Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области
"Сергиево-Посадский колледж"

УТВЕРЖДАЮ
Зам.директора по УР
_____/С.Г.Панова/
«30» августа 2019 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ОП.06 Охрана труда

основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)
среднего профессионального образования
ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж»

43.01.09 Повар, кондитер

Сергиев Посад

2019

Рассмотрено на заседании ЦК

Специальностей и профессий сфер и услуг

Протокол № 1 от «30» августа 2019г.

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Сергиево-Посадский колледж»

Автор-разработчик:

Григорьев Владимир Павлович - преподаватель ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж»

1.Паспорт фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств ФОС предназначен для контроля и оценки образовательных достижений студентов, освоивших программу учебной дисциплины «**Охрана труда**». ФОС включают материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

ФОС разработаны в соответствии с ОПОП по профессиям/специальностям СПО технического профиля.

Освоение содержания предмета «Охрана труда», обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

- ✓ **личностных:**

-чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественных разработок по Охране труда их грамотное применение в профессиональной деятельности и в быту;

-готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли Охраны труда в этом;

-умение использовать достижения Охраны труда при выполнении профессиональной деятельности

- ✓ **межпредметных:**

-использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон Охраны трудаи процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

-использование различных источников для получения информации по ОТ, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере;

- ✓ **предметных:**

-формирование представлений о месте ОТв современной научной картине мира; понимание роли ОТ в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

-владение основополагающими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование терминологией и символикой;

-владение основными методами научного познания, используемыми вОТ: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;

-формирование умения давать количественные оценки и производить расчеты по формулам и уравнениям;

-владение правилами техники безопасности при использовании приборов и оборудования при замерах радиации и работе с приборами химической разведки ;

-сформированность собственной позиции по отношению к информации, получаемой из разных источников.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по дисциплине доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

2. Формы и методы текущего контроля

Включает в себя оценочные средства, предназначенные для проведения текущего контроля знаний и умений обучающихся.

Для осуществления текущего контроля по темам изучаемой дисциплины используются следующие типы заданий:

Практическое задание

Устный опрос

Тестирование

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Наименование оценочного средства
1	Правовые, организационные и нормативно-технические основы Охраны труда	Устный опрос
2	Обязанности работодателя посозданию безопасных условий труда и работника по соблюдению норм и правил по охране труда.	Устный опрос, тесты
3	Правила о/тпри эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов	Устный опрос, решение тесты
4	Возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций	Устный опрос, решение ситуационных задач, тесты
5	Порядок и периодичности инструктажей по охране труда и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), их характеристики, оформление документации.	Устный опрос, тесты
6	порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты. индивидуальной защиты.	Устный опрос, тесты.

Предметом оценки являются умения и знания.

Контроль и оценка осуществляются с использованием следующих форм и методов: - для текущего контроля – практические задания,устный опрос, тестирование;- для промежуточной аттестации – дифференцированный зачѐт. В результате изучения профессионального цикла обучающийся должен: **уметь, знать:**

Уметь

У.1Выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности

Умение выявлять опасные и вредные производственные факторы(шум, вибрация, тепловое излучение электромагнитные поля и т.д.); опасные узлы и зоны машин и соответствующие им риски.

У.2
Использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности
Умение использовать средства коллективной и индивидуальной защиты: средства защиты от поражения электрическим током, пожарный инвентарь, огнетушители, средства пожарной сигнализации и связи.
У.3
Участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности.
Умение принимать участие в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности
У.4
Проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ
Умение проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ
У.5
Вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.
Умение безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь
Знать
З.1
Знать законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации
Знание федеральных законов в области охраны труда; требования охраны труда,
Пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания.
З.2
Знать обязанности работников в области охраны труда
Знание обязанностей работника по соблюдению норм и правил поохране труда; правил безопаснойэксплуатациитехнологическогооборудования,производственногоинвентаря,инструментов,весоизмерительныхприборов, посуды и правила ухода за ними.
З.3
Знать фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда
Знание возможных последствий нарушения санитарии и гигиены, правил т/б при эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов

З.4
Знать возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом)
Знание возможных последствий несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций; опасные узлы и зоны машин; порядок расследования и документальное оформление и учет несчастных случаев в организациях.
З.5
Знать порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности
Знание порядка и периодичности инструктажей по охране труда и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), их характеристики, оформление документации
З.6

Знать порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.
Знание вида, назначения, правил эксплуатации, сроков проверки, порядка хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

Результатом освоения программы дисциплины является овладение обучающимися е профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциям.

Наименование общих компетенций

ОК 01. Выбиратьспособырешениязадачпрофессиональнойдеятельности,

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,

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке сучетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное

поведение на основе 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 поддержание

необходимого уровня физической подготовленности

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и

иностранном языке

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций

ВД 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,

кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для

обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с

инструкциями и регламентами

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи

ВД 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регла

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

ВД 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразногоассорт

ПК 3.4 реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

ВД 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

ВД 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортиментаруководством, клиентами

Практические задания

П.Р. №1 Действия в случае пожара

ПР №2 Действие электрического поля на организм человека

ПР №3 Классификация помещений по степени опасности

ПР № 4 Средства защиты от поражения электрическим током

ПР № 5 Защита от статического электричества

ПР № 6 Анализ поражения электрическим током в сетях

ПР № 7 Документация по аттестации рабочих мест

ПР №8 Вредные производственные факторы

ПР № 9 Опасные производственные факторы

ПР № 10 Несчастные случаи на производстве. Расследование несчастных случаев

Оценка «5». Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Студент работает полностью самостоятельно: подбирает необходимые для проведения практической работы теоретические знания, практические умения и навыки. Работа оформлена аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме.

Оценка «4» Практическая работа выполняется студентом в полном объеме и самостоятельно. Допускается отклонения от необходимой последовательности выполнения работы не влияющие на правильность конечного результата. Работа показывает знания студента основного теоретического материала и овладения умениями, необходимыми для самостоятельного выполнения работы. Могут быть неточности и небрежность в оформлении результатов работы.

Оценка «3» Практическая работа выполняется и оформляется при помощи преподавателя или хорошо подготовленных и уже выполнивших на «Отлично» свою работу студентов. На выполнение работы затрачивается много времени. Студент показывает знание теоретического материала, но испытывает затруднения при выполнении работы.

Оценка «2» Выставляется в том случае, когда студент не подготовлен к выполнению этой работы. Полученные результаты не позволяют сделать правильный вывод и полностью расходятся с поставленной целью. Показывается плохое знание теоретического материала и отсутствие необходимых умений. Руководство и помощь со стороны преподавателя и подготовленных студентов не эффективны по причине плохой подготовки студента.

Задания для устного опроса

1. Действует ли ФЗ- №181 от 17.07.1999 года "Об основах охраны труда в Российской Федерации"?
2. Какой федеральный орган осуществляет государственный надзор и контроль за соблюдением требований охраны труда?
3. Какой федеральный орган осуществляет государственный надзор за безопасным ведением работ в промышленности?
4. Как осуществляется обучение работающих безопасности труда на производстве? Какие предусмотрены виды инструктажей?
5. Когда и с кем должен быть проведен вводный инструктаж по безопасности труда?
6. В каких случаях проводят внеплановый инструктаж?
7. Чему равна периодичность проверки знаний у рабочих по охране труда по программе, разработанной организацией?
8. При какой численности работников предприятия, в соответствии с действующим законодательством РФ, создается служба охраны труда?
9. Какие квалификационные требования предъявляются к начальнику службы охраны труда?
10. Чему равна продолжительность рабочей смены для работников в возрасте от 15 до 16 лет?

11.На какие классы подразделяются вредные вещества по степени воздействия на организм человека?

12Какие параметры характеризуют микроклиматические условия производственной среды?

13 Чему равна оптимальная температура в горячем (холодном) цехе?

14 Чему должна быть равна относительная влажность воздуха в производственных цехах?

15Какие существуют виды освещения?

16Какие требования предъявляются к производственному освещению?

17Какие неблагоприятные производственные факторы существуют при обслуживании механического оборудования?

18 Какие опасные и вредные производственные факторы существуют при обслуживании тепловых аппаратах?

19Как часто проводят аттестацию рабочих мест?

20В каких случаях рабочее место является аттестованным?

21 В каких случаях рабочее место является условно аттестованным?

22 Что относится к средствам коллективной защиты от травм?

23 Какие основные профессиональные заболевания характерны для предприятий пищевой промышленности?

24 Каковы основные направления профилактики профессиональных заболеваний?

25 В каких случаях травма считается производственной?

26 Какие несчастные случаи на производстве подлежат расследованию и учету?

27 Подлежат ли расследованию и учету несчастные случаи на производстве, происшедшие со студентами, проходящими производственную практику в организациях, если им не установлена заработная плата?

28 Сколько лет хранится у работодателя экземпляр акта расследования группового несчастного случая?

29Какое действие оказывает на человека электрический ток?

30Какой фактор электрического тока обусловливает степень поражения током?
токном?

31В чём заключается функция защитного отключения?

32Что представляет собой заземляющее устройство?

33В чем заключается помощь пострадавшему при электротравме?

34Каковы основные источники пожаров на предприятиях пищевой отрасли?
35Какие бывают установки пожарной сигнализации и связи?
36Какие средства пожаротушения относятся к первичным?
37Какие существуют способы тушения пожаров?
38Какие существуют виды огнетушителей?
39Какие основные требования должны соблюдаться при размещении технологического оборудования?

Критерии оценки устного опроса:

1. **Оценка «отлично»** выставляется студенту, если:ответ на вопрос полон; в ответе продемонстрировано уверенное знание явлений и процессов, к которым относится вопрос; в ответе использована специальная терминология; студент может привести примеры, доказывающие правильность его ответа.
2. **Оценка «хорошо»** выставляется студенту, если: в ответе на вопрос упущены отдельные значимые моменты; в ответе продемонстрировано общее понимание явлений и процессов, к которым относится вопрос; в ответе использована специальная терминология; студент не может самостоятельно привести примеры, доказывающие правильность его ответа, но может проанализировать примеры, предложенные преподавателем.
3. **Оценка «удовлетворительно»** выставляется студенту, если: в ответе на вопрос имеются существенные упущения; в ответе продемонстрировано общее понимание явлений и процессов, к которым относится вопрос; студент не использует специальной терминологии в ответе, но понимает значение основных терминов; студент не может самостоятельно привести примеры, доказывающие правильность его ответа, и не может проанализировать примеры, предложенные преподавателем.
4. **Оценка «неудовлетворительно»** выставляется студенту, если: студент не может (отказывается) ответить на вопрос; в ответе продемонстрировано непонимание явлений и процессов, к которым относится вопрос; студент не понимает специальной терминологии; студент не может самостоятельно привести примеры, доказывающие правильность его ответа, и не может проанализировать примеры, предложенные преподавателем.

Тестовые задания

1.Что подразумевается под понятием «Охрана труда»:
а) система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности, включающая в себя правовые, социально-экономические, организационно-технические, санитарно-гигиенические, лечебно-профилактические, реабилитационные и иные мероприятия;
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.Кто несет ответственность за состояние условий труда на предприятии:
а) работодатель;
б) главный инженер;
в) инженер по охране труда

4.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 Госсанэпидемнадзора.
5.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
6.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
7.На каких работах запрещается применение труда женщин**:**
а) на работах с вредными или опасными условиями труда;
б) на тяжелых работах;
в) на всех вышеперечисленных
8.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
9.Кто является ответственным за обеспечение работников спецодеждой, спецобувью и другими средствами индивидуальной защиты работающих:
а) профсоюзы;
б) трудовой коллектив;
в) работодатель
10.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
11.По характеру и времени проведения инструктажи по вопросам охраны труда делятся на:
а) вводный, повторный, внеплановый и целевой;
б) вступительный, вводный, повторный, внеплановый и целевой;
в) вводный, первичный, повторный, внеплановый и целевой
12. Кто проводит вводный инструктаж**:**
а) заведующая производством
б) бригадир
в) инженер по охране труда.
13. 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.
14. Кто проводит инструктаж на рабочем месте:
а) руководитель предприятия;
б) бригадир (мастер производственного обучения);
в) инженер по охране труда.
15.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.
16.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
17. В течениикакого периода проводится повторный инструктаж:
а) один раз в год;
б) один раз в полгода;
в) два раза в год.
18.Какие производственные факторы являются опасными**:**
а) которые приводят к аболеваниям
б) которыеприводят к травмам
в) которые приводят и к заболеваниям и к травмам
19.Основные причины профессиональных заболеваний**:**
а) повышенное содержание в воздухе рабочей зоны вредных веществ;
б) простудные заболевания и перегревы;
в) употребление алкоголя
20.Кто должен организовывать расследование, вести учет несчастных случаев, профессиональных заболеваний и аварий?
а) инженер по охране труда;
б) руководитель предприятия;
в) начальник участка
21.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
22.Травма, полученная работником на производстве и вызванная не соблюдением требований безопасности труда называется:
а) несчастным случаем;
б) производственной травмой;
в) профессиональным заболеванием.
23 Комитеты (комиссии) по охране труда создается на предприятии, организации, учреждении, где численность работников составляет:
а) менее 100 человек;
б) более 50 человек;
в) более 10 человек
24. Производственная санитария — это:
а) система организационных и технических мероприятий, которые направлены на устранение потенциально опасных факторов и предотвращения профессиональных заболеваний и отравлений;
б) система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности, включающая в себя правовые, социально-экономические, организационно-технические, санитарно-гигиенические, лечебно-профилактические, реабилитационные и иные мероприятия;
в) состояние защищенности жизненно важных интересов личности и общества от аварий

25. Выполнение правил пожарной профилактики при эксплуатации зданий и помещений контролирует:
а) государственный санитарно-эпидемиологический надзор;
б) трудовая инспекция;
в) государственный пожарный надзор

26. Ниже перечислены обязанности работодателя и работника в области охраны труда. Выберите обязанности работодателя:
а) правильно применять средства индивидуальной и коллективной защиты;
б) немедленно извещать своего непосредственного или вышестоящего руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве;
в) обеспечить соответствующие требованиям охраны труда условия труда на каждом рабочем месте
27. Безопасные условия труда – это**:**
а) условия труда, при которых на работающих воздействуют либо только опасные, либо только вредные производственные факторы;
б) условия труда, при которых воздействие наработающих вредных и (или) опасных производственных факторов исключено либо уровни их воздействия не превышают установленных нормативов;
в) условия труда, при которых смертность работающих, на которых воздействуют опасные и (или) вредные производственные факторы, не превышает 30%.
28. Какие вредные производственные факторы на предприятиях общественного питания относятся к химическим:
а) высокий уровень шума и вибрации;
б) загрязнение воздуха вредными газами и токсичной пылью;
в) ИК и СВЧ-излучения
29. Требования охраны труда:
а) рекомендуются для исполнения юридическими и физическими лицами при осуществлении ими любых видов деятельности;
б) обязательны для исполнения юридическими и физическими лицами при осуществлении ими любых видов деятельности;
в) обязательны для исполнения юридическими и физическими лицами только при осуществлении ими видов деятельности, связанных с повышенной опасностью
30 . Профессиональное заболевание это:
а) это повреждение здоровья работника в результате постоянного или длительного воздействия на организм вредных условий труда;
б) совокупность несчастных случаев на производстве;
в) повреждение тканей организма и нарушение его функций при несчастных случаях, т.е. при воздействии на работающих опасных производственных факторов.

Вариант 2
1.Кто несет ответственность за организацию и своевременность обучения по охране труда и проверку знаний требований охраны труда работников организации:
а) работодатель;
б) профсоюзы;
в) главный инженер
2.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
3.На каких работах запрещается применение труда женщин:
а) на работах с вредными или опасными условиями труда;
б) на тяжелых работах;
в) на всех вышеперечисленных
4.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

5.С какой целью проводится повторный инструктаж:
а) по требованию органов надзора;
б) проверка и повышение уровня знаний правил и инструкций по охране труда;
в) при изменении, технологического процесса, замене или модернизации оборудования, приспособлений и инструмента, исходного сырья, материалов и других факторов, влияющих на безопасность труда
6.Специальное расследование группового несчастного случая проводится в течение:
а) трех дней;
б) 15 дней;
в) по требованию
7.Для работ с повышенной опасностью повторный инструктаж должен проводиться не реже:
а) одного раза в год;
б) одного раза в 3 месяца;
в) одного раза в 6 месяцев.
8.Основные причины профессиональных заболеваний:
а) простудные заболевания и перегревы;
б) употребление алкоголя
в) повышенные уровни шума, вибраций
9.Кто является ответственным за обеспечение работников спецодеждой, спецобувью и другими средствами индивидуальной защиты работающих:
а) работодатель;
б) главный инженер;
в) профсоюзы
10.Какие производственные факторы являются вредными:
а) которые приводят к заболеваниям;
б) которые приводят к травмам;
в) которые приводят и к заболеваниям и к травмам
11.Заболевания, возникшие при воздействии на работника в условиях производства вредных опасных факторов, относятся к:
а) профессиональному;
б) генетическому;
в) общему
12. Служба охраны труда создается на предприятии, организации, учреждении, где численность работников составляет:
а) более 100 человек;
б) менее 50 человек;
в) более 50 человек
13. Проверяют состояние техники безопасности и санитарно-гигиенических условий труда в цехах и структурных подразделениях:
а) работники предприятия;
б) главный инженер;
в) работодатель
14.На какие категории в зависимости от характера применения подразделяются средства защиты работающих:
а) коллективные средства защиты;
б) индивидуальные средства защиты;
в) те и другие
15. Работодатель в качестве первоочередных мер, принимаемых в связи с несчастными случаями на производстве, обязан:
а) составить акт Н-1;
б) организовать первую помощь пострадавшему;
в) сохранить обстановку на месте
16. В каком случае проводится внеплановый инструктаж:

а) при введении в действие новых или переработанных стандартов, правил по охране труда, инструкций по охране труда;
б) при ликвидации последствий аварий, стихийных бедствий;
в) со всеми вновь поступающими работниками
17. Установите верную последовательность, в которой осуществляется оформление инструктажей по охране труда:
а) 1) вводный 2) повторный 3) внеплановый
б) 1) вводный 2) внеплановый 3) первичный на рабочем месте
в) 1) вводный 2) первичный на рабочем месте 3) повторный
18. Кто проводит инструктаж на рабочем месте:
а) руководитель предприятия;
б) бригадир (мастер производственного обучения);
в) инженер по охране труда.
19.Кто должен организовывать расследование, вести учет несчастных случаев, профессиональных заболеваний и аварий?
а) профсоюзы
б) руководитель предприятия
в) инженер по охране труда
20.Кто является ответственным за обеспечение работников спецодеждой, спецобувью и другими средствами индивидуальной защиты работающих:
а) профсоюзы;
б) трудовой коллектив;
в) работодатель
21. Ниже перечислены обязанности работодателя и работника в области охраны труда. Выберите обязанности работников:
а) обеспечить применение средств индивидуальной и коллективной защиты;
б) правильно применять средства индивидуальной и коллективной защиты;
в) обеспечить режим труда и отдыха в соответствии с законодательством РФ
22. Какой орган имеет право осуществлять государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства о труде и охране труда:
а) органы Госгортехнадзора;
б) Федеральная инспекция труда;
в) органы Госсанэпидемнадзора.
23.Безопасные условия труда – это**:**
а) условия труда, при которых на работающих воздействуют либо только опасные, либо только вредные производственные факторы;
б) условия труда, при которых воздействие наработающих вредных и (или) опасных производственных факторов исключено либо уровни их воздействия не превышают установленных нормативов;
в) условия труда, при которых смертность работающих, на которых воздействуют опасные и (или) вредные производственные факторы, не превышает 30%.
24. Производственная санитария — это:
а) условия труда по созданию безопасности трудовых процессов;
б) система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности;
в) система организационных и технических мероприятий, которые направлены на устранение потенциально опасных факторов и предотвращения профессиональных заболеваний и отравлений.
25.Основные причины профессиональных заболеваний
а) охлаждения и простудные заболевания;
б) повышенное содержание в воздухе рабочей зоны вредных веществ;
в) травмоопасное оборудование
26. Найдите правильное определение понятию «охрана труда»:
а) состояние защищенности жизненно важных интересов личности и общества от аварий;

б) система организационных и технических мероприятий, предотвращающих воздействие опасных производственных факторов;
в) система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности, включающая в себя правовые, социально-экономические, организационно-технические, санитарно-гигиенические, лечебно-профилактические, реабилитационные и иные мероприятия;
27. Допускаются ли лица моложе 18 лет к выполнению работ, к которым предъявляются дополнительные требования безопасности труда:
а) допускаются при непосредственном надзоре опытных рабочих;
б) не допускаются;
б) допускаются
28.Какие вредные производственные факторы на предприятиях общественного питания относятся к физическим:
а) кислоты, щелочи;
б) высокая температура, влажность;
в) грибковые заболевания, вирусы, микробы.
29. Травма это**:**
а) шумовая болезнь работника в результате постоянного или длительного воздействия на организм вредных условий труда.;
б) повреждение тканей организма и нарушение его функций при несчастных случаях, т.е. при воздействии на работающих опасных производственных факторов;
в) нарушение опорно-двигательного аппарата в результате постоянного или длительного воздействия на организм вредных условий труда.
30. Кто осуществляет управление охраной труда**:**
а) государство;
б) работодатель;
в) профсоюзы

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

89% - 100% - «5»

75% - 88% - «4»

60% - 74% - «3»

Менее 60% - «2»

Промежуточная аттестацияпроводится в форме дифференцированного зачета

Примерные вопросы для проведения дифференцированного зачета

1. Что такое охрана труда, каковы цель и задачи предмета?
2. Какие правовые акты входят в систему законодательства в области охраны труда?
3.Каков порядок разработки и введения в действие инструкций по охране труда?
4. Как организуется общественный контроль за охраной труда на предприятии?
5.Перечислите обязанности работодателей по обеспечению базовых условий и охраны труда.
6. Какие существуют виды инструктажей по охране труда? Поясните их содержание, порядок проведения.
7.Задачи службы охраны труда в организациях.
8. Охрана труда женщин и молодежи.
9. Что такое травма и профессиональные заболевания?
10. В чем заключается порядок расследования и учета несчастных случаев и профессиональных заболеваний?
11. Как классифицируются опасные и вредные производственные факторы?
12.Способы и средства защиты от вредных производственных факторов.

13. Какие методы борьбы с шумом, вибрацией и другими колебаниями используются на производстве и быту?
14. Как классифицируются предприятия и производства по санитарной характеристике?
15.Какие факторы определяют состав санитарно-бытовых помещений предприятия?
16. Какие изменения в организме человека происходят при воздействии высоких и низких температур, относительной влажности и скорости воздуха в окружающей среде?
17.Какие мероприятия необходимо осуществлять для обеспечения нормативных параметров микроклимата?
18. Дайте классификацию индивидуальных средств защиты работающих.
19.Понятие злектробезопасности. Электротравмы.
20. Оказание первой помощи при электротравмах
21.Какие вы знаете методы обеспечения электробезопасности?
22. Заземление. Назначение и устройство.
23. Назовите требования безопасности при проведении технологических процессов.
24. Какие виды труда относятся к работам с повышенной опасностью?
25.Организация пожарной охраны.
26. Пожарная сигнализация.
27. Каковы основные принципы тушения пожаров?
28. Что относится к первичным средствам пожаротушения и какова их характеристика?
29.Права и обязанности работников в области охраны труда. Ответственность работника за невыполнение требований охраны труда
30. Безопасность технологических процессов, оборудования и инструмента

Критерии оценки устного опроса:

5. **Оценка «отлично»** выставляется студенту, если:ответ на вопрос полон; в ответе продемонстрировано уверенное знание явлений и процессов, к которым относится вопрос; в ответе использована специальная терминология; студент может привести примеры, доказывающие правильность его ответа.

6. **Оценка «хорошо»** выставляется студенту, если: в ответе на вопрос упущены отдельные значимые моменты; в ответе продемонстрировано общее понимание явлений и процессов, к которым относится вопрос; в ответе использована специальная терминология; студент не может самостоятельно привести примеры, доказывающие правильность его ответа, но может проанализировать примеры, предложенные преподавателем.

7. **Оценка «удовлетворительно»** выставляется студенту, если: в ответе на вопрос имеются существенные упущения; в ответе продемонстрировано общее понимание явлений и процессов, к которым относится вопрос; студент не использует специальной терминологии в ответе, но понимает значение основных терминов; студент не может самостоятельно привести примеры, доказывающие правильность его ответа, и не может проанализировать примеры, предложенные преподавателем.

8. **Оценка «неудовлетворительно»** выставляется студенту, если: студент не может (отказывается) ответить на вопрос; в ответе продемонстрировано непонимание явлений и процессов, к которым относится вопрос; студент не понимает специальной терминологии; студент не может самостоятельно привести примеры, доказывающие правильность его ответа, и не может проанализировать примеры, предложенные преподавателем.

Примерные варианты тестов для проведения дифференцированного зачета

Выберите вариант правильного ответа

1 вариант

1.Состояние защищенности жизненно важных интересов личности и общества от аварий

на опасных производственных объектах и последствий указанных аварий – это

а) производственная санитария

б) рабочее место

в) промышленная безопасность

г) оценка риска аварии

2.Продолжительность ежедневной работы(смены) для работников в возрасте от 15 до 16 лет не может превышать:

а) 5 часов б) 9 часов в) 7 часов г) 11 часов

3. Повышенная или пониженная влажность, подвижность воздуха, его ионизация - это

а) химический фактор г) биологический фактор в) физический фактор

г) психофизиологический фактор

4.Ушибы, порезы и раны – это

а) химические травмы б) механические травмы

в) электрические травмы г) термические травмы

5.В каком возрасте рабочего не могут уволить по инициативе директора?

а) от 14 до 18 лет б) от 22 до 26 лет

в) от 18 до 22 лет г) от 26 до 30 лет

6.При ожоге негашеной известью нельзя

а) накладывать повязку б) удалять известь

в) обрабатывать водой г) обрабатывать маслом

7.Чем должны снабжаться конвейеры

а) кнопками «Стоп» б) задвижками

в) ограждениями г) кранами

8. Кто несет ответственность за организацию и своевременность обучения по охране труда и проверку знаний требований охраны труда работников организации?

а) работодатель б) служба охраны труда в) отдел кадров г)работник

9. Расторжение трудового договора по инициативе работодателя допускается:

а) в период длительной временной нетрудоспособности работника

б) в период пребывания работника в отпуске

в) при нарушении работником правил охраны труда, что создало угрозу несчастного случая на производстве

г) во всех вариантах

10.Это вещество используется в виноделии для обработки виноматериалов

а) кровяная соль б) пары диоксида серы в) диоксид углерода г) вода

11.Этот вид огнетушителя предназначен для тушения всех видов пожаров

а) углекислотно – бромэтиловый огнетушитель

б) порошковый огнетушитель

в) газовый огнетушитель

г) воздушный огнетушитель

12.На какой срок лишают свободы человека, повлекший по неосторожности смерть человека?

а) до 1 года б) до 3 лет в) до 2 лет г) до 4 лет

13.При каком условии труда сохраняется здоровье работающих и создаются предпосылки для поддержания высокого уровня работоспособности?

а) При оптимальных условиях труда

б) При вредных условиях труда

в) При допустимых условиях труда

г) При опасных условиях труда

14.К какому классу относятся вредные условия труда?

а) 1 б) 3 в) 2 г) 4

15.Класс условий труда устанавливается:

а) по оценки тяжести и напряженности трудового процесса

б) по группе химических факторов

в) по группе биологических факторов

г) по световой среде

Задание для дифференцированного зачета по

ОП. 06. «Охрана труда».

2 вариант

Выберите вариант правильного ответа

1.Этот вид яда соединяется с гемоглобином крови и вытесняет из него углерод

а) нервные яды б) кровяные яды

в) раздражающие яды г) печеночные яды

2.Чем сопровождается разрыв мышечных и других тканей, кровеносных сосудов в результате электродинамического эффекта

а) химическим действием

б) тепловым действием

в) механическим действием

г) биологическим действием

3.Повышенный уровень шума на рабочем месте относится к

а) физическим факторам

б) психофизиологическим факторам

в) биологическим факторам

г) химическим факторам

4.Для загрузки печи известняком и топливом используют

а) дефекатор б) сульфитатор в) крышки г) скиповые подъемники

5.Какова нормальная продолжительность рабочего времени в неделю

а) 36 часов б) 42 часа в) 40 часов г) 44 часа

6.Правовой акт, регулирующий социально – трудовые отношения в организации и заключаемый работниками и работодателем в лице их представителей – это

а) коллективный договор б) рабочее место

в) промышленная безопасность г) оценка риска аварии

7.Дисциплинарное взыскание не может быть применено

а) позднее двух месяцев со

б) позднее шести месяцев со дня совершения проступка дня совершения проступка

в) позднее четырех месяцев со

г) позднее восьми месяцев со дня совершения проступка дня совершения проступка

8.Масса переносимого груза для юношей?

а) до 12 кг б) до 16 кг в) до 14 кг г) до 18 кг

9.Кто проводит вводный инструктаж для всех вновь принимаемых на работу?

а) директор б) мастер в) отдел кадров г) инженер по охране труда

10.Через сколько месяцев проводится инструктаж на обычных работах?

а) через4 месяца б) через 8 месяцев

в) через 6 месяцев г) через 10 месяцев

11.Повреждение в организме человека, вызванное действием опасных факторов внешней

среды – это

а) производственный травматизм

б) профессиональные заболевания

в) травма

г) инфекционные заболевания

12.Что должно быть оборудовано помещение ушки сахара?

а) фильтрацией б) водобоями

в) выпарным аппаратом г) аспирацией

13.Эти яды поражают верхние дыхательные пути и легкие

а) нервные яды б) кровяные яды в) раздражающие яды г) печеночные яды

14.К какому классу опасности относится ацетон?

а) 1 б) 3 в) 2 г) 4

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

89% - 100% - «5»

75% - 88% - «4»

60% - 74% - «3»

Менее 60% - «2»

Основная литература:

1.Калинина В.М. Охрана труда в организации питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер – М.: Академия, 2017.

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.–320с.

Дополнительная литература:

1. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. – «Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту» - Учебное пособие для нач. и сред. проф. образования – 4-ое изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2011 г. – 224с.

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

Интернет-источники:

1.Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://festival.allbest.ru/articles/55682, свободный