

WYMAGANIA EDUKACYJNE	
Zespół Szkół Nr 2 im Jędrzeja Śniadeckiego w Szczytnie	
Nazwa przedmiotu:	Bezpieczeństwo i higiena pracy
Klasa:	I TH
Rok szkolny:	2026/2027
Nauczyciel:	Michał Napiórkowski

Cele ogólne - Bezpieczeństwo i higiena pracy

1. Posługiwanie się słownictwem związanym z bezpieczeństwem i higieną pracy;
2. Analizowanie praw i obowiązków pracownika i pracodawcy w zakresie bezpiecznych i higienicznych warunków pracy;
3. Poznanie instytucji i służb działających w zakresie bezpiecznych i higienicznych warunków pracy i ochrony środowiska;
4. Poznanie zagrożeń na stanowisku pracy w branży hotelarskiej

Cele operacyjne – Bezpieczeństwo i higiena pracy

Uczeń potrafi:

- 1) wyjaśnić znaczenie pojęć związanych z bezpieczeństwem i higieną pracy,
- 2) wymienić instytucje i służby działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska,
- 3) wymienić prawa i obowiązki pracodawcy i pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy,
- 4) wyjaśnić konsekwencje nieprzestrzegania przez pracodawcę i pracownika zasad bhp,
- 5) stosować techniki negocjacyjne w komunikacji słownej i pisemnej
- 6) wymienić czynniki szkodliwe działające na organizm człowieka oraz określić sposoby przeciwdziałania na stanowisku pracy,
- 7) określić czynności związane z udzieleniem pierwszej pomocy przedmedycznej, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska

Sposoby sprawdzenia osiągnięć edukacyjnych (czyli jakie formy stosujecie przy ocenianiu ucznia, podaję przykłady)

- odpowiedz ustna
- wykonanie ćwiczeń
- rozwiązywanie kart praktycznych
- rozwiązywanie testów

Warunki i tryb podniesienia oceny niż przewidywana ocena roczna zgodnie ze statutem szkoły

- Frekwencja na zajęciach min. 80%

Kryteria oceny części teoretycznej (sprawdziany, wypowiedzi ustne, testy):

0-49% - niedostateczny

50% - 59% - dopuszczający

60% - 74% - dostateczny

75% – 84% - dobry

85%- 95% - bardzo dobry

96%-100% - celujący

Kryteria oceny części praktycznej (ćwiczenia)

do 74% - niedostateczny

75 - 77 - dopuszczający

78 -84 - dostateczny

85 - 91 - dobry

92 -94 - bardzo dobry

95 -100 - celujący

Efekty kształcenia i kryteria weryfikacji które będą realizowane z przedmiotu BHP

Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
HGT.03.1.1) rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią	HGT.03.1.1)1. posługuje się terminologią dotyczącą bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska HGT.03.1.1)2. wymienia przepisy prawa dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska HGT.03.1.1)3. określa warunki organizacji pracy zapewniające wymagany poziom ochrony zdrowia i życia przed zagrożeniami występującymi w środowisku pracy HGT.03.1.1)4. określa działania zapobiegające wyrządzeniu szkód w środowisku HGT.03.1.1)5. opisuje wymagania dotyczące ergonomii pracy HGT.03.1.1)6. rozróżnia środki gaśnicze ze względu na zakres ich stosowania
HGT.03.1.2) rozróżnia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska	HGT.03.1.2)1. wymienia instytucje oraz służby działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska HGT.03.1.2)2. wymienia zadania i uprawnienia instytucji i służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska
HGT.03.1.3) charakteryzuje prawa i obowiązki pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie	HGT.03.1.3)1. wymienia prawa i obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy HGT.03.1.3)2. wymienia prawa i obowiązki pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy HGT.03.1.3)3. omawia konsekwencje nieprzestrzegania obowiązków pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy
HGT.03.1.4) przewiduje zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie	HGT.03.1.4)1. wymienia rodzaje czynników niebezpiecznych, szkodliwych i uciążliwych występujących w środowisku pracy HGT.03.1.4)2. określa sposoby przeciwdziałania czynnikom niebezpiecznym, szkodliwym i uciążliwym występującym na stanowisku pracy HGT.03.1.4)3. stosuje się do informacji przedstawionych na znakach zakazu, nakazu, ostrzegawczych, ewakuacyjnych, ochrony przeciwpożarowej oraz sygnałów alarmowych
HGT.03.1.5) organizuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami prawa dotyczącymi bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie	HGT.03.1.5)1. wskazuje optymalne warunki pracy pod względem ergonomii i zgodności z przepisami prawa dotyczącymi bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska HGT.03.1.5)2. planuje pracę zgodnie z przepisami prawa dotyczącymi bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony gościa i środowiska HGT.03.1.5)3. stosuje się do zaleceń instrukcji dotyczącej bezpiecznej obsługi urządzeń i sprzętu stosowanych podczas realizacji zadań zawodowych HGT.03.1.5)4. stosuje się do zaleceń instrukcji dotyczącej utrzymania porządku i higieny w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie HGT.03.1.5)5. utrzymuje ład i porządek na stanowisku pracy podczas wykonywania zadań zawodowych
HGT.03.1.6) stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania pracy na różnych stanowiskach w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie	HGT.03.1.6)1. wymienia środki ochrony indywidualnej i zbiorowej w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie HGT.03.1.6)2. dobiera środki ochrony indywidualnej do rodzaju wykonywanej pracy HGT.03.1.6)3. używa środków ochrony indywidualnej podczas realizacji zadań zawodowych
HGT.03.1.7) udziela pierwszej pomocy w stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego	HGT.03.1.7)1. opisuje podstawowe symptomy wskazujące na stan nagłego zagrożenia zdrowotnego HGT.03.1.7)2. ocenia sytuację poszkodowanego na podstawie analizy objawów obserwowanych u poszkodowanego HGT.03.1.7)3. zabezpiecza siebie, osobę poszkodowaną i miejsce wypadku HGT.03.1.7)4. układa poszkodowanego w pozycji bezpiecznej HGT.03.1.7)5. powiadamia odpowiednie służby HGT.03.1.7)6. prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w urazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. krwotok, zmiążdżenie, amputacja, złamanie, oparzenie HGT.03.1.7)7. prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. omdlenie, zawał, udar HGT.03.1.7)8. wykonuje resuscytację krążeniowo-oddechową na fantomie zgodnie z wytycznymi Polskiej Rady Resuscytacji i Europejskiej Rady Resuscytacji
HGT.03.7. 8) ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania	HGT.03.7. 8)1. wskazuje obszary zawodowej i prawnej odpowiedzialności za niewłaściwie realizowane zadania na stanowisku HGT.03.7. 8)2. określa rodzaje odpowiedzialności HGT.03.7. 8)3. podaje przykłady możliwych konsekwencji w sytuacji braku odpowiedzialności zawodowej i prawnej
HGT.03.7. 4) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem	HGT.03.7. 4)1. definiuje pojęcie stresu w pracy zawodowej HGT.03.7. 4)2. przewiduje konsekwencje stresujących zachowań, ich wpływu na siebie i innych HGT.03.7. 4)3. wymienia sposoby radzenia sobie ze stresem

Kryteria oceniania wymagań edukacyjnych śródrocznych/końcowo rocznych zgodnie z zapisami zawartymi w statucie dla zawodu Technik Hotelarstwa w kwalifikacji 422402 K1: HGT.03. Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie.

Przedmiot : Bezpieczeństwo i higiena pracy

Oceny w stopniach	Normy wymagań wiadomości i umiejętności Ocenę otrzymuje uczeń, który:
dopuszczający (2, dop)	Uczeń: - zna i rozróżnia podstawowe pojęcia związane z BHP, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią, - wymienia wybrane przepisy prawa i podstawowe instytucje związane z ochroną pracy i środowiska, - wymienia podstawowe prawa i obowiązki pracownika i pracodawcy, - wskazuje przykładowe zagrożenia w środowisku pracy, - zna wybrane środki ochrony indywidualnej i przykłady pierwszej pomocy, - pracuje z pomocą nauczyciela, popełnia błędy merytoryczne, ale potrafi je poprawić.
dostateczny (3, dst)	Uczeń: - posługuje się podstawową terminologią BHP, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska i ergonomii, - wymienia przepisy prawa oraz zadania wybranych instytucji i służb, - wskazuje ogólne warunki organizacji pracy bezpiecznej i ergonomicznej, - określa podstawowe działania zapobiegające szkodom w środowisku, - rozdziela środki gaśnicze oraz środki ochrony indywidualnej i zbiorowej, - omawia podstawowe prawa i obowiązki pracownika i pracodawcy oraz konsekwencje ich nieprzestrzegania, - zna zasady udzielania pierwszej pomocy i w ograniczonym zakresie potrafi je zaprezentować, - wykonuje zadania szkolne w sposób poprawny, choć często schematyczny.
dobry (4, db)	Uczeń: - poprawnie posługuje się terminologią dotyczącą BHP, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska, - wymienia przepisy prawa oraz szczegółowe zadania i uprawnienia instytucji i służb, - określa zasady organizacji pracy zapewniające bezpieczeństwo i ergonomię, - wskazuje sposoby przeciwdziałania czynnikom szkodliwym, uciążliwym i niebezpiecznym, - poprawnie dobiera środki ochrony indywidualnej i zbiorowej do rodzaju pracy, - omawia prawa i obowiązki pracownika i pracodawcy w sposób usystematyzowany, - stosuje się do znaków BHP, sygnałów alarmowych i instrukcji obsługi urządzeń, - potrafi udzielić pierwszej pomocy w wybranych stanach nagłego zagrożenia, - utrzymuje ład i porządek na stanowisku pracy.
bardzo dobry (5, bdb)	Uczeń: - swobodnie posługuje się terminologią z zakresu BHP, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska i ergonomii, - szczegółowo omawia przepisy prawa i zadania instytucji związanych z ochroną pracy i środowiska, - wskazuje pełne warunki organizacji pracy zapewniające bezpieczeństwo i ergonomię, - charakteryzuje konsekwencje nieprzestrzegania obowiązków pracownika i pracodawcy,

	• w sposób świadomy dobiera i stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej, • analizuje zagrożenia i potrafi zaproponować działania prewencyjne, • planuje pracę zgodnie z przepisami prawa i zasadami ochrony środowiska, • sprawnie udziela pierwszej pomocy w urazowych i nieurazowych stanach zagrożenia zdrowotnego, • wykonuje resuscytację krążeniowo-oddechową na fantomie zgodnie z wytycznymi, • pracuje samodzielnie i odpowiedzialnie, bez nadzoru nauczyciela.
celujący (6, cel)	Uczeń: • Uczeń biegle posługuje się terminologią BHP, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska i ergonomii, rozumie ich zastosowanie w różnych kontekstach zawodowych i potrafi krytycznie analizować ich wpływ na bezpieczeństwo pracy. • Zna szczegółowo przepisy prawa dotyczące BHP, ochrony środowiska oraz pierwszej pomocy i potrafi je skutecznie wdrożyć w miejscu pracy. • Potrafi kompleksowo analizować zadania oraz uprawnienia instytucji odpowiedzialnych za ochronę pracy i środowiska, proponując optymalne rozwiązania w zakresie współpracy tych instytucji. • Samodzielnie identyfikuje złożone zagrożenia w branży hotelarskiej i w innych obszarach zawodowych, proponując zaawansowane metody zapobiegania i zarządzania ryzykiem. • Doskonale dobiera środki ochrony indywidualnej i zbiorowej w różnych warunkach zawodowych, analizując ich efektywność w kontekście długoterminowego zapewnienia bezpieczeństwa. • Wykazuje się pełną sprawnością w udzielaniu pierwszej pomocy, reagując odpowiednio w różnych sytuacjach zagrożenia zdrowia i życia. Potrafi przeprowadzać resuscytację i skutecznie interweniować w stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego.

