

Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Мамадышский политехнический колледж»»

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по ТО  
В.В.Файзреева  
«~~20~~ 2020 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации  
по учебной дисциплине  
ОП.08 ОХРАНА ТРУДА  
для специальности 19.02. 10 Технология продукции  
общественного питания

Мамадыш  
2020

Фонд оценочных средств разработан на основе рабочей программы учебной дисциплины ОП.08 Охрана труда и в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (утв. приказом МИНОБРНАУКИ РОССИИ №1565 от 9 декабря 2016 г.)

Обсужден и одобрен на заседании  
цикловой методической комиссии  
общепрофессиональных  
дисциплин

Разработала преподаватель:

Гульфатова Г.М. Г.М.Сулейманова

Протокол № 1  
«28» 08 2020 г.

Председатель  
ПЦК: Мирзянова В.В. В.В.Мирзянова

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>Введение.....</b>	<b>4</b>
1. Общие положения.....	5
2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке.....	5
3. <b>Оценка освоения учебной дисциплины.....</b>	<b>7</b>
3.1. Формы и методы оценивания.....	10
3.2. Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины «Охрана труда» (текущий контроль).....	10
3.3. ФОС материалы для итоговой аттестации по учебной дисциплине «Охрана труда».....	18
Информационное обеспечение обучения.....	19

## **Введение**

В условиях модернизации профессионального образования конкурентоспособность выпускника учреждений НПО и СПО во многом зависит от глубины овладения ремеслом, его готовность решать самостоятельно сложные технологические задачи.

С 1 сентября 2011 года все образовательные учреждения профессионального образования внедрили ФГОС третьего поколения.

Особенность ФГОС состоит в том, что они: 1. имеют модульную структуру; 2. основаны на компетенциях; 3. предусматривают активное участие заинтересованных работодателей в формировании вариативной части ОПОП, которая должна учитывать требования регионального рынка труда.

Важная роль в формировании ОПОП отводиться отбору необходимого содержания в рамках профессионального модуля, внедрению современных педагогических технологий, реализации целей обучения, воспитания и развития обучающихся.

Одной из важнейших предпосылок, позволяющих реализовать ФГОС НПО и СПО является организация и управление учебно-познавательной деятельностью обучающихся, а также полновесная оценка ее результатов. Наибольшие сложности на современном этапе внедрения ФГОС связаны с разработкой контрольно-оценочных средств (КОС), которые призваны определить готовность обучающегося к выполнению конкретного вида деятельности отраженного в профессиональном модуле.

Следует отметить, что к разработке комплекса КОС предъявляются новые требования, а именно: 1. разработка и оформление проводиться в соответствии с макетом; 2. особое внимание следует обращать на корректность формулировки показателей; 3. перечень показателей КОС должен быть составлен с учетом имеющихся в структуре программы дисциплины умений и знаний, соответствующих данному виду деятельности; 4. задания для проверки теоретических знаний обучающихся по дисциплине и экзамена должны носить компетентностно-ориентированный, комплексный характер и оценивать как профессиональные, так и общие компетенции.

Показателем освоения компетенции является продукт практической деятельности или процесс практической деятельности. Учитывая, что компетенция проявляется в готовности применять знания, умения и навыки в ситуациях нетождественных тем, в которых они формировались, следует содержание заданий максимально приблизить к ситуациям профессиональной деятельности.

## **1. Общие положения**

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины «Охрана труда».

ФОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

ФОС разработаны на основании положений:

- основной профессиональной образовательной программы по ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания;

- программы учебной дисциплины «Охрана труда».

## **2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке.**

**Таблица 1**

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Основные показатели оценки результатов</b>
<b>Уметь</b>	
У <sub>1</sub> проводить вводный инструктаж подчинённых работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учётом специфики выполнения работ;	- знание, называние правил проведения вводного инструктажа, правил заполнения записей о проведении вводного инструктажа в журнале регистрации вводного инструктажа (личной карточки инструктируемого);
У <sub>2</sub> разъяснять подчинённым работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;	- знание, называние сроков заполнения и условий хранения документации по охране труда;
У <sub>3</sub> вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки её заполнения и условия хранения;	проведение вводного инструктажа с заполнением формы журнала «Регистрация вводного инструктажа по охране труда» - проведение первичного инструктажа по типовой инструкции по охране труда для повара с заполнением формы журнала «Регистрация инструктажа на рабочем месте».
У <sub>4</sub> оказывать первую помощь пострадавшим;	- знание, понимание, объяснение оказания и способов первой медицинской помощи.
У <sub>5</sub> выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми или планируемыми видами профессиональной деятельности.	- знание, понимание, объяснение вредных производственных факторов и мер защиты от них; - выявление опасных и вредных производственных факторов и соответствующих им рисков, связанными с профессиональной деятельностью
У <sub>6</sub> вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.	- выработка навыков контроля для достижения требуемого уровня безопасности работы на разных видах образования в лабораториях кулинарии.
<b>Знать</b>	
З <sub>1</sub> законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования Охраны труда, распространяющиеся на деятельность организаций.	знание понятия «охрана труда»; - знание, понимание основных документов, регламентирующих охрану труда; - называние государственных гарантий и социальной поддержки граждан РФ, защиты прав и свобод граждан РФ; - знание, понимание структуры и основных положений Трудового Кодекса РФ; - знание, объяснение государственного контроля и надзора за соблюдением законодательства о труде, основных функций, задач, целей и прав

	государственных инспекторов по охране труда.
З <sub>2</sub> системы управления охраной труда в организации	-знание организации охраны труда на предприятии, в том числе, организации пожарной охраны на предприятии; - понимание функций и задач управления ОТ.
З <sub>3</sub> обязанности работников в области охраны труда	называние обязанностей работников в области охраны труда;
З <sub>4</sub> порядок и периодичность инструктирования подчинённых работников	- знание, понимание порядка обучения работников безопасным методом труда; - знание, называние видов и характеристики инструктажей по охране труда, сроков проведения; - называние видов противопожарного инструктажа и правил его проведения.
З <sub>5</sub> возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчинёнными работниками; фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда	- знание, понимание обеспечения электробезопасности при работе на технологическом оборудовании; - знание, называние средств защиты от поражения электрическим током; - знание, понимание, объяснение безопасности труда при работе на оборудовании для предварительной обработки овощей; - знание, понимание, объяснение безопасности труда при работе на оборудовании для предварительной обработке мяса и рыбы; - знание. Понимание, объяснение безопасности работы при тепловой обработке кулинарной продукции
З <sub>6</sub> порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты; использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности	-знание классификации средств коллективной и индивидуальной защиты, их характеристики в соответствии с ГОСТ 12.4.011-89 «ССБЕ. Средства защиты работающих. Классификация» - называние порядка хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты; - определение использования средств коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельностью.

**3. Оценка освоения учебной дисциплины:**

**3.1. Формы и методы оценивания**

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по дисциплине «Охрана труда».

**Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам**

**Таблица 2**

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля					
	Текущий контроль		Рубежный контроль (если предусмотрено учебным планом)		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые ОК, ПК (или ее части), У, З	Форма контроля	Проверяемые ОК, ПК (или ее части), У, З	Форма контроля	Проверяемые ОК, ПК (или ее части), У, З
Тема 1. Термины и определения основных понятий безопасности труда.	Устный опрос Тестирование Самостоятельная работа Письменный опрос	У1, У2, У3, У5 З1, З2			д/зачет	У1, У2, У3, У4, У5, У6 З1, З2, З3, З4, З5, З6
Тема 2. Общие вопросы трудового законодательства.	Устный опрос Тестирование Самостоятельная работа Письменный опрос	У1, У3, З1, З2, З3,			д/зачет	
Тема 3. Организация охраны труда.	Устный опрос Тестирование Самостоятельная работа	У1, У2, З1, З2, З6			д/зачет	

Тема 4. Производственный травматизм.	<i>Устный опрос</i> <i>Тестирование</i> <i>Самостоятельная работа</i> <i>Письменный опрос</i>	У1, У3, У4, У5, У6 З 1, 32, 33, 34, 36			д/зачет
Тема 5. Производственная санитария.	<i>Устный опрос</i> <i>Тестирование</i> <i>Самостоятельная работа</i> <i>Письменный опрос</i>	У1, У2, З 1, 32, 33, 36			д/зачет
Тема 6. Техника безопасности.	<i>Устный опрос</i> <i>Тестирование</i> <i>Самостоятельная работа</i> <i>Письменный опрос</i>	У1, У2, У3, У4, У5, У6 З 1, 32, 33, 35			д/зачет
Тема 7. Техника безопасности при эксплуатации технологического оборудования.	<i>Устный опрос</i> <i>Тестирование</i> <i>Самостоятельная работа</i>	У1, У2, У5, У6 З 1, 32, 34, 35			д/зачет
Тема 8. Электробезопасность.	<i>Устный опрос</i> <i>Тестирование</i> <i>Самостоятельная работа</i> <i>Письменный опрос</i>	У1, У2, У3, У4, У5 З 1, 32, 33, 34			д/зачет
Тема 9. Техника безопасности при эксплуатации холодильного оборудования и сосудов, работающих под давлением.	<i>Устный опрос</i> <i>Тестирование</i> <i>Самостоятельная работа</i>	У1, У2, У3, У4, У5, У6 З 1, 32, 33, 34			д/зачет
Тема 10. Основы	<i>Устный опрос</i>	У1, У2, У3,			д/зачет

пожарной безопасности.	<i>Тестирование</i> <i>Самостоятельная работа</i>	У4, У5 31, 32, 33, 34				
Тема 11. Первая помощь при несчастных случаях	<i>Устный опрос</i> <i>Тестирование</i> <i>Самостоятельная работа</i> <i>Письменный опрос</i>	У1, У2, У3, У4, У5 31, 32			д/зачет	

**3.2. Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины «Охрана труда» (текущий контроль)**

**3.2.1. Тест.**

**1 уровень**

**1. Система обеспечения безопасности жизни и здоровья работающих в процессе трудовой деятельности, включающая правовые, социально-экономические, организационные, технические, психофизиологические, санитарно-гигиенические, лечебно-профилактические, реабилитационные и иные мероприятия и средства - это:**

- a) техника безопасности
- б) охрана труда
- в) производственная санитария
- г) безопасность труда

2 б

**2. В производственных цехах (горячий, холодный) торговых объектов общественного питания освещенность рабочей поверхности должна составлять не менее:**

- 1. 100 лк
- 2. 200 лк
- 3. 300 лк
- 4. 50 лк

2 б

**3. Совокупность факторов производственной среды, тяжести и напряжённости трудового процесса, действующих на работоспособность и здоровье работающего в процессе трудовой деятельности, - это:**

- a) охрана труда
- б) условия труда
- в) производственная санитария
- г) безопасность труда

2 б

**4. Нарушение анатомической целостности и физиологических функций человека в результате воздействия опасного производственного фактора - это:**

- а) заболевание
- б) травма

2 б

**5. Назовите причины производственного травматизма:**

- а) технические, организационные, химические
- б) организационные, технические, природные
- в) технические, организационные, санитарно-гигиенические
- г) санитарно-гигиенические, физические, технические

2 б

**6. Какова продолжительность рабочего времени на предприятиях, учреждениях?**

- а)не более 41 часа в неделю;
- б)не более 39 часов в неделю;
- в) не более 40 часов в неделю;
- г)не более 36 часов в неделю;
- д)не более 42 часов в неделю;

2 б

**7. Какова допускаемая продолжительность рабочего времени для подростков в возрасте от 14 до 16 лет в неделю?**

- а) 30 часов;
- б) 25 часов;
- в) 24 часа;
- г) 35 часов;

2 б

**8. Каковы нормы выработки для рабочих моложе 18 лет?**

- а)устанавливаются пониженные нормы выработки до 80%;
- б)устанавливаются пониженные нормы выработки до 60%;
- в)устанавливаются пониженные нормы выработки до 70%;
- г)нормы выработки остаются как у взрослых при полном рабочем дне;

2 б

д) устанавливаются исходя из норм выработки для взрослых рабочих пропорционально сокращенной продолжительности рабочего времени.

**9. Какая продолжительность отпуска для несовершеннолетних? 2 б**

- а) 24 календарных дня;
- б) 30 календарных дней;
- в) 24 рабочих дня;
- г) один календарный месяц;
- д) 28 рабочих дней.

**10. Что требуется для увольнения рабочих и служащих моложе 18 лет по инициативе нанимателя?**

- а) предварительное согласие профсоюзного комитета;
- б) согласие комиссии по делам несовершеннолетних; 2 б
- в) решение комиссии по трудовым спорам;
- г) решение народного суда;
- д) в определенных случаях трудоустройство на новом месте

**11. Какое рабочее время считается ночным?**

- а) С 23.00 до 7.00;
- б) С 24.00 до 8.00;
- в) С 24.00 до 6.00;
- г) с 22.00 до 7.00 2 б
- д) С 22.00 до 6.00;

**12. Продолжительность рабочего времени на предприятиях, в учреждениях для совершеннолетних работников составляет:**

- а) не более 35 часов в неделю;
- б) не более 38 часов в неделю; 2 б
- в) не более 40 часов в неделю;
- г) не более 42 часов в неделю;

**13. Привлекать к сверхурочным работам несовершеннолетних работников:**

- а) разрешается по приказу руководителя;
- б) разрешается по согласованию с профкомом;
- в) разрешается по согласию работника на лёгкие работы; 2 б
- г) запрещается в любом случае;

**14. Трудовой договор может заключать с письменного согласия родителей подросток с возрастом.....лет. 2 б**

**15. Какой орган осуществляют общественный контроль по охране труда на предприятии? 2 б**

**16. Продолжительность рабочего времени на предприятиях, в учреждениях для подростков в возрасте от 14 до 16 лет составляет:**

- а) не более 24 часов в неделю;
- б) не более 25 часов в неделю; 2 б
- в) не более 30 часов в неделю;
- г) не более 35 часов в неделю;

**17. Трудовой договор заключается с работником с возраста ..... лет. 2 б**

**18. Разновидность горения, протекающая мгновенно с выделением большого количества энергии.-это:**

- а) Взрыв
- б) Самовозгорание
- в) Горение

**19. Кто обязан информировать работника о состоянии условий труда на рабочем месте и полагающихся ему компенсациях и льготах?**

- а) Профсоюзный орган.
- б) Работодатель.
- в) И тот, и другой.

26

**20. Во время производственной практики в структурном подразделении организации студент колледжа получил травму. Каковы особенности проведения расследования данного несчастного случая? Кто проводит расследование?**

- а) Расследование проводит комиссия организации с участием полномочного представителя колледжа.
- б) Расследование проводит комиссия организации. 6 б
- в) Расследование проводит комиссия колледжа с участием полномочного представителя организации.

**21. Высота помещений горячих цехов и моечных должна быть:**

- а) Не более 2 м.
- б) Не менее 3,3 м
- в) Более 2,5 м

2 б

**22. Перед началом работы повар должен :**

- а) Вымыть лицо; б) Одеть спец одежду в) Расчесать волосы г) помыть руки

2 б

**23. В карманах спецодежды не должно находиться:**

- а) помада, расческа
- б) колющиеся предметы
- в) вообще никаких предметов

1 б

**24. Крышки котлов открывать движением руки**

- а)На себя
- б) от себя

1 б

**25. Правильность сборки электромясорубки проверить.....**

1 б

**26. Этот инструктаж проходят все работники, вновь поступившие в данную организацию, независимо от их образования, стажа работы по данной профессии или в данной должности, временные работники, командированные, учащиеся, направленные в данную организацию торговли (общественного питания) для прохождения производственной практики. Какой?** 2 б

## **2 уровень**

**27. Перечислите виды инструктажей по характеру и времени проведения**

5 б

**28. На какие виды подразделяется ответственность за нарушение законодательства по охране труда?** 4 б

**29. В каких случаях вызывается врач при поражении электрическим током?** 4 б

**30. Назовите льготы и компенсации, предоставляемые работникам, занятых на работах с вредными и тяжёлыми условиями труда.** 12 б

**31. Какие льготы и преимущества установлены законодательством для молодых рабочих (от 14 до 18 лет)?** 10 б

**32. Какие бывают травмы в зависимости от характера действия внешнего опасного фактора и его последствий ?** 4 б

**33. Дайте определение понятию пожарная и взрывная безопасность** 6 б

**34. Дайте определение понятию техника безопасности** 4 б

**35. Назовите виды ответственности за нарушение работниками дисциплины и норм охраны труда** 4 б

**36. В каких случаях нормативные государственные требования охраны труда подлежат досрочному пересмотру?**

- а) При изменении законодательства РФ, межотраслевых правил и типовых инструкций.
- б) При изменении новой техники и технологии.
- в) По результатам анализа производственного травматизма, профессиональных заболеваний, аварий и катастроф, а также в случаях, указанных в ответе а) и б).

4 б

**37. Когда администрация предприятия должна провести с инструктаж по технике безопасности, производственной санитарии, гигиене труда, противопожарной безопасности и другим нормам и правилам охраны труда с работником?** 4 б

**38. Как возмещается частичная или полная утрата трудоспособности работника в результате несчастного случая на производстве или профзаболевания?** 5 б

**39. Что такое профессиональное заболевание?** 4 б

**40. Как должен действовать руководитель, если на его предприятии произошел несчастный случай?** 8 б

**41. Что такое опасный производственный фактор?** 4 б

**42. Что такое вредный производственный фактор?** 4 б

**43. Физические опасные и вредные производственные факторы, воздействующие на поваров:** (6 б)

**44. Опасные и вредные производственные факторы подразделяются по природе действия на следующие группы:** 4 б

**45. Работодатели, допустившие грубые нарушения законодательных и иных нормативных актов по охране труда: привлекаются;** 3 б

**46. Нормативные государственные требования охраны труда подлежат досрочному пересмотру в случаях:** 6 б

**47. За что привлекаются к уголовной ответственности работники предприятия?** 4 б

**48. Кто принимает участие в расследовании несчастного случая на предприятии работодателя?** 4 б

- а)работодатель - физическое лицо или его уполномоченный представитель;
- б)доверенное лицо пострадавшего;
- в)специалист по охране труда (может привлекаться и на договорной основе).

**49.Какие факторы относятся к психофизиологическим:** 5 б

**50. Что нужно проверить перед началом работы на электрооборудовании?** 4 б

**Эталон ответов:**

**1 уровень**

- |             |                      |                   |              |
|-------------|----------------------|-------------------|--------------|
| 1. ответ: б | 9. ответ: г          | 17. ответ: 16 лет | 25. ответ: б |
| 2. ответ: 2 | 10. ответ: б         | 18. ответ: а      |              |
| 3. ответ: б | 11. ответ: д         | 19. ответ: б      |              |
| 4. ответ: б | 12. ответ: в         | 20. ответ: а      |              |
| 5. ответ: в | 13. ответ: г         | 21. ответ: б      |              |
| 6. ответ: в | 14. ответ: 14 лет    | 22. ответ: б, г.  |              |
| 7. ответ: в | 15. ответ: профсоюз. | 23. ответ: в      |              |
| 8. ответ: д | 16. ответ: а         | 24. ответ: а      |              |

**26.** ответ: а

## **2 уровень**

- 27.** ответ: Вводный, первичный на рабочем месте, повторный, внеплановый, текущий
- 28.** ответ: а) дисциплинарная      б) административная      в) уголовная      г) материальная
- 29.** ответ: во всех случаях, когда отсутствует дыхание, при нарушениях работы сердца, при потере сознания)
- 30.** ответ: дополнительный отпуск, сокращенный рабочий день на 1 час, государственная пенсия на льготных условиях по Списку № 1 и Списку № 2, доплаты к заработной плате, лечебно-профилактическое лечение и выдача молока на работе, повышенная оплата труда работникам за тяжелые и вредные, особо тяжелые и особо вредные условия труда.
- 31.** ответ: Их нельзя привлекать к работам и дежурствам в выходные дни, к ночных и сверхурочным работам, к тяжелым работам, работам во вредных и опасных условиях труда; нельзя уволить по инициативе работодателя; для них установлены сокращенный рабочий день, увеличенный отпуск, в удобное для них время, ограничена масса переносимого груза
- 32.** ответ: Физические(телесные) и психические(моральные)
- 33.** ответ: система организационных и технических средств, направленных на профилактику и ликвидацию пожаров и взрывов, ограничение их последствий
- 34.** ответ: система организационных мероприятий и технических средств, предотвращающих воздействие на работника опасных производственных факторов.
- 35.** ответ: Привлекаются к дисциплинарной, а в соответствующих случаях - к материальной и уголовной ответственности
- 36.** ответ: в
- 37.** ответ: При приеме рабочего или служащего на работу либо при переводе его на другую работу
- 38.** ответ: Предприятие выплачивает единовременное пособие и возмещает ущерб за причиненное повреждение здоровья в порядке и в размерах, установленных законодательством РФ
- 39.** ответ: Специфическое заболевание, вызванное в результате длительного воздействия на работника характерных для данной профессии внешних вредных факторов.
- 40.** ответ: Он обязан: -обеспечить незамедлительное оказание пострадавшему первую мед.помощь, при необходимости доставить его в учреждение скорой медицинской помощи;
- организовать формирование комиссии по расследованию несчастного случая;
  - обеспечить сохранение до начала расследования обстоятельств и причин несчастного случая обстановки на рабочем месте таким каким оно было на момент происшествия
- 41.** ответ: это фактор, воздействие которого на работника в определённых условиях может привести к травме или резкому ухудшению здоровья.
- 42.** ответ: Это фактор, воздействие которого на работника в определённых условиях может привести к ухудшению здоровья, заболеванию.
- 43.** ответ: движущиеся машины и механизмы, подвижные части торгово-технологического оборудования, перемещаемые товары, сырье, тара;
- 44.** ответ: физические; химические; биологические; психофизиологические.
- 45.** ответ: привлекаются к административной ответственности;
- лишаются лицензии на производственную деятельность; привлекаются к уголовной ответственности.
- 46.** ответ: При изменении законодательства РФ, межотраслевых правил и типовых инструкций, при изменении новой техники и технологии, по результатам анализа производственного травматизма, профессиональных заболеваний, аварий и катастроф.
- 47.** ответ: за нарушение дисциплины и норм охраны труда.
- 48.** ответ: а
- 49.** ответ: физические перегрузки; нервно-психические перегрузки: перенапряжение анализаторов, монотонность труда, эмоциональные перегрузки
- 50.** ответ: наличие диэлектрических ковриков, наличие заземление, исправность электропроводки.

### **3. 2.2. Вопросы для контроля знаний (по вариантам)**

### I вариант

1. Организация охраны труда на предприятии, структура, ответственные, обязанности.
2. Обязанности работников в области охраны труда. Виды противопожарного инструктажа, сроки проведения.

### II вариант

1. Виды инструктажей по охране труда, их характеристика, сроки проведения.
2. Организация пожарной охраны на предприятии, ответственные.

## Вопросы № 2

### I вариант

1. Вредные производственные факторы и меры защиты.
2. Классификация средств индивидуальной защиты.

### II вариант

1. Порядок использования и хранения средств индивидуальной защиты.
2. Средства коллективной защиты от травм.

## Вопросы № 3

### I вариант

1. Безопасность труда при работе на оборудовании для предварительной обработки овощей.
2. Безопасность труда при тепловой обработке кулинарной продукции.

### II вариант

1. Безопасность труда при работе на оборудовании для обработки мяса и рыбы.
2. Перечень несчастных случаев на производстве, подлежащих расследованию.

### 3.2.3. Задания для промежуточной аттестации

#### Билет № 1.

1. Что такое охрана труда, назначение.
2. Дать определение понятиям: «производственная деятельность» и «организация».

#### Билет №2.

1. Дать определение понятиям: «условия труда» и «вредный производственный фактор».
2. Рабочее время.

**Билет №3.**

1. Дать определение понятиям: «безопасные условия труда» и «опасный производственный фактор».
2. Время отдыха.

**Билет №4.**

1. Дать определение понятиям: «несчастный случай на производстве» и «рабочее место».
2. Охрана труда несовершеннолетних.

**Билет №5.**

1. Дать определение понятиям: «техника безопасности» и «рабочая зона».
2. Охрана труда женщин.

**Билет №6.**

1. Дать определение понятиям «производственная санитария» и «работник».
2. Дисциплинарная и уголовная ответственность.

**Билет №7.**

1. Дать определение понятиям: « пожарная безопасность» и «работодатель».
2. Административная и материальная ответственность.

**Билет № 8.**

1. Несчастный случай на производстве.
2. Первая помощь при ожогах.

**Билет № 9.**

1. Основные понятия пожарной безопасности.
2. Первая помощь при ожогах.

**Билет № 10.**

1. Расследование и учет несчастных случаев на производстве.
2. Первая помощь при отравлениях.

**Билет № 11.**

1. Предотвращение пожаров на предприятиях.
2. Первая помощь при обморожении.

**Билет №12.**

1. Требования безопасности при организации технологических процессов и рабочих мест.
2. Основные термины электробезопасности.

**Билет №13.**

1. Виды и характеристика вредных производственных факторов.
2. Защитное заземление.

**Билет №14.**

1. Инструктаж работающих.
2. Виды электротравм.

**Билет № 15.**

1. Обязанности работников по соблюдению требований по охране труда.
2. Электрозащитные средства.

**Билет №16.**

1. Гигиенические критерии оценки условий труда.
2. Пути прохождения тока в теле человека.

**Билет № 17.**

1. Общие требования к механическому оборудованию.
2. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных и здоровых условий труда.

**Билет № 18.**

1. Требования безопасности при обслуживании холодильных установок.
2. Первая помощь пострадавшим от действия эл.тока.

**Билет № 19.**

1. Предварительные и периодические медицинские осмотры работающих.
2. Первая помощь при ожогах.

**Билет № 20.**

1. Классификация объектов по взрывопожароопасности.
2. Первая помощь при отравлениях.

**Билет № 21.**

1. Предотвращение пожаров на предприятиях.
2. Первая помощь при обморожении.

**Билет № 22.**

1. Виды холодильных установок, основные опасные и вредные факторы.
2. Первичные средства пожаротушения.

**Билет № 23.**

1. Методы изучения производственного травматизма.
2. Первая помощь при ранении.

## **Критерии оценки**

### **3.3. Оценка устных ответов учащихся**

Отметка "5" ставится, если студент:

- 1) полно излагает изученный материал, даёт правильное определенное языковых понятий;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные;
- 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

Отметка "4" ставится, если студент даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки "5", но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочёта в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

Отметка "3" ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

- 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;
- 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;
- 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Отметка "2" ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, исказжающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка "2" отмечает такие недостатки в подготовке студента, которые являются серьёзным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Отметка ("5", "4", "3") может ставиться не только за единовременный ответ (когда на проверку подготовки ученика отводится определенное время), но и за рассредоточенный во времени, т.е. за сумму ответов, данных учеником на протяжении урока (выводится поурочный балл), при условии, если в процессе урока не только заслушивались ответы учащегося, но и осуществлялась проверка его умения применять знания на практике.

**Критерии оценки тестов:**

Более 84%- оценка 5

от 71-83 %- оценка 4

от 61-70% - оценка 3

менее 60% - оценка 2

**Критерии оценки реферата:**

#### **Оценка 5**

- Содержание реферата соответствует теме;
- Тема раскрыта полностью;
- Оформление реферата соответствует принятым стандартам;
- При работе над рефератом автор использовал современную литературу;
- В реферате отражена практическая работа автора по данной теме;
- В сообщении автор не допускает ошибок, не допускает оговорки по невнимательности, которые легко исправляет по требованию учителя;
- Сообщение логично, последовательно, грамотно;
- На дополнительные вопросы дает правильные ответы.

#### **Оценка 4**

- Содержание реферата соответствует теме;
- Тема раскрыта полностью;
- Оформление реферата соответствует принятым стандартам;
- При работе над рефератом автор использовал современную литературу;
- В реферате отражена практическая работа автора по данной теме;
- В сообщении автор допускает одну ошибку или два-три недочета, допускает неполноту ответа, которые исправляет только с помощью учителя.

#### **Оценка 3**

- Содержание реферата не полностью соответствует теме;
- Тема раскрыта недостаточно полно;
- В оформлении реферата допускаются ошибки

### **Информационное обеспечение обучения**

#### **Основные источники:**

1. Охрана труда в общественном питании и торговле И.Д.Гайворонский. «ФОРУМ», учебное пособие, 2016, 125 с. (эл.изд.).
2. Охрана труда в сфере общественного питания, Докторов А.В. Изд. Альфа- М, учебное пособие, СПО, 2012, 272 с. (эл.изд.).

#### **Дополнительные источники:**

1. Охрана труда и безопасность предприятия. Ежемесячная специализированная газета.
2. Презентации по охране труда.