

Wymagania edukacyjne
do przedmiotu:

Wyposażenie zakładów gastronomicznych
na podstawie programu nauczania dla zawodu:
Kucharz 512001
Klasa 1k

Poziomy wymagań edukacyjnych, w których uczeń potrafi:

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Wymagania programowe				
		dopuszczający	dostateczny	Dobry	Bardzo dobry	Celujący

I. Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy	1. Ochrona i nadzór państwa nad przestrzeganiem przepisów bezpieczeństwa, prawa i higieny pracy	- posługiwać się terminologią dotyczącą bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska, np.: bezpieczeństwo pracy, higiena pracy, ergonomia, ochrona przeciwpożarowa, ochrona środowiska w gastronomii - wymieniać instytucje i służby zajmujące się ochroną pracy, przeciwpożarową i środowiska w Polsce - określać działania zapobiegające wyrządzeniu szkód w środowisku pracy placówki gastronomicznej - wskazywać źródła prawa pracy	- wymieniać prawa i obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy - wymieniać prawa i obowiązki pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy - wymieniać konsekwencje nieprzestrzegania obowiązków pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy	- wskazywać przepisy prawa dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska w pomieszczeniach produkcyjnych i magazynowych - określać warunki organizacji pracy zapewniające wymagany poziom ochrony zdrowia i życia przed zagrożeniami występującymi w środowisku pracy -	wskazywać zadania instytucji i służb zajmujących się ochroną pracy i środowiska w Polsce - określać odpowiedzialność za wykroczenia przeciwko prawom pracownika - wskazuje obszary odpowiedzialności prawnej za podejmowane działania	- określać zasady etyczne i prawne związane z ochroną własności intelektualnej i danych osobistych - analizuje zasady i procedury wykonania zadania
	2. Zasady ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w	- opisywać procedury postępowania w przypadku pożaru	- wskazywać zastosowanie różnych środków gaśniczych	- analizować zagrożenia w zakresie ochrony przeciwpożarowej	- dobierać gaśnice na podstawie oznaczeń literowych do	zaplanować rozwiązania w zakresie zabezpieczenia

	zakładzie gastronomicznym	w zakładzie gastronomicznym – korzystać z instrukcji bezpieczeństwa, higieny pracy, przeciwpożarowe i stanowiskowe – rozróżniać środki gaśnicze	– rozróżniać znaki informacyjne związane z przepisami ochrony przeciwpożarowej		zaistniałego zagrożenia	przed zagrożeniami przeciwpożarowymi
	3..Bezpieczeństwo i higiena w środowisku pracy	– określać wymagania dotyczące ergonomii pracy dla pomieszczeń i stanowisk w zakładzie gastronomicznym	– wskazywać zasady bezpieczeństwa i higieny pracy, ergonomii, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań na stanowisku pracy	– planować stanowiska pracy dla swoich potrzeb uwzględniając wymagania ergonomii,	– planować stanowiska pracy dla swoich potrzeb uwzględniając wymagania przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej,	Współpracować ze współpracownikami w celu organizacji stanowisk pracy zgodnie z zasadami ergonomii
	4. Czynniki i zagrożenia w środowisku pracy	– opisywać środowisko pracy w zakładzie gastronomicznym – wymieniać czynniki środowiska pracy – wymieniać zagrożenia dla bezpieczeństwa pracowników w	– charakteryzować zagrożenia w środowisku pracy – określać typowe choroby zawodowe – wymieniać sposoby zabezpieczenia się przed czynnikami	– analizować czynniki środowiska pracy w zakładzie gastronomicznym – rozróżniać czynniki szkodliwe i niebezpieczne oddziałujące na organizm człowieka w zakładzie gastronomicznym	– analizować zastosowanie środków ochrony indywidualnej i zbiorowej stosowanych w zakładach gastronomicznych – opisywać sytuację	Przygotowywać projekty dotyczące zagrożeń w środowisku pracy

		zakładzie gastronomicznym - rozpoznawać przyczyny wypadków przy pracy - opisywać procedury zachowania w sytuacji wypadku przy pracy w zakładzie gastronomicznym - prezentować pozycję bezpieczną poszkodowanego oraz udzielanie pierwszej pomocy np. przy omdleniach, zawałach, krwotoku, zmiążdżeniu, amputacji, oparzeniu - prezentować resuscytację krążeniowo-oddechową na fantomie - definiować pojęcie stresu w pracy zawodowej	wywołującymi choroby zawodowe - rozpoznawać środki ochrony indywidualnej i zbiorowej stosowane w zakładach gastronomicznych - dobierać środki ochrony indywidualnej do rodzaju wykonywanego zadania zawodowego - wymieniać podstawowe symptomy wskazujące na stan nagłego zagrożenia zdrowotnego - wskazywać najczęstsze przyczyny sytuacji stresowych w pracy zawodowej - ocenić wpływ stresu na efektywność działania	- wskazywać sposoby przeciwdziałania czynnikom szkodliwym w zakładzie gastronomicznym - rozpoznać przyczyny chorób zawodowych - przewidywać konsekwencje stresujących zachowań na siebie i innych - przedstawiać różne formy zachowania asertywnego jako sposoby radzenia sobie ze stresem w pracy zawodowej - stosować techniki negocjacyjne w porozumiewaniu się słownym i pisemnym w gastronomii - proponować konstruktywne rozwiązania problemów - ocenić skuteczność rozwiązania problemu	poszkodowanego na podstawie analizy objawów obserwowanych u poszkodowanego - określać procedury zabezpieczania siebie, osobę poszkodowaną i miejsce wypadku - określać systemy ostrzegania i powiadamiania o zagrożeniach lub wypadku w zakładach gastronomicznych - stosować zasady udzielania pierwszej pomocy	
--	--	--	--	--	---	--

II. Organizacja produkcji w zakładzie gastronomicznym	1. Organizacja zakładu gastronomicznego	- wymieniać cele normalizacji krajowej - definiować pojęcie „norma” - rozróżniać oznaczenia normy krajowej, europejskiej i krajowej	- definiować pojęcie układu funkcjonalnego zakładu gastronomicznego - intelektualnej i ochroną danych osobowych	- wymieniać cechy norm - korzystać ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności - charakteryzować poszczególne działy w zakładzie gastronomicznym	- zaplanować układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego - uwzględniając zakaz krzyżowania się dróg komunikacyjnych - opisywać podział wyposażenia technicznego zakładu gastronomicznego	Wykonuje własnoręcznie projekty organizacji zakładu gastronomicznego
	2. Instalacje techniczne oraz aparatura kontrolno-pomiarowa w zakładach gastronomicznych	- wymieniać instalacje występujące w zakładach przetwórstwa spożywczego - wskazywać instalacje niezbędne do wyposażenia poszczególnych działów zakładu gastronomicznego - rozróżniać sposoby oznakowania instalacji	- określać zasady, którymi należy kierować się przy projektowaniu zakładu gastronomicznego - określać wytyczne dotyczące połączeń komunikacyjnych w zakładzie gastronomicznym - rozróżniać pomieszczenia wchodzące w	- rozpoznać po kolorach oznakowanie instalacji gazowej i wodnej w zakładach przetwórstwa spożywczego - zastosować zasady eksploatacji poszczególnych instalacji, uwzględniając przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska	- wskazywać sposoby zapobiegania zagrożeniom dla środowiska ze strony zakładów gastronomicznych - stosować znaki bezpieczeństwa w celu przeciwdziałania skutkom czynników szkodliwych i niebezpiecznych	Przygotowuje projekty dot. aparatury kontrolno-pomiarowej, wykazuje się wiedzą spoza materiału nauczania

		technicznych w zakładzie gastronomicznym - rozpoznawać zagrożenia dla środowiska ze strony zakładów gastronomicznych , np. zanieczyszczenia wody, powietrza, gleby - wyjaśniać zasady recyklingu zużytych surowców i materiałów pomocniczych - klasyfikować sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową - rozróżniać sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową w zakładzie gastronomicznym - dobierać sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową do wykonywanych odczytów	skład zakładu gastronomicznego, w tym dział magazynowy, produkcyjny, ekspedycyjny, obsługi konsumenta, administracyjno-socjalny - klasyfikować wyposażenie techniczne zakładu gastronomicznego - dobierać wyposażenie do działu funkcjonalnego zakładu gastronomicznego - wymieniać wyposażenie techniczne pomieszczeń zakładu gastronomicznego - przestrzegać zasad etycznych i prawnych związanych z ochroną własności		ch w gastronomii - odczytywać wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej w zakładzie gastronomicznym - porównywać wyniki odczytu z obowiązującymi parametrami	
--	--	--	--	--	---	--