

Министерство образования и науки Челябинской области
филиал государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Троицкий технологический техникум» в с. Октябрьское

**Комплект контрольно-оценочных средств
зачета дисциплины общепрофессионального цикла
ОП.06. Охрана труда
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

с.Октябрьское 2021 г.

Комплект оценочных средств разработан для оценки зачета дисциплины общепрофессионального цикла, направленного на проверку когнитивных знаний и умений по освоению компетенций, формируемых при изучении дисциплины общепрофессионального цикла «Охрана труда» основной образовательной программы по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение филиал «Троицкий технологический техникум»

Разработчик:

СОДЕРЖАНИЕ

I	СПЕЦИФИКАЦИЯ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНОГО СРЕДСТВА	4
1.1	Область применения	4
1.2	Требования к компетенции обучающегося	4
1.3	Перечень проверяемых компетенций	5
1.4	Тип задания	8
1.5	Время выполнения задания	8
1.6	Используемые образовательные стандарты	8
II	РЕГЛАМЕНТ ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЧЕТА	9
2.1	Кадровое обеспечение оценочных мероприятий	9
2.2	Организация и проведение зачета	9
III	ЗАДАНИЕ ЗАЧЕТА	10
3.1	Описание заданий зачета	10
IV	Оценка результатов зачета	13
	Приложение А Тестовое задание	15
	Приложение Б Практическое задание	18
	Приложение В Зачетная ведомость	22

I СПЕЦИФИКАЦИЯ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНОГО СРЕДСТВА

1.1 Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств составлен в соответствии с учетом профессионального стандарта 33.011 Повар (утвержен приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); профессионального стандарта 33.010 Кондитер (утвержен приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); профессионального стандарта 33.014 Пекарь (утвержен приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).

Комплект оценочных средств предназначен для оценки зачета дисциплины общепрофессионального цикла, направленного на проверку когнитивных знаний и умений по освоению компетенций, формируемых при изучении дисциплины общепрофессионального цикла «Охрана труда», в соответствии с минимальными требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2 Требования к компетентности обучающегося

Обучающийся должен достичь следующие планируемые результаты освоения дисциплины

№ в соответствии с декомпозицией результатов освоения дисциплины	Содержание показателей
Знать	
3 1.1	-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
3 1.2	обязанности работников в области охраны труда
3 1.3	-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
3 1.4	-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
3 1.5	-порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;
3 1.6	-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной.
Уметь	
У 1.1	-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
У 1.2	-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
У 1.3	-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч.

	оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
У 1.4	-проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
У 1.5	-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.

1.3 Перечень проверяемых компетенций

Профессиональные компетенции

Код	Наименование профессиональных компетенций	Показатели освоения компетенции	№ в соответствии с декомпозицией показателей освоения компетенций
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Знания: – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; Умения: <ul style="list-style-type: none">• соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;	3.1.1.1 У.1.1.13
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Знания: <ul style="list-style-type: none">• требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;	3.1.2.1
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	Знания: <ul style="list-style-type: none">• требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	3.1.3.1
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных	Знания: <ul style="list-style-type: none">• требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	3.1.4.1

	изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика		
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; 	3.2.1.1 У.2.1.8
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>Знания:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>Умения:</p> <p>соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>	3.3.1.1 У.3.1.11
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	<p>Знания:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>Умения:</p> <p>соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>	3.4.1.1 У.4.1.11
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе	<p>Знания:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>Умения:</p> <p>соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>	3.5.1.1 У.5.1.12

	в соответствии с инструкциями и регламентами		
--	--	--	--

Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
OK 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>
OK 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>
OK 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>
OK 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>
OK 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>
OK 06	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>
OK 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>
OK 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>
OK 10	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</p> <p>понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>

1.4 Тип задания

Задание зачета дисциплины общепрофессионального цикла, состоит из 2-х этапов:
Теоретический этап (проверка знаний) – решение тестового задания

Практический этап (проверка умений) – решение учебно-профессиональных задач, при решении которых могут использоваться сборники и нормативные источники.

1.5 Время выполнения задания

Максимальное время выполнения заданий - **3 часа**, из них:

- инструктаж обучающихся, по ознакомлению с заданием и правилом выполнения - **15 минут;**

- выполнение тестового задания – (1 час)

- решение учебно-профессиональных задач – (1 - час)

- проверка выполненного задания 30 минут.

1.6 Используемые стандарты

1. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);

2. Профессиональный стандарт: *33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);*

3. Профессиональный стандарт *33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);*

4. Профессионального стандарта *33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).*

II. РЕГЛАМЕНТ ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЧЕТА

2.1 Кадровое обеспечение оценочных мероприятий

Состав зачетной комиссии формируется из числа преподавателей 1-го человека:

№	Член экзаменационной	Требования к квалификации	Обязанности
---	----------------------	---------------------------	-------------

п/п	комиссии		
1	Преподаватель дисциплин общепрофессионального цикла	Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.	Оценка качества выполнения заданий в соответствии с критериями оценки заявленного задания

2.2 Организация и проведение зачета

2.2.1 Выполнение заданий зачета дисциплины общепрофессионального цикла осуществляется в кабинете теоретического обучения в течение 3 академических часа. Распределение времени прописано в пункте 1.5.

2.2.2 Для всех обучающихся предусмотрено выполнение задания одного варианта, который предоставляется каждому обучающемуся в печатном виде на каждом этапе зачета (теоретического и практического) и шариковая ручка.

Первым проводиться теоретический этап, задание выполняется в строго отведённое время, какими - либо источниками пользоваться запрещено, после выполнения сразу сдается на проверку.

Приступая ко второму практическому этапу для решения учебно-профессиональных задач, всем обучающимся обязательно предоставляется задание в печатном виде, необходимые для выполнения справочные материалы, после выполнения сразу сдается на проверку.

2.2.3 Во время проведения зачета обеденный перерыв не предусмотрен. В случае возникновения внепланового технического перерыва, время на выполнения заданий увеличивается на его срок.

2.2.4 В случае возникновения несчастного случая или болезни обучающегося председателем. К незамедлительно принимаются действия по привлечению ответственных лиц для оказания медицинской помощи. Далее принимается решение об отстранении обучающегося от дальнейшего участия в зачете или назначении ему дополнительного времени в пределах времени, предусмотренного планом проведения зачета.

2.2.5 В случае отстранения обучающегося от дальнейшего участия в зачете ввиду болезни или несчастного случая, ему начисляются баллы за любую завершенную работу.

2.2.6 Вышеуказанные случаи подлежат обязательной регистрации в протоколе учета времени и нештатных ситуаций Приложение Б.

2.2.7 Участник, нарушивший правила поведения на зачете, и чье поведение мешает процедуре проведения зачета, получает предупреждение с занесением в протокол учета времени и нештатных ситуаций, который подписывается председателем и всеми членами К. Потерянное время при этом не компенсируется участнику, нарушившему правило.

2.2.8 После повторного предупреждения участник удаляется с кабинета, вносится соответствующая запись в протоколе с подписями председателя и всех членов К.

III. ЗАДАНИЕ ЗАЧЕТА

3.1 Описание заданий зачета

3.1.1 Тестовые задания сформированы в соответствии проверяемыми декомпозиций знаний осваиваемых компетенций, представленных в пункте 1.2.

Професси ональные компетен ции	Знания в соответствии с декомпозицией показателей освоения компетенций	Знания в соответствии с декомпозицией результатов освоения дисциплины	Знания в соответствии с декомпозицией результатов освоения дисциплины	№ в соответствии с декомпозицией компетенций	Форма вопроса, количество баллов			максимальное количество баллов	
					№	Количест во балл ов	№	Количес тво балл ов	
ПК 1.1.	3.1.1.1		-законы и иные нормативные правовые акты, содержащи е государств енные нормативные требования охраны труда, распростра няющиеся на деятельнос ть организаци и;	3 1.1	1 2	2 4			2 4
ПК 1.2.	3.1.2.1	- требован ия охраны труда, пожарно й безопасн ости и производ ственной санитари и в организа ции питания;	обязанност и работнико в в области охраны труда	3 1.2	3 4	4 4			4 4
ПК 1.3	3.1.3.1		- фактическ ие или потенциал ные последстви я собственно й деятельно сти (или бездействи я) и их влияние на уровень безопаснос ти труда;	3 1.3	5 6	4 4			4 4
ПК 1.4	3.1.4.1		- возможные последстви я несоблюде ния технологич еских процессов и производст венных инструкци	3 1.4	7 8	4 4			4 4

			й подчиненными работниками (персоналом);					
ПК 2.1.	3.2.1.1		-порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;	3 1.5	9 10	4 4		4 4
ПК 3.1.	3.3.1.1		-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной.	3 1.6	11 12	4 4		4 4
	ВСЕГО				12	46		46

Варианты тестовых заданий представлены в Приложении А.

Форма вопроса «одиночный выбор» - вопрос закрытой формы с выбором одного варианта ответа состоит из неполного утверждения с одним ключевым элементом и множеством допустимых заключений, одно из которых являются правильным.

Форма вопроса «множественный выбор» - вопрос закрытой формы с выбором нескольких вариантов ответа состоит из неполного утверждения с несколькими ключевыми элементами и множеством допустимых заключений, несколько из которых являются правильными.

Форма вопроса «установление правильной последовательности» - вопрос на установление правильной последовательности состоит из однородных элементов некоторой группы и четкой формулировки критерия упорядочения этих элементов.

Форма вопроса «установление соответствия» - вопрос на установление соответствия состоит из нескольких групп элементов и четкой формулировки критерия выбора соответствия между ними. Соответствие устанавливается по принципу 1:1, но не более 1:4 (одному элементу первой группы соответствует от одного до четырех элементов второй группы). Внутри каждой группы все элементы однородные.

Выполнение задания «Тестирование» могут реализовываться посредством применения прикладных компьютерных программ, что обеспечивает возможность генерировать для каждого участника уникальную последовательность заданий, содержащую требуемое количество вопросов из каждого раздела и исключающую возможность повторения заданий.

При выполнении задания «Тестирование» обучающемуся предоставляется возможность в течение всего времени, отведенного на выполнение задания, вносить изменения в свои ответы, пропускать ряд вопросов с возможностью последующего возврата к пропущенным заданиям.

Максимальное количество баллов – 46 баллов.

3.1.2 Учебно-профессиональные задачи сформированы в соответствии проверяемых декомпозиций умений осваиваемых компетенций, представленных в п. 1.2.

Профессиональные компетенции	Умения в соответствии с декомпозицией пока зателей освоения компетенций	Умения в соответствии с декомпозицией компетенции	Умения	№ в соответствии с декомпозицией компетенций	№ задачи	максимальное количество баллов
ПК 1.1.	У.1.1.13	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;	-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;	У 1.1	1	4
ПК 2.1.	У.2.1.8		-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	У 1.2	2	4
ПК 3.1	У.3.1.11		-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности ;	У 1.3	3	4
ПК 4.1.	У.4.1.11		-проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	У 1.4	4	4
ПК 5.1.	У.5.1.12		-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.	У 1.5	5	4
ВСЕГО						20

Варианты практических задач представлены в Приложении Б.

При решении задач обучающемуся предоставляется возможность в течение всего времени, отведенного на выполнение задания, вносить изменения в свои ответы, пропускать ряд задач с возможностью последующего возврата к пропущенным задачам.

Максимальное количество 20- баллов.

IV. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ЗАЧЕТА

4.1 В ходе оценки заданий зачета дисциплины общепрофессионального цикла используются эталоны ответов, на теоретическом этапе – решение тестового задания, и на практическом этапе – решение учебно-профессиональных задач.

4.2 Сводная таблица баллов по каждой осваиваемой компетенции

Профессиональные компетенции	Количество баллов	
	Оценка знаний	Оценка умений
	Тестирование	Учебно-производственные задачи
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	6	4
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	8	-
ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	8	-
ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	8	-
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	8	4
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	8	4
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		4
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами		4
Максимальное количество баллов	46	20

4.3 Шкала перевода баллов в оценку:

% выполнения	Количество баллов	Оценка
100 - 85		отлично
84 - 69		хорошо
68 - 53		удовлетворительно
Меньше 53 %	баллов и ниже	неудовлетворительно

4.4 Положительное решение о получении оценки теоретических знаний и умений в освоении компетенций при изучении дисциплины общепрофессионального цикла «Охрана труда» на зачете принимается в случае, если соискатель набрал не менее **34 балла из 66 баллов.**

В случае, если обучающийся набрал менее 34 балла, то комиссия выставляет оценку - теоретические знания и умения не освоены.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

ТЕСТОВОЕ ЗАДАНИЕ
по специальности 43.01.09 Повар, кондитер

Студент(а)(ки) _____ группы № _____

1. до зачета дисциплины общепрофессионального цикла «Охрана труда»

Внимательно прочтайте задание и ответьте на тестовые вопросы

1. Тип задания - установление соответствия

Установите соответствие между названием документа и датой его принятия:

1	Конституция РФ.	а	21.12.2001г.
2	Трудовой кодекс РФ.	б	12 .12 1993 г.

2. Тип задания - одиночный выбор

Расшифровка сокращения ТК РФ:

- а) трудовой кодекс Российской Федерации;
- б) торговый контракт Российской Федерации.
- в) торговый комплекс Российской Федерации;
- г) арендный кодекс Российской Федерации.

3. Тип задания - одиночный выбор

Выберите из перечисленных мероприятий при несчастном случае на производстве обязан обесценить работодатель в первую очередь

- а) Организовать комиссию по расследованию несчастного случая.
- б) Сообщить о произошедшем несчастном случае в государственную инспекцию труда и другие органы.
- в) Немедленно организовать оказание пострадавшему первую помощь и, при необходимости, доставить его в медицинское учреждение
- г) Сообщить родным.

4. Тип задания - одиночный выбор

Выберите из предложенных вариантов правильный, составление акта по форме Н-1 с пострадавшим работником другой организации составляется:

- а) в одном экземпляре
- б) в двух экземплярах;
- в) в трех экземплярах;**
- г) в четырех экземплярах.

5. Тип задания - установление соответствия

Установите соответствие между производственными факторами и последствиями их воздействия:

1	Повышенная температура (свыше 30°)	а	Утомление слухового аппарата, снижение слуха, раздражительность, ослабление памяти, подавленность настроения
2	Шум и вибрация	б	Нарастающая слабость, головная боль, головокружение, шум в ушах, мелькание в глазах, в последствие тепловой удар
3	Механические воздействия	в	Ушиб, порез, растяжение связок, вывих, перелом.
4	Воздействие электрического тока	г	Электрический удар, электрические травмы: ожоги, электрические знаки, металлизация кожи, в результате расстройство нормальной деятельности нервной системы, потеря сознания, паралич дыхательных центров.

6. Тип задания - установление соответствия

Действие тока на организм и их последствия:

1	Биологическое действие	а	Судороги скелета мускулатуры, которые могут привести к остановке дыхания, переломам, вывихам и отрывам конечностей
2	Электрохимическое действие	б	Наступает свёртывание белка, происходит гибель ткани;
3	Тепловое действие	в	Ожоги и гибель тканей вплоть до обугливания;
4	Механическое	г	Ток большой силы в виде расслоения тканей.

7. Тип задания – множественный выбор

Виды термического воздействия, которые возникают от тепловой обработки в производственных цехах.

- а) термическая травма;
- б) металлизация кожи;
- в) ожог;
- г) электрические знаки.

8. Тип задания - одиночный выбор

Виды травм, которые могут возникнуть при воздействии электрического тока.

- а) электрический ожог;
- б) химические ожоги;
- в) электрический удар;
- г) лучевые ожоги.

9. Тип задания - одиночный выбор

По истечении, какого срока пересматриваются инструкции?

- а) не реже 1 раза в 1год;
- б) не реже 1 раза в 3 года;
- в) не реже 1 раза в 2 года;
- г) не реже 1 раза в 5 лет;

10. Тип задания - одиночный выбор

По истечении, какого срока пересматриваются инструкции для работ повышенной опасности:

- а) не реже 1 раза в 1год;
- б) не реже 1 раза в 3 года;
- в) не реже 1 раза в 2 года;
- г) не реже 1 раза в 5 лет;

11. Тип задания - одиночный выбор

Кем обеспечиваются приобретение, хранение и уход за средствами индивидуальной защиты?

- а) приобретение, хранение и уход за средствами индивидуальной защиты обеспечиваются работниками организации, использующими их при работе;
- б) приобретение, хранение и уход за средствами индивидуальной защиты обеспечиваются работодателем;
- в) приобретение, хранение и уход за средствами индивидуальной защиты обеспечиваются профсоюзным комитетом организации
- г) приобретение, хранение и уход за средствами индивидуальной защиты обеспечиваются работником;

1. Тип задания - одиночный выбор

Могут ли быть работники допущены к работе без средств индивидуальной защиты, в неисправной, неотремонтированной, загрязненной специальной одежде и обуви?

- а) Да;
- б) Нет;
- в) Возможно;
- г) Может быть.

Эталоны ответов

№ вопроса	Правильные ответы	Количество баллов Р=
1	1-а; 2-б;	2
2	а	4
3	в	4
4	в	4
5	1-а; 2-б;3-в;4-г	4
6	1-а; 2-б;3-в;4-г	4
7	а; в	4
8	в	4
9	г	4
10	б	4
11	б	4
12	б	4

$$\sum=46$$

Шкала перевода баллов в оценку:

% выполнения	Количество баллов	Оценка
100 - 85	167 – 142	отлично
84 - 69	141 – 116	хорошо
68 - 53	115 - 90	удовлетворительно
Меньше 53 %	89 баллов и ниже	неудовлетворительно

К практической части теоретического зачета допускаются соискатели, набравшие **не менее 24 балла из 46 возможных баллов.**

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ ПО РЕШЕНИЮ УЧЕБНЫХ ЗАДАЧ по специальности 43.01.09 Повар, кондитер

Студент(а)(ки) _____ группы № _____
«Охрана труда»

Внимательно прочтайте практические задания, подробно и последовательные пропишите решение, запишите ответ.

При решении задач можно использовать следующие справочные материалы

Задача № 1

К каким последствиям воздействия приведут шум и вибрация при работе на ПОП? Что за оборудование его создает? Меры по устранению вредного воздействия.

Задача № 2

Нормы выдачи спецодежды для повара. Что входит в комплект униформы повара.

Задача № 3

Независимо от года выпуска и отраслевой принадлежности, применяемых на рабочем месте производственного оборудования, приспособлений и инструментов оценка их травмобезопасности проводится на соответствие каким требованиям?

Задача № 4

С кем поводят вводный инструктаж на поп.? Кто проводит инструктаж? С какими вопросами обязана ознакомить администрация предприятия ?

Задача № 5

Что следует проверять на первой ступени административно-общественного контроля?

ЭТАЛОН РЕШЕНИЯ УЧЕБНЫХ ЗАДАЧ

Задача № 1

Утомление слухового аппарата, снижение слуха, раздражительность,, ослабление памяти, подавленность настроения. Вентиляционные холодильные установки, механическое оборудование. Планировочное (расположение шумных машин и помещений); конструктивные (уменьшение шума в конструкции машины); применение звукоизолирующих и звукопоглащающих устройств; применение индивидуальных средств защиты (виброгасящей обуви и перчаток).

Задача № 2

Согласно Приказу Министерства здравоохранения №777-н, при трудоустройстве на работу, работодатель обязан выдать повару бесплатный комплект спецодежды и средства индивидуальной защиты. Униформа установленного образца должна быть изготовлена из материалов, качество которых отвечает стандартам ГОСТ и одобрено Роспотребнадзором. Очень важно, чтобы ткань, из которой пошита поварская форма, была практичной, легко поддавалась стирке, глажке и дезинфекции.

У повара должно быть минимум 2 комплекта санитарной одежды - чем больше, тем лучше. Это необходимо для соблюдения гигиены и поможет избежать ситуаций, когда один комплект находится в стирке, а второй запачкан и срочно требует замены.

При создании униформы необходимо учесть несколько важных правил.

- Длина халата (куртки, кителя) должна доходить до колен.
- Отсутствие широких рукавов.
- Вместо пуговиц потайные застежки.
- Накладные карманы с лацканами размещаются ниже пояса.
- Высокий воротник.
- Цвет одежды белый или светлых тонов. (Допускается пошив цветной формы, если этого требует стиль заведения общественного питания).

Срок использования 1 комплекта санитарной одежды – 2 года.

Согласно правилам в комплект входят следующие предметы одежды.

- Брюки (юбка).

- Халат (куртка, китель).
- Колпак (шапочка, косынка).
- Фартук.
- Полотенце для рук.

Униформа должна быть удобной и соответствовать размеру фигуры повара.

Задача № 3

Независимо от года выпуска и отраслевой принадлежности применяемых на рабочем месте производственного оборудования, приспособлений и инструментов оценка их травмобезопасности проводится на соответствие следующим требованиям:

- 1) наличие средств защиты работников от воздействия движущихся частей производственного оборудования, приспособлений и инструментов, являющихся источником опасности, а также разлетающихся предметов, деталей и т.п.;
- 2) устройство ограждений трубопроводов, гидро-, паро-, пневмосистем, предохранительных клапанов, электросиловых кабелей и других элементов, повреждение которых может вызвать опасность;
- 3) наличие устройств (ручек) для перемещения частей производственного оборудования, приспособлений и инструментов вручную при ремонтных и монтажных работах;
- 4) исключение опасности, вызванной разбрызгиванием обрабатываемых и (или) используемых при эксплуатации производственного оборудования материалов и веществ в рабочей зоне, падением или выбрасыванием предметов (например, инструмента, заготовок);
- 5) исключение опасности, вызванной разрушением конструкций, элементов зданий, обрушением пород и других элементов в карьерах, шахтах и т.п.;
- 6) наличие и соответствие нормативным требованиям сигнальной окраски и знаков безопасности;
- 7) наличие в конструкции ограждений, фиксаторов, блокировок, элементов, обеспечивающих прочность и жесткость герметизирующих элементов;
- 8) обеспечение функционирования средств защиты в течение действия соответствующего вредного и (или) опасного производственного фактора;
- 9) наличие на пульте управления сигнализаторов нарушения нормального функционирования производственного оборудования, приспособлений и инструментов, а также средств аварийной остановки;
- 10) исключение возникновения опасных ситуаций при полном или частичном прекращении энергоснабжения и последующем его восстановлении, а также при повреждении цепи управления энергоснабжением (самопроизвольного пуска при восстановлении энергоснабжения, невыполнение уже выданной команды на остановку);
- 11) исключение падения и выбрасывания подвижных частей производственного оборудования и закрепленных на нем предметов;
- 12) осуществление защиты электрооборудования, электропроводки (в том числе заземления) от механических воздействий, грызунов и насекомых, проникновения растворителей, выполнение соединений проводов и кабелей в соединительных коробках, внутри корпусов электротехнических изделий, аппаратов, машин;
- 13) исключение контакта горячих частей производственного оборудования с открытыми частями кожных покровов работников, с пожаровзрывоопасными веществами, если контакт может явиться причиной ожога, пожара или взрыва;
- 14) соответствие размеров проходов и проездов производственного оборудования нормативным требованиям;
- 15) соответствующее расположение и исполнение средств управления (в т.ч. средств аварийной остановки) для транспортных средств;
- 16) безопасность трасс транспортных средств, оснащение их средствами защиты и знаками безопасности;

17) наличие инструкций по охране труда и соответствие их нормативным документам, а в необходимых случаях наличие удостоверений о прохождении специального обучения по охране труда и проверке знаний требований нормативных правовых актов по охране труда;

18) наличие и соответствие требованиям охраны труда производственного оборудования, инструмента и приспособлений.

Задача № 4

Вводный инструктаж. Вводный инструктаж по безопасности труда проводят со всеми вновь принимаемыми на работу независимо от их образования, стажа работы по данной профессии или должности, с временными работниками, командированными, учащимися и студентами, прибывшими на производственную практику.

Вводный инструктаж проводится по программе, утвержденной руководителем предприятия. Этот инструктаж должен проводить руководитель предприятия или работник, на которого приказом руководителя предприятия возложена практическая работа по охране труда и технике безопасности.

При проведении вводного инструктажа по технике безопасности администрация предприятия обязана ознакомить работника:

- с основными положениями Законодательства о труде;
- с правилами внутреннего трудового распорядка;
- с основными требованиями электробезопасности;
- с порядком составления акта о несчастном случае, связанном с производством;
- с порядком оказания первой помощи пострадавшим от электрического тока и при других несчастных случаях;
- с общими требованиями к организации и содержанию рабочих мест;
- с требованиями личной гигиены и производственной санитарии, назначением и использованием санспецодежды, санспецобуви и предохранительных приспособлений.

О проведении вводного инструктажа делают запись в журнале регистрации вводного инструктажа с обязательной подписью инструктируемого и инструктирующего, а так же в документе о приеме на работу. Наряду с журналом может быть использована личная карточка прохождения обучения.

Задача № 5

На первой ступени административно-общественного контроля следует проверять:

- Наличие соответствующего оборудования и безопасное состояние рабочих мест.
- Безопасность эксплуатации оборудования, машин, механизмов, установок, стендов и транспортных средств.
- Исправность приточной и вытяжной вентиляции, местных отсосов, пыле- и газоулавливающих устройств.
- Состояние воздушной среды на содержание токсических газов, паров и пыли.
- Наличие и состояние защитных, сигнальных и противопожарных средств и устройств, контрольно-измерительных приборов.
- Безопасное хранение и транспортировка оборудования, материалов, взрывчатых, отравляющих и ядовитых веществ, баллонов сосудов, работающих под давлением, а также безопасного применения, обезвреживания и уничтожения горючих, взрывчатых и отравляющих веществ.
- Санитарное состояние помещений, проходов, переходов, проездов (своевременная уборка отходов производства и готовой продукции с рабочих мест, содержание в порядке проходов, около установок, станков, стендов, чистота в помещении), обеспечение достаточной освещенности рабочих мест.

- Наличие и соблюдение работающими студентами (обучающимися) инструкций по охране труда и производственной санитарии, проведение инструктажей по охране труда со студентами (обучающимися).
- Обеспечение рабочих мест предупредительными надписями и плакатами. Наличие и правильное использование работниками спецодежды и средств индивидуальной защиты.
- Соблюдение норм переноски тяжестей.

ПРИЛОЖЕНИЕ В

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Филиал ГБПОУ «Троицкий технологический техникум» в с.Октябрьское
ЗАЧЕТНАЯ ВЕДОМОСТЬ

ОП 06 Охрана труда

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения очная Курс Группа № Семестр 20 – 20 учебного года

Члены экзаменационной комиссии:

Арчакова О.А. преподаватель

РЕШИЛИ

на основании полученных результатов выставить обучающимся следующие оценки:

Члены экзаменационной комиссии:

преподаватель _____ Арчакова О.А.

«_____» _____ 2020 года

Преподаватель _____

«_____» _____ 20 года

Шкала перевода баллов в оценку:

Процент выполнения	Количество баллов	Оценка
100 - 85	85-72	отлично
84 - 69	71-59	хорошо
68 - 53	58-49	удовлетворительно
Меньше 53 %	49	неудовлетворительно

Количество обучающихся

Из них получивших «отлично»

получивших «хорошо»

получивших «удовлетворительно»

получивших «неудовлетворительно»