

Wymagania na poszczególne oceny z organizacji bezpieczeństwa i higieny pracy. Kl. I kucharz małej gastronomii.

	<i>Wiadomości podstawowe</i>	<i>Rozszerzone</i>
Lp.	Ocena dopuszczająca, dostateczna	Ocena dobra, bardzo dobra
I	Zna podstawowe obowiązki dotyczące zakładu pracy. Umie zinterpretować podstawowe skróty PIP, PIS, PSP, UDT. Zna podstawowe wiadomości z zakresu organizacji pracy. Wymienia podstawowe zagrożenia występujące w zakładach gastronomicznych.	Potrafi omówić rolę nadzoru państwowego i związkowego, analizować zagrożenia.
II	Zna ogólne wiadomości z zakresu drobnoustrojów i chorób zakaźnych. Wymienia rodzaje zatruc pokarmowych.	Zna metody zapobiegania i zwalczania chorób zakaźnych.
III	Zna pojęcie pracy i jej rodzaje, podział rytmu pracy, kiedy występuje zmęczenie i przemęczenie. Rodzaje odpoczynku.	Potrafi omówić rodzaje pracy i rytmu pracy, rodzaje odpoczynku. Praktyczne zastosowanie zasad ergonomii pracy, dostosowanie indywidualności pracownika do wykonywanej pracy.
IV	Zna organizację pracy i rodzaje wyposażenia stanowisk. Mikroklimat pomieszczeń, ruch powietrza, temperatura, wilgotność. Rodzaje oświetlenia i ogrzewania.	Potrafi omówić charakter stanowisk roboczych, umiejętność zaplanowania i wykorzystania pracy. Wpływ mikroklimatu na zdrowie i wydajność pracy - zalety i wady. Normy temperatur przy różnego rodzaju pracach.
V	Wymienia rodzaje czynników szkodliwych. Rodzaje chorób zawodowych i ich przyczyny.	Potrafi podać przykłady i ich wpływ na zdrowie pracownika. - zapobieganie chorobom.
VI	Zna wymagania higieniczno-sanitarne otoczenia i zakładu, wymagania budowlane dotyczące funkcjonalności pomieszczeń. Usuwanie odpadów. Wymagania stawiane wodzie.	Potrafi omówić wygląd i standard dotyczące funkcjonalności pomieszczeń, z uwzględnieniem rodzaju zakładu. Omówić szczegółowo schemat funkcjonalny zakładu gastronomicznego. Omówić normy zaopatrzenia w wodę zimną i gorącą.
VII	Wymienia urządzenia chłodnicze do przechowywania żywności. Wyjaśnia hasła GHP i GMP. Zna zasady przechowywania warzyw i ziemniaków, produktów suchych. Zasady przechowywania i transportu gotowej żywności.	Wie na czym polega dobra praktyka higieniczna (GMP) i dobra praktyka produkcyjna (GMP). Wyjaśnić na czym polega system HACCP. Znać wymagania dotyczące temperatur przechowywania poszczególnych produktów. Temperatury i czas przechowywania i

		transportu gotowej żywności. Temperatura wydawania posiłków.
VIII	Zna zasady pracy z urządzeniami elektrycznymi, gazowymi i ciśnieniowymi Wymienia zagrożenia występujące w tym zakresie.	Potrafi omówić zasady pracy z poszczególnymi urządzeniami, omówić zagrożenia i jak im przeciwdziałać.
IX	Wymienia zagrożenia pożarowe w zakładach pracy. Wymienia zasady postępowania podczas zarodków pożaru. Rodzaje gaśnic.	Potrafi omówić poszczególne zagrożenia Omówić sposoby postępowania przy zgłaszaniu pożaru i postępowanie podczas akcji ratowniczej. Rodzaje gaśnic-różnice i zastosowanie.
X	Wymienia zagrożenia wypadkowe występujące w gastronomii. Sposoby postępowania w oczekiwaniu na pomoc lekarską.	Potrafi omówić jak należy zapobiec zagrożeniom. Omówić sposoby postępowania przy konkretnych urazach.
XI	Wymienia rodzaje umów o pracę. Wymienia do czego jest zobowiązany pracodawca i pracownik.	Potrafi omówić poszczególne rodzaje umów i sposoby ich rozwiązywania . Na jakich warunkach można zatrudnić pracownika młodocianego i kobiety.