom życia i zdrowia w zakładach przetwórstwa spożywczego - jest zawsze przygotowany do zajęć - aktywnie bierze udział w zajęciach oraz konkursach z przedmiotu
V Zagrożenia związane z wykonywaniem zadań zawodowych w zakładach cukierniczych				
dopuszczający **Uczeń/uczennica:**	**Dostateczny** **Uczeń/uczennica:**	**Dobry** **Uczeń/uczennica:**	**Bardzo dobry** **Uczeń/uczennica:**	**Celujący** **Uczeń/uczennica:**
- rozpoznaje rodzaje zagrożeń występujących podczas produkcji wyrobów cukierniczych - przestrzega regulamin pracowni -prowadzi zeszyt przedmiotowy	- rozpoznaje rodzaje zagrożeń występujących podczas produkcji wyrobów cukierniczych - przestrzega regulamin pracowni -prowadzi zeszyt przedmiotowy - identyfikuje źródła zagrożeń w produkcji wyrobów cukierniczych	- rozpoznaje rodzaje zagrożeń występujących podczas produkcji wyrobów cukierniczych - przestrzega regulamin pracowni -prowadzi zeszyt przedmiotowy - identyfikuje źródła zagrożeń w produkcji wyrobów cukierniczych -dobra techniczne środki ochrony przed zagrożeniami w produkcji wyrobów cukierniczych -zapobiega zagrożeniom przy wykonywaniu zadań w produkcji wyrobów cukierniczych	- rozpoznaje rodzaje zagrożeń występujących podczas produkcji wyrobów cukierniczych - przestrzega regulamin pracowni -prowadzi zeszyt przedmiotowy - identyfikuje źródła zagrożeń w produkcji wyrobów cukierniczych -dobra techniczne środki ochrony przed zagrożeniami w produkcji wyrobów cukierniczych -zapobiega zagrożeniom przy wykonywaniu zadań w produkcji wyrobów cukierniczych -rozróżnia typowe choroby zawodowe związane z wykonywaniem zadań zawodowych - jest zawsze przygotowany do zajęć	- rozpoznaje rodzaje zagrożeń występujących podczas produkcji wyrobów cukierniczych - przestrzega regulamin pracowni -prowadzi zeszyt przedmiotowy - identyfikuje źródła zagrożeń w produkcji wyrobów cukierniczych -dobra techniczne środki ochrony przed zagrożeniami w produkcji wyrobów cukierniczych -zapobiega zagrożeniom przy wykonywaniu zadań w produkcji wyrobów cukierniczych -rozróżnia typowe choroby zawodowe związane z wykonywaniem zadań zawodowych - jest zawsze przygotowany do zajęć - zaplanuje rozwiązania w zakresie zapobiegania zagrożeniom w środowisku pracy - aktywnie bierze udział w zajęciach oraz konkursach z przedmiotu

VI Zasady ergonomii				
dopuszczający **Uczeń/uczennica:**	**Dostateczny** **Uczeń/uczennica:**	**Dobry** **Uczeń/uczennica:**	**Bardzo dobry** **Uczeń/uczennica:**	**Celujący** **Uczeń/uczennica:**
- wymienia zasady organizacji stanowisk pracy związane z użytkowaniem urządzeń stosowanych podczas wykonywania prac na stanowisku w produkcji wyrobów cukierniczych - przestrzega regulamin pracowni -prowadzi zeszyt przedmiotowy	- wymienia zasady organizacji stanowisk pracy związane z użytkowaniem urządzeń stosowanych podczas wykonywania prac na stanowisku w produkcji wyrobów cukierniczych - przestrzega regulamin pracowni -prowadzi zeszyt przedmiotowy -dokonuje analizy wymagań ergonomii, przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska związanych z organizacją stanowisk pracy	- wymienia zasady organizacji stanowisk pracy związane z użytkowaniem urządzeń stosowanych podczas wykonywania prac na stanowisku w produkcji wyrobów cukierniczych - przestrzega regulamin pracowni -prowadzi zeszyt przedmiotowy -dokonuje analizy wymagań ergonomii, przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska związanych z organizacją stanowisk pracy - określa wymagania związane z organizacją stanowisk pracy wyposażonych w maszyny i urządzenia z uwzględnieniem warunków ergonomii, przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska	- wymienia zasady organizacji stanowisk pracy związane z użytkowaniem urządzeń stosowanych podczas wykonywania prac na stanowisku w produkcji wyrobów cukierniczych - przestrzega regulamin pracowni -prowadzi zeszyt przedmiotowy -dokonuje analizy wymagań ergonomii, przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska związanych z organizacją stanowisk pracy - określa wymagania związane z organizacją stanowisk pracy wyposażonych w maszyny i urządzenia z uwzględnieniem warunków ergonomii, przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska -omawia wymagania ergonomiczne dla stanowiska pracy produkcji wyrobów cukierniczych - jest zawsze przygotowany do zajęć	- wymienia zasady organizacji stanowisk pracy związane z użytkowaniem urządzeń stosowanych podczas wykonywania prac na stanowisku w produkcji wyrobów cukierniczych - przestrzega regulamin pracowni -prowadzi zeszyt przedmiotowy -dokonuje analizy wymagań ergonomii, przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska związanych z organizacją stanowisk pracy - określa wymagania związane z organizacją stanowisk pracy wyposażonych w maszyny i urządzenia z uwzględnieniem warunków ergonomii, przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska -omawia wymagania ergonomiczne dla stanowiska pracy produkcji wyrobów cukierniczych - jest zawsze przygotowany do zajęć -planuje pracę zgodnie z zasadami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas produkcji wyrobów cukierniczych – potrafi zorganizować stanowisko pracy wyposażone w maszyny i urządzenia, uwzględniając warunki ergonomii, przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - aktywnie bierze udział w zajęciach oraz konkursach z przedmiotu

VII Wypadki przy pracy i pierwsza pomoc.				
dopuszczający **Uczeń/uczennica:**	**Dostateczny** **Uczeń/uczennica:**	**Dobry** **Uczeń/uczennica:**	**Bardzo dobry** **Uczeń/uczennica:**	**Celujący** **Uczeń/uczennica:**
- rozpoznaje rodzaj zagrożenia życia na podstawie typowych objawów - wskazuje sposoby postępowania w stanach zagrożenia zdrowia i życia - wymienia rodzaje wypadków przy pracy - przestrzega regulamin pracowni -prowadzi zeszyt przedmiotowy	- rozpoznaje rodzaj zagrożenia życia na podstawie typowych objawów - wskazuje sposoby postępowania w stanach zagrożenia zdrowia i życia - wymienia rodzaje wypadków przy pracy - przestrzega regulamin pracowni -prowadzi zeszyt przedmiotowy -zna przyczyny wypadków przy pracy - zna procedury powypadkowe	rozpoznaje rodzaj zagrożenia życia na podstawie typowych objawów - wskazuje sposoby postępowania w stanach zagrożenia zdrowia i życia - wymienia rodzaje wypadków przy pracy - przestrzega regulamin pracowni -prowadzi zeszyt przedmiotowy -zna przyczyny wypadków przy pracy - zna procedury powypadkowe - zna numery telefonów alarmowych	rozpoznaje rodzaj zagrożenia życia na podstawie typowych objawów - wskazuje sposoby postępowania w stanach zagrożenia zdrowia i życia - wymienia rodzaje wypadków przy pracy - przestrzega regulamin pracowni -prowadzi zeszyt przedmiotowy -zna przyczyny wypadków przy pracy - zna procedury powypadkowe zna numery telefonów alarmowych - potrafi udzielić pierwszej pomocy poszkodowanemu w miejscu zdarzenia - jest zawsze przygotowany do zajęć	rozpoznaje rodzaj zagrożenia życia na podstawie typowych objawów - wskazuje sposoby postępowania w stanach zagrożenia zdrowia i życia - wymienia rodzaje wypadków przy pracy - przestrzega regulamin pracowni -prowadzi zeszyt przedmiotowy -zna przyczyny wypadków przy pracy - zna procedury powypadkowe zna numery telefonów alarmowych - potrafi udzielić pierwszej pomocy poszkodowanemu w miejscu zdarzenia - jest zawsze przygotowany do zajęć - umie zabezpieczyć miejsce zdarzenia wypadku przy pracy -aktywnie bierze udział w zajęciach oraz konkursach z przedmiotu