Wymagania edukacyjne niezbędne do uzyskania poszczególnych ocen śródrocznych i końcoworocznych z przedmiotu:
Bezpieczeństwo i Higiena Pracy dla klasy 1 kucharz

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 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. 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 wypadków. -wymienia środki ochrony indywidualnej i zbiorowej - udziela pierwszej pomocy w sytuacjach zagrożenia życia - potrafi wymienić numery alarmowe - przestrzega Regulaminu pracowni. - prowadzi zeszyt przedmiotowy	- wymienia czynniki środowiska pracy w gastronomii; -wymienia choroby zawodowe - 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.	- wymienia czynniki środowiska pracy w gastronomii ; -wymienia choroby zawodowe - 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.	- wymienia czynniki środowiska pracy w gastronomii ; - dopasowuje różne czynniki -wymienia choroby zawodowe - 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.	- wymienia czynniki środowiska pracy w gastronomii; - dopasowuje różne czynniki -wymienia choroby zawodowe - 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.