



УТВЕРЖДАЮ

Директор техникума

Р.Г.Ахунова

« 24 » 2020 г.

Р.Г.Ахунова

« ____ » 20 __ г.

Р.Г.Ахунова

« ____ » 20 __ г.

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
ОП.08 Охрана труда
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**



РАССМОТРЕНО
На заседании ПЦК УГ 43.00.00 Сервис и туризм
Председатель ПЦК Карам-Карамбаева

20 ¹⁹ -20 ²⁰ учебный год.	ПРОТОКОЛ № 3	от 27.12.20 ¹⁹	<u>Карам-Карамбаева</u>
20__-20__ учебный год.	ПРОТОКОЛ №	от	/ /
20__-20__ учебный год.	ПРОТОКОЛ №	от	/ /
20__-20__ учебный год.	ПРОТОКОЛ №	от	/ /

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств.....	4
2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке.....	5
3. Оценка освоения учебной дисциплины	7
3.1. Формы и методы оценивания	7
3.2. Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины.....	12
3.2.1 Входной контроль.....	12
3.2.2. Текущий контроль.....	16
3.2.3. Рубежный контроль.....	21
4. Промежуточная аттестация по УД ОП.08 Охрана труда.....	27
4.1. Контрольно-оценочные средства для экзамена.....	27
5. Информационное обеспечение.....	35

Общие положения

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

В результате освоения учебной дисциплины **ОП.08 Охрана труда** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- 1) выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- 2) использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- 3) участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- 4) проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- 5) разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- 6) выработать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- 7) вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- 8) - системы управления охраной труда в организации;
- 9) законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- 10) обязанности работников в области охраны труда;
- 11) фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- 12) возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- 13) порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
- 14) порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;
- ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей;
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
- ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

- ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;
- ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

При изучении дисциплины у обучающегося должны быть сформированы следующие **профессиональные компетенции:**

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

<i>ДПК 7.1.</i>	Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
<i>ДПК 7.2</i>	Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара
<i>ДПК 7.3</i>	Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара
<i>ДПК 7.4.</i>	Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения
<i>ДПК 7.5.</i>	Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
<i>ДПК 7.6.</i>	Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара
<i>ДПК 7.7.</i>	Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара
<i>ДПК 7.8.</i>	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара
<i>ДПК 7.9.</i>	Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара
<i>ДПК 7.10.</i>	Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара
<i>ДПК 7.11.</i>	Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара
<i>ДПК 7.12.</i>	Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара
<i>ДПК 7.13.</i>	Приготовление блюд из яиц по заданию повара
<i>ДПК 7.14.</i>	Приготовление блюд из творога по заданию повара
<i>ДПК 7.15.</i>	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара

<i>ДПК 7.16.</i>	Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, по заданию повара
<i>ДПК 7.17.</i>	Приготовление горячих напитков по заданию повара
<i>ДПК 7.18.</i>	Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара
<i>ДПК 7.19.</i>	Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара
<i>ДПК 7.20.</i>	Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара
<i>ДПК 7.21.</i>	Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара
<i>ДПК 7.22.</i>	Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара
<i>ДПК 7.23.</i>	Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара
<i>ДПК 7.24.</i>	Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации
<i>ДПК 7.25.</i>	Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара
<i>ДПК 7.26.</i>	Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара

Формой аттестации по учебной дисциплине является экзамен.

2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

2.1. В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих компетенций:

Таблица 1

Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции	Показатели оценки результата	Форма контроля и оценивания
<i>Умения:</i>		
У1 - выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; У2-использовать средства	Умение выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;	<i>Формы контроля обучения:</i> - домашние задания в виде составления опорных конспектов; - практические задания по работе с информацией, документами,

<p>коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; У3-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; У4-проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), структурировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; У5-разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; У6-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; У7-вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;</p>		<p>литературой; Формы оценки результативности обучения: - традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка. Методы контроля направлены на проверку умения учащихся: - выполнять условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции; - делать осознанный выбор способов действий из ранее известных; - осуществлять коррекцию (исправление) сделанных ошибок на новом уровне предлагаемых заданий; - работать в группе и представлять как свою, так и позицию группы;</p>
<p>Знания: -системы управления охраной труда в организации; -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность</p>	<p>Иметь представление о состоянии природных ресурсов России, понимать сущность мониторинга окружающей среды. Понимание сущности экологических принципов рационального природопользования</p>	<p>Методы оценки результатов обучения: - мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся; -формирование результата итоговой аттестации по дисциплине на основе суммы результатов экзамена</p>

<p>инструктирования подчиненных работников (персонала);</p> <p>-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;</p> <p>- культура безопасности труда;</p> <p>- правила техники безопасности в рамках проведения демонстрационного экзамена по стандартам <i>WorldSkills Russia</i></p>		
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей;</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания</p>		

<p>необходимого уровня физической подготовленности; ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности; ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках; ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>		
--	--	--

3. Оценка освоения учебной дисциплины:

3.1. Формы и методы оценивания

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по дисциплине ОП 08. Охрана труда, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, опросе, оценке самостоятельной работы.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины по темам

Таблица 2

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля					
	Текущий контроль		Рубежный контроль		Промежуточная	
	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З
Тема 1.1. – Законодательство в области охраны труда	Устный опрос Самостоятельная работа Практические занятия №1	<i>У1, У5, У6, 31, 32, ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 6, ОК 8,</i>	тестирование	<i>У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, 3 1, 32, 33, 34, 35, 3 637, ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9</i>	экзамен	<i>У-У7, 3 1, 37, ОК 1-9</i>
Тема 1.2. Обеспечение охраны труда	Устный опрос Самостоятельная работа Практические занятия №2	<i>У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, 3 1, 32, 33, 34, 35, 3 637, ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9</i>				
Тема 1.3. Организация охраны труда в предприятиях	Устный опрос Самостоятельная работа Практические занятия №3	<i>У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, 3 1, 32, 33, 34, 35, 3 637, ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9</i>				
Тема 2.1. Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	Устный опрос Самостоятельная работа Практические занятия №4,5	<i>У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, 3 1, 32, 33, 34, 35, 3 637, ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9</i>				
Тема 2.2. Производственный травматизм и	Устный опрос Самостоятельная работа	<i>У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, 3</i>				

профессиональные заболевания		1,32,33,34,35,3 637,OK1,OK2, OK3,OK4,OK5 ,OK OK 6, OK 7, OK 8, OK 9				
Тема 3.1. Электробезопасность	<i>Устный опрос Самостоятельная работа</i>	У1,У2,У3,У4, У5,У6,У7,3 1,32,33,34,35,3 637,OK1,OK2, OK3,OK4,OK5 ,OK OK 6, OK 7, OK 8, OK 9				
Тема 3.2.Пожарная безопасность	<i>Устный опрос Самостоятельная работа</i>	У1,У2,У3,У4, У5,У6,У7,3 1,32,33,34,35,3 637,OK1,OK2, OK3,OK4,OK5 ,OK OK 6, OK 7, OK 8, OK 9				
Тема 3.3. Требования безопасности к производственному оборудованию	<i>Устный опрос Самостоятельная работа</i>	1,У2,У3,У4,У5 ,У6,У7,3 1,32,33,34,35,3 637,OK1,OK2, OK3,OK4,OK5 ,OK OK 6, OK 7, OK 8, OK 9				

3.2.Задания для оценки освоения учебной дисциплины

Виды контроля:

3.2.1 Входной контроль
Условия выполнения тестового задания

1. Место: учебный кабинет
2. Максимальное время выполнения задания: 5-10 мин.
3. Форма: тестирование на компьютерах

Критерии оценки теста обучающихся производится по следующей схеме:

- «5» - получают учащиеся в том случае, если верные ответы составляют от 80% до 100% от общего количества;
- «4» - ставится в том случае, если верные ответы составляют от 71 до 79% от общего количества;
- «3» - соответствует работа, содержащая 50 – 70 % правильных ответов;
- «2» - соответствует работа, содержащая менее 50% правильных ответов.

1 вариант

1. Вводный инструктаж по охране труда с вновь принятыми работниками проводит:
 - а) Специалист по охране труда.
 - б) Сотрудник отдела кадров.
 - в) Непосредственный руководитель.
 - г) Председатель профкома.
2. Когда проводится целевой инструктаж по охране труда?
 - а) При направлении на выполнение разовой или временной работы.
 - б) При переводе работника из одного цеха в другой.
 - в) При изменении технологии или после несчастного случая.
 - г) После выхода из перерыва.
3. Кем осуществляется расследование несчастных случаев на производстве?
 - а) Комиссией, назначенной руководителем предприятия.
 - б) Отделом охраны труда.
 - в) Инспектором Госгорпромнадзора.
 - г) Профсоюзным комитетом.
4. После какого срока комиссия должна составить акт о несчастном случае на производстве по форме Н-1?
 - а) Трое суток.
 - б) Одни сутки.
 - в) После окончания расследования.
 - г) Определяет руководитель.
5. Расследуется несчастный случай, о котором пострадавший своевременно не сообщил?
 - а) Расследуется по заявлению потерпевшего.
 - б) не расследуется
 - в) Расследуется, если с момента происшествия прошло не более одного месяца.
 - г) В случае смерти потерпевшего.
6. В каких случаях проводится внеплановый инструктаж?
 - а) при приеме на работу;
 - б) при введении новых правил, инструкций по охране труда, изменении технологич-го процесса, перерывах в работе более 2 месяцев, а для работ с вредными и (или) опасными условиями труда - более 30 дней.
 - в) при выполнении работ повышенной опасности с записью в наряде-допуске;
 - г) при приеме на работу, на рабочем месте
7. Кто несет ответственность за организацию и своевременность обучения по охране труда и проверку знаний требований охраны труда работников организации?
 - а) служба охраны труда;
 - б) работодатель;
 - в) отдел по работе с персоналом.
 - г) работник отдела кадров.
8. Кто подлежит обучению по охране труда и проверке знания требований охраны труда?
 - а) все работники организации, в т. ч. руководитель;
 - б) только работники, занятые на работах повышенной опасности;
 - в) только работники службы охраны труда и руководители подразделений.
 - г) все, кроме руководителя,
9. Какова нормальная продолжительность рабочего дня в неделю?
 - а) 36 часов;
 - б) 40 часов;
 - в) 42 часа;
 - г) 38 часов.

10. На какие классы по степени опасности поражения электрическим током помещения подразделяются:

- а) Без повышенной опасности, с повышенной опасностью, особо опасные.
- б) Влажные, пылевые, взрывоопасные.
- в) Заземлены, незаземленные, занулены.
- г) Опасные, не опасные, очень опасные

Ключи к тестам

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ответы	а	а	а	а	а	б	б	а	б	а

2 вариант

1. Дать определение «Охраны труда»:

- а) Охрана труда — система законодательных актов, направленных на сохранение здоровья и работоспособности человека в процессе труда
- б) Охрана труда — система социально-экономических, организационных, технических, гигиенических и лечебно-профилактических мероприятий и средств
- в) Охрана труда — система законодательных актов, социально-экономических, организационных, технических, гигиенических и лечебно-профилактических мероприятий и средств, направленных на сохранение здоровья и работоспособности человека в процессе труда
- г) Система организационных мероприятий и технических способов, предотвращающих или уменьшающих воздействие на работающих вредных производственных факторов

2. Из перечисленных параметров микроклимата лучшие:

- а) Оптимальные
- б) Допустимые
- в) Максимальные
- г) Минимальные

3. По степени воздействия на организм человека вредные вещества (согласно ГОСТа) разделяют на количество классов:

- а) 2
- б) 3
- в) 4
- г) 5

4. Средства защиты, используемые при работе с токсичической пылью:

- а) Марлевые повязки
- б) Противогазы
- в) Спецодежда
- г) Защитные очки

5. Что такое предельно допустимый уровень вибрации на рабочем месте:

- а) уровень, действие которого в течение 8 часов приводит к вибрационным заболеваниям

Ответы	в	а	в	б	б	в	в	б	в	г
--------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

3.2.2. Текущий контроль

Условия проведения устного опроса:

Условия выполнения опроса

1. Место: учебный кабинет
2. Максимальное время проведения устного опроса: 5-10 мин.

Критерии оценки при проведении устного опроса.

«**Отлично**» ставится, если дан полный, развёрнутый ответ на поставленный вопрос; показана совокупность осознанных знаний об объекте изучения, доказательно раскрыты основные положения (свободно оперирует понятиями, терминами и др.); в ответе отслеживается чёткая структура, выстроенная в логической последовательности; ответ изложен техническим, грамотным языком; на возникшие вопросы преподавателя студент давал чёткие, конкретные ответы, показывая умение выделять существенные и несущественные моменты материала;

«**Хорошо**» ставится, если дан полный, развёрнутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделять существенные и несущественные моменты материала; ответ чётко структурирован, выстроен в логической последовательности, изложен технически-грамотным языком, однако были допущены неточности в определении понятий, терминов и др.

«**Удовлетворительно**» ставится, если дан не полный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения ответа на вопросы билета имеют некоторые нарушения, допущены несущественные ошибки в изложении теоретического материала и употреблении терминов, в ответе не присутствуют доказательные доводы, сформированность умений показана слабо, речь неграмотная.

«**Неудовлетворительно**» ставится, если дан не полный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют нарушения, допущены существенные ошибки в теоретическом материале (фактах, терминах и др.); в ответе отсутствуют выводы, речь неграмотная; сформированность умений не показана.

Условия выполнения и критерии оценки при проведении практических работ

Условия выполнения и критерии оценки при проведении практических работ представлены в методических указаниях по выполнению практических работ студентов среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» по **ОП.08 Охрана труда**

Условия выполнения и критерии оценки при проведении самостоятельной внеаудиторной работы

Условия выполнения и критерии оценки при проведении самостоятельной внеаудиторной работы представлены в методических указаниях по выполнению самостоятельной внеаудиторной работы студентов среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» по **ОП.08 Охрана труда**

Введение

Устный опрос:

1. Дайте определение основным понятиям в области охраны труда.

2. Предмет, цели и задачи дисциплины.
3. Каковы межпредметные связи с другими дисциплинами
4. Какова роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности?
5. Каково состояние охраны труда в отрасли?

Тема 1.1. Законодательство в области охраны труда

Вопросы для проведения устного опроса:

1. Что включает в себя нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение?
2. Опишите: Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36).
3. Какие основные нормы, регламентируют эти законы?
4. Основные направления государственной политики в области охраны труда.
5. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда.
6. Какие предъявляются Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 2110) ?
7. Дайте характеристику системе стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия.
8. Расскажите о Положении системы сертификации работ по охране труда в организациях: его назначение, содержание

Практические занятия(см. методические указания)

Практическая работа №1 Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда

Тема 1.2. Обеспечение охраны труда

Вопросы для проведения устного опроса:

- 1.Каким образом происходит обеспечение охраны труда? Понятие, назначение охраны труда.
- 2.Каким образом осуществляется государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда?
3. Органы надзора и контроля за охраной труда.
4. Назначение, задачи, функции федеральных инспекции труда.
5. Права государственных инспекторов труда.
6. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции
7. Дайте характеристику :Административный, общественный, личный контроль за охраной труда.
8. Какие права имеют профсоюзы,а также обязанности по вопросам охраны труда?
9. Дайте характеристику: правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда).
- 10.Что относится к административной, дисциплинарной и уголовной ответственности?

Самостоятельная работа обучающихся(см. методические указания)

Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Систематизация учебного материала при составлении таблиц по видам ответственности за правонарушения

Тема 1.3.

Организация охраны труда в предприятиях

Вопросы для проведения устного опроса:

1. Назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности служба охраны труда на предприятии.
2. Каковы основания для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труд?
3. Состав, назначение комитетов (комиссии) по охране труда.
4. Каковы обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда?
5. Каково соответствие производственных процессов и продукции требования охраны труда?
6. Какие обязанности у работника по соблюдению норм и правил по охране труда?
7. Каким образом производится санитарно- бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников?
8. каким образом обеспечиваются права работников на охрану труда?
9. Какие дополнительные гарантии по охране труда имеют отдельные категории работников?
10. Как обеспечивается профессиональная подготовка в области охраны труда?
11. Опишите инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации.
12. Каким образом производится финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда?

Тема 2.1.

Основы понятия условия труда.

Опасные и вредные производственные факторы

Вопросы для проведения устного опроса:

1. Дайте определение понятию: условия труда и каковы их виды.
2. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека.
3. Укажите санитарные условия труда.
4. Какие мероприятия проводятся по поддержанию установленных норм?
5. Вредные производственные факторы: понятие, классификация.
6. Дайте краткую характеристику отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), какого их воздействие на человека?
7. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании.
8. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов.
9. Какие используются способы и средства защиты от вредных производственных факторов?

Практические занятия

Практическая работа №2 Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам

Самостоятельная работа обучающихся(см. методические указания)

Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по межотраслевым правилам охраны труда.

Тема 2.2.

Производственный травматизм и профессиональные заболевания

Вопросы для проведения устного опроса:

1. Понятие, причины и анализ производственного травматизма и профессиональных заболеваний.
2. Дайте характеристику травмоопасным производственным факторам на предприятиях общественного питания.
3. Методы, документальное оформление, отчетность травматизма .
4. Дайте характеристику оказанию первой помощи при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний
5. Понятия, классификация несчастных случаев.
6. Опишите порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях.
7. Опишите порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями.
8. Оказание доврачебной помощи пострадавшим от несчастного случая

Практические занятия(см. методические указания)

Практическая работа №3. Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов.

Тема 3.1.

Электробезопасность

Вопросы для проведения устного опроса:

1. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током.
2. Каковы условия возникновения электротравм, их классификация? Какие факторы влияют на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма)?
3. Каким образом классифицируются условия работы по степени электробезопасности? Опасные узлы и зоны машин.
4. Какие требования предъявляют электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования
5. Защита от поражения электрическим током.
6. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение.
7. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции.
8. Какие используются индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения?
9. Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия
10. Дайте характеристику техническим и организационным мероприятиям по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания

Самостоятельная работа обучающихся(см. методические указания)

Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; составление конспектов с использованием нормативных документов по электробезопасности. Составление плана мероприятий по обеспечению электробезопасности в горячем цехе предприятия общественного питания

Тема 3.2. Пожарная безопасность

Вопросы для проведения устного опроса:

1. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения.
2. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции

по пожарной без- опасности.

3. Организация пожарной охраны в предприятиях.

4. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97).

5. Каковы правила пожарной безопасности в РФ (ППБ01-99).

6. Каковы обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях.

7. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции.

8. Дайте характеристику: противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление.

9. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования.

10. Какие действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров?

11. Каким образом происходит эвакуация людей из помещений, охваченных пожарами?

12. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров.

13. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения

14. Дайте характеристику: Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения.

15. Какие используются средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение?

16. Каким образом организуется эвакуация людей при пожаре на предприятии общественного питания?

Практические занятия(см. методические указания)

Практическая работа №4. Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания

Тема 3.3. Требования

безопасности к производственному оборудованию

Вопросы для проведения устного опроса:

1. Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности

2. Каковы общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т. д.)?

3. Укажите опасные зоны технологического оборудования.

4. Какие соблюдаются требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др.?

Самостоятельная работа обучающихся (см. методические указания)

Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов. Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования

3.2.3 Рубежный контроль

Условия выполнения задания

1. Место выполнения задания: учебный

2. Максимальное время выполнения задания: 8-10 мин.

Вариант 1

1. Что подразумевается под понятием «Охрана труда»:

- а) система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности;
- б) система организационных и технических мероприятий, предотвращающих воздействие опасных производственных факторов;
- в) условия труда по созданию безопасности трудовых процессов.

2. Кто осуществляет управление охраной труда:

- а) государство;
- б) работодатель;
- в) профсоюзы

3. Обязан ли работодатель обеспечивать требования законодательства об охране труда на каждом рабочем месте:

- а) да;
- б) нет;
- в) только на государственном предприятии

4. Кто несет ответственность за состояние условий труда на предприятии:

- а) работодатель;
- б) главный инженер;
- в) инженер по охране труда

5. Какой орган имеет право осуществлять государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства о труде и охране труда:

- а) Федеральная инспекция труда;
- б) органы Госгортехнадзора;
- в) органы Госсанэпиднадзора.

6. Допускаются ли лица моложе 18 лет к выполнению работ, к которым предъявляются дополнительные требования безопасности труда:

- а) не допускаются;
- б) допускаются;
- в) допускаются при непосредственном надзоре опытных рабочих

7. Какая предельно допустимая нагрузка при подъеме и перемещению тяжестей вручную при чередовании с другой работой (до 2 раз в час) установлена для женщин:

- а) 20 кг;
- б) 10 кг;
- в) 7 кг

8. Какая предельно допустимая нагрузка при подъеме и перемещению тяжестей вручную постоянно в течение рабочей смены установлена для женщин:

- а) 25 кг
- б) 15 кг
- в) 7 кг

9. На каких работах запрещается применение труда женщин:

- а) на работах с вредными или опасными условиями труда;
- б) на тяжелых работах;
- в) на всех вышеперечисленных

10. Какая предельно допустимая нагрузка при подъеме и перемещению вручную груза постоянно в течение рабочей смены (для юношей достигших 17 лет) установлена для юношей моложе 18 лет:

- а) 20 кг
- б) 10 кг
- в) 4 кг

11. Сколько времени могут находиться на рабочих местах в течение дня обучающиеся среднего профессионального образования во время прохождения ими производственной практики или проведения работ по договору:

- а) не более 3 ч. в течение рабочего дня;
- б) не более 4 ч. в течение рабочего дня;
- в) не более 6 ч. в течение рабочего дня;

12. Кто является ответственным за обеспечение работников спецодеждой, спецобувью и другими средствами индивидуальной защиты работающих:

- а) профсоюзы;
- б) трудовой коллектив;
- в) работодатель

13. На какие категории в зависимости от характера применения подразделяются средства защиты работающих:

- а) средства защиты от падения с высоты;
- б) средства защиты от поражения электрическим током;
- в) средства коллективной и индивидуальной защиты.

14. Кто проводит вводный инструктаж:

- а) заведующая производством
- б) бригадир
- в) инженер по охране труда.

15. С кем проводится вводный инструктаж:

- а) со всеми вновь поступающими работниками;
- б) только с рабочими
- в) с контингентом вновь поступающих, определенным приказом по предприятию и согласованным с профсоюзным комитетом или иными уполномоченными работниками органом.

16. Кто проводит инструктаж на рабочем месте:

- а) заведующая производством;
- б) бригадир (мастер производственного обучения);
- в) инженер по охране труда.

17. В каком случае проводится внеплановый инструктаж:

- а) при ликвидации последствий аварий, стихийных бедствий;
- б) при введении в действие новых или переработанных стандартов, правил по охране труда, инструкций по охране труда;
- в) по требованию инженера по охране труда.

18. В каком случае проводится первичный инструктаж на рабочем месте:

- А) при выполнении разовых работ, не связанных с прямыми обязанностями;
- Б) при производстве работ, на которые оформляется наряд-допуск;
- В) со всеми принятыми на работу, переводимыми из одного подразделения в другое.

19. В течении какого периода проводится повторный инструктаж:

- а) один раз в год;
- б) один раз в три месяца;
- в) два раза в год.

20. С какой целью проводится повторный инструктаж:

- а) проверка и повышение уровня знаний при нарушении работниками требований безопасности труда;
- б) проверка и повышение уровня знаний правил и инструкций по охране труда;
- в) проверка и повышение уровня знаний при переводе работника с одного цеха в другой

21. Какие производственные факторы являются опасными:

- а) которые приводят к заболеваниям
- б) которые приводят к травмам
- в) которые приводят и к заболеваниям и к травмам

22. Какие производственные факторы являются вредными:
- а) которые приводят к заболеваниям
 - б) которые приводят к травмам
 - в) которые приводят и к заболеваниям и к травмам
23. Кто должен организовывать расследование учет несчастных случаев, вести учет несчастных случаев, профессиональных заболеваний и аварий?
- а) инженер по охране труда
 - б) руководитель предприятия
 - в) начальник участка
24. В какой срок с момента окончания расследования работодатель должен выдать потерпевшему или другому заинтересованному лицу один экземпляр акта расследования несчастного случая, профессионального заболевания или аварии?
- а) в трехдневный срок
 - б) по требованию
 - в) на следующий день с момента окончания расследования
25. Специальное расследование группового несчастного случая проводится в течении не больше:
- а) трех дней
 - б) 15 дней
 - в) по требованию

Эталоны ответов					
1 – а	6 – а	11 – б	16 – б	21 – б	
2 – а	7 – б	12 – в	17 – б	22 – а	
3 – а	8 – в	13 – в	18 – в	23 – а	
4 – а	9 – в	14 – в	19 – б	24 – а	
5 – а	10 – в	15 – а	20 – а	25 – б	

Оценивание теста обучающихся производится по следующей схеме:

- «5» - получают учащиеся в том случае, если верные ответы составляют от 80% до 100% от общего количества;
- «4» - ставится в том случае, если верные ответы составляют от 71 до 79% от общего количества;
- «3» - соответствует работа, содержащая 50 – 70 % правильных ответов;
- «2» - соответствует работа, содержащая менее 50% правильных ответов.

Вариант 2

Условия выполнения задания

1. Место выполнения задания: учебный
2. Максимальное время выполнения задания: 8-10 мин.

Тест

1. Охрана труда включает в себя:
 - а) Вопросы трудового законодательства;
 - б) Вопросы уголовного законодательства;
 - в) Вопросы техники безопасности;
 - г) Вопросы пожарной безопасности;
 - д) Вопросы производственной санитарии и гигиены труда.
2. Что является основными законодательными актами в области охраны труда?

- а) Федеральный закон от 17.07.1999.№181ФЗ об основах охраны труда в РФ;
 - б) Трудовой кодекс РФ (ТК РФ);
 - в) Уголовный кодекс.
3. Что устанавливает трудовой кодекс РФ (ТК РФ)
- а) Правовые основы регулирования отношений в области охраны труда;
 - б) Уголовные основы регулирования отношений;
 - в) Деловые основы регулирования отношений в области охраны труда.
4. На что направлен трудовой кодекс РФ?
- а) На создание условий труда, соответствующих требованиям сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности;
 - б) На создание условий отдыха, соответствующих требованиям сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности;
 - в) На создание условий сна соответствующих требованиям сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности.
5. Законодательство об охране труда содержит:
- а) Положения об организации управления охраной труда, трудового процесса;
 - б) Положения о требованиях безопасности;
 - в) Положения об ответственности за состояние условий труда;
 - г) Положения о нормировании труда;
 - д) Положения о спортивных соревнованиях.
6. На кого распространяется действие законодательства РФ?
- а) На работодателей;
 - б) Работников, состоящих с работодателями в трудовых отношениях;
 - в) Членов кооперативов, участвующих в совместной производственной и иной хозяйственной деятельности, основанной на их личном трудовом участии;
 - г) Военнослужащих;
 - д) На безработных;
 - е) На всех граждан РФ.
7. Законодательство об охране труда содержит:
- а) Положения об организации управления охраны труда, трудового процесса;
 - б) Положения о требованиях безопасности;
 - в) Положения об ответственности за состояние условий труда;
 - г) Положения о нормировании труда;
 - д) Положения о спортивных соревнованиях.
8. Ответственность за состояние условий и охраны труда на предприятии возлагается:
- а) На работодателя (руководитель предприятия);
 - б) На работника предприятия;
 - в) На инспектора по О.Т.
9. Ответственность за состояние условий и охраны труда в подразделения предприятия несут:
- а) Руководитель подразделения;
 - б) Руководитель предприятия;
 - в) Инспектор по О. Т.
10. К какой ответственности привлекаются руководители предприятий автомобильного транспорта, их заместители, главные специалисты предприятий, а так же начальники цехов, их заместители, начальники производственных участков и мастера, за нарушение об охране труда?
- а) К дисциплинарной ответственности;
 - б) К административной ответственности;
 - в) К уголовной ответственности.
11. Случай на производстве в результате которого на работающего произошло воздействие опасного производственного фактора, называется:
- а) Профессиональным заболеванием;

б) Несчастливым случаем на производстве.

12. Несчастливые случаи в зависимости от места, причин и характера их возникновения делятся:

- а) На произошедшие на производстве (производственные);
- б) Произошедшие вне производства, но связанные с работой;
- в) Произошедшие вне производства, не связанные с производством
- г) Бытовые.

13. Травма, полученная работающим на производстве и вызванная не соблюдением требований безопасности труда называется:

- а) Несчастливым случаем;
- б) Производственной травмой;
- в) Профессиональным заболеванием.

14. К несчастным случаям, произошедшим вне производства, но связанные с работой относятся те случаи, которые произошли с работником:

- а) Во время следования на работу (с работы) на личном или общественном транспорте;
- б) При исполнении гражданского долга (по заданию государственных или общественных организаций, по спасению человеческой жизни, охране правопорядка) ;
- в) При выполнении трудовых обязанностей и иных действий в интересах производства хотя бы и без поручения администрации (работодателя) ;
- г) Вблизи предприятия, учреждения или иного места работы в течение рабочего времени, если нахождение работника там не противоречило требованиям правил внутреннего распорядка, а так же во время установленных перерывов на отдых;
- д) Бытовые.

15. Расследованию и учёту как несчастные случаи подлежат травмы, в том числе полученные в результате нанесения тяжких телесных повреждений другим лицом

- а) Острое отравление;
- б) Тепловой удар;
- в) Ожог;
- г) Обморожение;
- д) Утопление;
- е) Поражение электрическим током;
- ж) Молнией или модернизирующим излучением;
- з) Укусы насекомых и пресмыкающихся;
- и) Телесные повреждения, нанесенные животными;
- к) Повреждения в результате взрывов, аварий;
- л) Разрушения зданий сооружений и других конструкций, стихийных бедствий и других чрезвычайных ситуаций повлекшие за собой необходимость перевода работника на другую работу, временно или стойко утраты и трудоспособности либо его смерть и происшедшие с работником при выполнении своих трудовых обязанностей на территории организации или вне её , а также во время следования к месту работы или с работы на транспорте, представлены организации;
- м) Нанесение тяжких повреждений в период трудового отпуска в результате ссоры;
- н) Нанесение тяжких повреждений во время выходного дня.

16. При возникновении несчастного случая работодатель или им уполномоченное лицо обязан:

- а) Обеспечить незамедлительное оказание помощи пострадавшему;
- б) Обеспечить незамедлительное оказание пострадавшему первой помощи, а при необходимости доставку его в учреждение скорой медицинской помощи или любое иное лечебно-профилактическое учреждение;
- в) Принять неотложные меры по предотвращению развития аварийной или иной чрезвычайной ситуации и воздействие травмирующих факторов на других лиц;

г) Обеспечить сохранение до начала расследования обстоятельств и причин несчастного случая, обстановки на рабочем месте и оборудования такими, какими они были на момент происшествия;

д) Организовать формирование комиссии по расследованию несчастного случая;

е) Сообщать в течение суток по установленной форме о каждом групповом или тяжелом несчастном случае, а также несчастном случае со смертельным исходом в вышестоящие органы.

17. Какая запись о проведении вводного инструктажа должна быть в журнале?

а) Ф.И.О инструктируемого;

б) Профессия инструктажа;

в) Разряд для рабочих;

г) Возраст и дату рождения инструктируемого;

е) Краткое содержание и дату инструктажа;

ж) Ставят подписи проводящий и получивший инструктаж.

18. Первичный инструктаж на рабочем месте:

а) Проводит мастер или другое ответственное лицо индивидуально с каждым принятым на работу;

б) Показывает на практике безопасные приемы и методы труда в соответствии с инструкциями по охране труда руководитель предприятия;

в) Показывает на практике безопасные приемы, повышающие производительность труда работник

19. В программу первичного инструктажа на рабочем месте входит ознакомление:

а) С технологическим процессом на данном участке, конструкцией оборудования, приспособлений, ограждающих и защитных устройств;

б) С порядком подготовки к работе (проверкой исправности оборудования, пусковых приборов, заземляющих устройств, приспособлений и инструментов);

в) С требованиями надлежащего содержания рабочего места;

г) С основными правилами безопасности при индивидуальном или совместном с другими рабочими выполнении работ;

д) С перерывами для отдыха на рабочем месте.

20. Повторный инструктаж проходят:

а) Все работающие независимо от их квалификации, образования и стажа работы не реже 1 раза в 3 месяца.

б) Лица, для которых не проводится первичный инструктаж на рабочем месте

21. Внеплановый инструктаж проводится в случаях:

а) При изменении правил охраны труда;

б) Изменении технологического процесса, замене или модернизации оборудования, приспособлений, инструментов, исходного сырья, материалов и других факторов, влияющих на безопасность труда;

в) Нарушения работающими требований безопасности труда, которые могут привести или привели к травме, аварии взрыву или пожару, отравлению;

г) Перерывах в работе на 30 календарных дней или более для работ, к которым предъявляются дополнительные (повышенные) требования безопасности труда; для остальных работ – до 60 дней и более.

д) Перерывах в работе на 15 календарных дней и менее для работ, к которым предъявляются дополнительные (повышенные) требования безопасности труда.

22. Результаты обучений и проверки знаний вводного и других инструктажей регистрируются:

а) В личной карточке (хранится в личном деле работников в отделе кадров);

б) В журнале учёта рабочего времени.

23. Оформление первичного повторного и внепланового инструктажа ведется:

а) В журнале с обязательными подписями инструктируемого и инструктирующего (хранится у руководителя работ, после заполнения сдаются в отдел охраны труда);

б) В журнале учёта рабочего времени.

24. Целевой инструктаж проводится:

- а) При выполнении разовых работ, связанных с прямыми обязанностями по специальности;
- б) При ликвидации последствий аварий, стихийных бедствий и катастроф;
- в) При производстве работ, на которые оформляются наряд - допуск, разрешение или другие документы;
- г) При проведении экскурсий на предприятии;
- д) При организации массовых мероприятий с учащимися.

Эталоны ответов				
1 – а,в,г,д	6 – а,б,в,г	11 – б	16-а,б,в,д,е	21-а,б,в,г
2 –а,б	7 – а,б,в,г	12 – а,б,г	17-а,б,в,е,ж	22-а
3 – а	8 – а	13 – б	18-а,б	23-а
4 – а	9 – а	14 – а,б,в,г	19-а,б,в,г	24-б,в,г,д
5 – а,б,в,г	10 – а	15 – а	20-а	

Оценивание теста обучающихся производится по следующей схеме:

«5» - получают учащиеся в том случае, если верные ответы составляют от 80% до 100% от общего количества;

«4» - ставится в том случае, если верные ответы составляют от 71 до 79% от общего количества;

«3» - соответствует работа, содержащая 50 – 70 % правильных ответов;

«2» - соответствует работа, содержащая менее 50% правильных ответов.

4. Промежуточная аттестация по ОП.08 Охрана труда

4.1. Контрольно-оценочные средства для экзамена

Формой аттестации по учебной дисциплине является экзамен.

До сдачи экзамена допускаются студенты, успешно выполнившие практические задания, тестирования, все виды самостоятельной работы.

Предметом оценки являются умения и знания. Контроль и оценка осуществляются с использованием следующих форм и методов:

1. Текущий контроль осуществляется посредством проведения фронтальных устных опросов.
2. Рубежный контроль осуществляется в виде письменных проверочных работ.

4.2. Вопросы для подготовки к экзамену по учебной дисциплине ОП.08. Охрана труда по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Основные понятия в области охраны труда.
2. Предмет, цели и задачи дисциплины.
3. Нормативно – правовая база охраны труда: понятие, назначение.
4. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда
6. Основные направления государственной политики в области охраны труда.
7. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты.
8. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия.
9. Обеспечение охраны труда: понятие, назначение.
10. Государственное управление охраной труд. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда.

11. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции.
12. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда.
13. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда).
14. Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная.
15. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда.
16. Соответствие производственных процессов и продукции требованиям охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда.
17. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации.
18. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда.
19. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм.
20. Вредные производственные факторы: понятие, классификация.
21. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании.
22. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ.
23. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания.
24. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и т.д.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний.
25. Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях.
26. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями.
27. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая.
28. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация.
29. Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин.
30. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования.
31. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение.
32. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции.
33. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения.
34. Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия.
35. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения.

36. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях.
37. Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции.
38. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление.
39. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожарами.
40. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов.
41. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения.
42. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожарами.
43. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции.
44. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление.
45. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения.
46. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов.
47. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения.
48. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания.
49. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания.
50. Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности.
51. Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.).
52. Опасные зоны технологического оборудования. Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др.

4.3 ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

количество вариантов 25

Условия выполнения задания:

Место: учебный кабинет

Оборудование учебного кабинета и рабочего места:

Индивидуальное рабочее место, необходимая нормативная литература, бланки документов

Время: 45 мин;

Условия: Экзамен проводится индивидуально (по подгруппам в количестве 6 человек)

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

1. Основные понятия в области охраны труда.
2. Предмет, цели и задачи дисциплины.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2

1. Нормативно – правовая база охраны труда: понятие, назначение.
2. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3

1. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты.
2. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4

1. Обеспечение охраны труда: понятие, назначение.
2. Государственное управление охраной труд. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5

1. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции.
2. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 6

1. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда).
2. Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 7

1. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда.
 2. Соответствие производственных процессов и продукции требованиям охраны труда.
- Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 8

1. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации.
2. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 9

1. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм.
2. Вредные производственные факторы: понятие, классификация.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 10

1. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании.
2. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 11

1. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания.
2. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и т.д.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 12

1. Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях.
2. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №13

1. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая.
2. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 14

1. Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин.
2. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 15

1. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение.
2. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 16

1. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения.
2. Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 17

1. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения.
2. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной без- опасности. Организация пожарной охраны в предприятиях.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 18

1. Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции.
2. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №19

1. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожарами.
2. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 20

1. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения.
2. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожарами.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 21

1. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции.
2. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №22

1. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения.
2. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 23

1. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения.
2. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 24

1. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания.
2. Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №25

1. Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.).
2. Опасные зоны технологического оборудования. Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др.

Критерии оценки:

Ответ обучающегося оценивается по пятибалльной шкале. Общая экзаменационная оценка выводится из оценок за выполнение каждого из ___ вопросов билета и является их средним арифметическим. Оценка обучающегося складывается из его знаний и умений выходить на различный уровень воспроизведения материала.

Оценка «отлично» ставится, если обучающийся полно, логично, осознанно излагает материал, выделяет главное, аргументирует свою точку зрения на ту или иную проблему, имеет системные полные знания и умения по составленному вопросу. Содержание вопроса обучающийся излагает связно, в краткой форме, раскрывает последовательно суть изученного материала, демонстрируя прочность и прикладную направленность полученных знаний и умений, не допускает терминологических ошибок и фактических неточностей.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся знает материал, строит ответ четко, логично, устанавливает причинно-следственные связи в рамках дисциплины, но допускает незначительные неточности в изложении материала и при демонстрации аналитических и

проектировочных умений. В ответе отсутствуют незначительные элементы содержания или присутствуют все необходимые элементы содержания, но допущены некоторые ошибки, иногда нарушалась последовательность изложения.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся ориентируется в основных понятиях, строит ответ на репродуктивном уровне, но при этом допускает неточности и ошибки в изложении материала, нуждается в наводящих вопросах, не может привести примеры, допускает ошибки методического характера при анализе дидактического материала и проектировании различных видов деятельности.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не ориентируется в основных понятиях, демонстрирует поверхностные знания, если в ходе ответа отсутствует самостоятельность в изложении материала либо звучит отказ дать ответ, допускает грубые ошибки при выполнении заданий аналитического и проектировочного характера

Условием положительной аттестации по дисциплине является положительная оценка освоения всех умений и знаний по всем контролируемым показателям.

Предметом оценки освоения УД являются умения и знания. Экзамен по УД проводится с учетом результатов текущего контроля.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Показатели оценки результатов освоения программы учебной дисциплины

25 билетов

5. Информационное обеспечение

Основные источники:

1.1.1. Печатные издания

Нормативные документы:

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.constitution.ru>
2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>
3. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1>
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа:
5. 5. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10108000/>
6. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний».
7. 8. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
8. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»
9. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
10. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.
11. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г.
12. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
13. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01 от 06.11.2001г (в ред. 31.03.2011г.)

Основная литература:

1. Арустамов Э.А. Охрана труда в торговле: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2011.– 160с.
2. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие– 8-е изд.стер. – М. Издательский центр «Академия», 2013. – 320 с.
3. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: учеб. для учреждений сред. проф. образования / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Е.Л. Побежимова –М. : Издательский центр «Академия», 2014.

1.1.2. Электронные издания

1. Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://festival.allbest.ru/articles/55682>, свободный Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>

2. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>

1.1.3. Дополнительная литература:

1. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2014.– 160 с.

