


Министерство образования Саратовской области
Новобурасский филиал
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области
«БАЗАРНОКАРАБУЛАКСКИЙ ТЕХНИКУМ АГРОБИЗНЕСА»

УТВЕРЖДАЮ

Зав. филиалом ГАПОУ СО «БТА»


Т.П. Бочкарева


«28 »августа 2020 г.


Комплект
контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине
ОП.06.Охрана труда
по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
для профессии естественнонаучного профиля
43.01.09. «Повар, кондитер»
на базе основного общего образования
с получение среднего общего образования

Контрольно оценочные средства предназначены для проверки результатов освоения дисциплины ОП. 06.«Охрана труда»основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: Новобурасский филиал ГАПОУ СО «БТА»

Разработчики: Пастухова О.А. - преподаватель Новобурасского филиала ГАПОУ СО «Базарнокарабулакский техникум агробизнеса»

Рассмотрено: на заседании комиссии
специальных дисциплин
Протокол № 1 от «28» августа 2020 г.
Председатель  /Суслова Г.В./

Одобрено: методическим советом
Протокол №1 от 04.09.2020 г.
Председатель  /Шалакова О.В./

Контрольно оценочные средства предназначены для проверки результатов освоения дисциплины ОП. 06.«Охрана труда»основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Контрольно оценочные средства позволяют оценивать освоение умений и усвоения знаний по дисциплине.

В результате изучения дисциплины студент **должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:**

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	.Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
Код	Профессиональные компетенции
ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 1.2..	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из

	традиционных видов овощей и грибов
ПК 2.1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 2.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем
ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.2.	Готовить простые супы.
ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК 4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК 5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ПК 6.1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 6.2.	Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2.	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
ПК 8.1.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 8.2.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 8.4.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 8.5.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 8.6.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

В результате освоения дисциплины ОП 06 «Охрана труда» студент должен:

иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> оказания первой медицинской помощи при поражении электрическим током, ожогах, механических травмах*
уметь	<ul style="list-style-type: none"> организовывать технологический процесс и рабочее место с учетом правил техники безопасности, санитарии, пожарной безопасности;
	<p>правильно пользоваться оборудованием и инвентарем; * применять безопасные приемы работы и в случае необходимости правильно ориентироваться в экстренной ситуации* <ul style="list-style-type: none"> соблюдать технику безопасности ** </p>
знать	<ul style="list-style-type: none"> правила электробезопасности; * технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования;* правила по охране труда в организациях питания*** <p>правила производственной санитарии в организациях питания*** правила пожарной безопасности в организациях питания ***</p> <ul style="list-style-type: none"> требования по технике безопасности на предприятиях питания**

Пояснения:

* - требования ФГОС СПО,

** - требования WSI/ WSR,

*** - требования профстандартов

Требования к результатам освоения учебной дисциплины ОП.06 Охрана труда в части знаний, умений и практического опыта дополнены на основе:

- анализа требований профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;

- анализа требований требования компетенции W SR «Поварское дело» и «Кондитер»;

- анализа актуального состояния и перспектив развития российского рынка труда.

- обсуждения с заинтересованными работодателями - членами НП

«Федерация Рестораторов и Отельеров» - саморегулируемого объединения работодателей, созданное ведущими рестораторами и отельерами России.

Учет требований профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер» позволит при существующем образовательном стандарте лучше учесть требования работодателей и соответственно - подготовить выпускников к трудоустройству, что повысит их востребованность на рынке труда.

В результате учета требований WSR появляется возможность подготовить выпускников вузов к участию в конкурсах, проводимых WS. Уровень подготовки в рамках системы СПО позволяет получить базовый уровень освоения компетенций W SR и даже продвинутому уровню. Подготовка к олимпиадному уровню освоения компетенций

WSR в рамках обучения не возможно, т.к. требуется опыт работы в качестве линейного руководителя (старший повар, бригадир поваров).

При этом базовый уровень освоения компетенций W SR должен быть в соответствии с требованиями профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер» соответственно у помощника повара и кондитера, а продвинутый уровень освоения компетенций WSR должен быть у повара или кондитера.

Данная дисциплина предполагает использование времени вариативной части.

• **Контроль и оценка результатов освоения дисциплины**

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата
Умения:	
организовывать технологический процесс и рабочее место с учетом правил техники безопасности, санитарии, пожарной безопасности;	Демонстрация правильной организации технологического процесса и рабочего места с учетом правил техники безопасности, санитарии, пожарной безопасности во время учебной практики и выполнения лабораторно-практических работ
правильно пользоваться оборудованием и инвентарем	Демонстрация навыков безопасного использования оборудования и инвентаря
применять безопасные приемы работы и в случае необходимости правильно ориентироваться в экстренной ситуации	Правильное решение ситуационных задач, демонстрация соответствующих навыков
применять безопасные приемы работы и в случае необходимости правильно ориентироваться в экстренной ситуации	Правильное решение ситуационных задач, демонстрация соответствующих навыков

оказывать первую медицинскую помощь при поражении электрическим током, ожогах, механических травмах	Правильное решение ситуационных задач, демонстрация соответствующих навыков
соблюдать технику безопасности и санитарные нормы	Правильное решение ситуационных задач, демонстрация соответствующих навыков
Знания:	
основные законодательные положения по	Изложение законодательных положений по
охране труда	охране труда, тестирование
правила производственной санитарии	Изложение правил производственной санитарии
требования техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности к устройству и содержанию предприятий	Изложение требований техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности к устройству и содержанию предприятий, тестирование
технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования	Изложение правил техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования, тестирование
правила электробезопасности	Изложение правил электробезопасности, тестирование
	Изложение правил по охране труда в организациях питания, тестирование
правила производственной санитарии в организациях питания	Изложение правил производственной санитарии в организациях питания, тестирование
правила пожарной безопасности в организациях питания	Изложение правил пожарной безопасности в организациях питания, тестирование

ПРОМЕЖУТОЧНЫЙ (РУБЕЖНЫЙ) КОНТРОЛЬ

Промежуточная аттестация по Охране труда проводится в форме дифференцированного зачета.

Комплект заданий для тестирования

Вариант 1

1. Что означает понятие «охрана труда»?:

- а) это система организационно-технических мероприятий и средств, направленных на защиту работников от вредных и опасных производственных факторов;
- б) это система сохранения здоровья работников в процессе трудовой

деятельности;

в) это система обеспечения безопасности жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности, включающая правовые, санитарно-гигиенические, лечебнопрофилактические, реабилитационные и иные мероприятия

а) наименования сторон, трудовая функция и иные условия труда в соответствии со ст.57 ТК РФ;

б) порядок проведения аттестации;

в) гарантии государства работникам в области охраны труда.

3. Ниже перечислены обязанности работодателя по обеспечению требований охраны труда. Но в одном из ответов указана обязанность работника. Найдите этот ответ:

а) обязан обеспечить безопасную эксплуатацию зданий;

б) обязан обеспечить средствами индивидуальной защиты;

в) обязан правильно применять средства индивидуальной защиты.

4. Должны ли в организациях создаваться комитеты (комиссии) по охране труда?

а) комитеты по охране труда создаются по инициативе Государственной экспертизы условий труда;

б) комитеты по охране труда создаются при согласии работодателя;

в) создаются по инициативе работодателя и работников.

5. Согласно ст.92 ТК РФ сокращённая продолжительность рабочего времени устанавливается для работников в возрасте до 16 лет:

а) не более 24ч в неделю;

б) не более 35ч в неделю;

в) не более 36ч в неделю.

6. Привлечение к сверхурочным работам производится работодателем с письменного согласия работника в следующих случаях:

а) при производстве временных работ по ремонту и восстановлению механизмов или сооружений в тех случаях, когда неисправность их может вызвать прекращение работ для значительного числа работников;

б) при производстве работ, необходимых для предотвращения катастрофы;

в) при производстве работ, необходимость которых обусловлена введением чрезвычайного или военного положения.

7. Трудовой кодекс РФ (ст.192) предусматривает следующие дисциплинарные взыскания:

а) замечание, выговор, увольнение;

б) предупреждение, административный штраф;

в) штраф, обязательные работы.

8. Обязанности работодателя по обучению работников безопасности труда состоят в следующем: обучить работников по охране труда при приёме на работу; проводить инструктажи в период работы; оплатить расходы по обучению и проверке знаний у работника; освободить работника на весь период обучения от работы. Укажите, какое из перечисленных требований не предусмотрено законом:

а) обучить работника при приёме на работу безопасности труда, проводить инструктажи в период работы;

- б) освободить работника на весь период обучения от работы;
- в) оплатить расходы по обучению и проверке знаний работника.

9. Для работающих в неблагоприятных или потенциально опасных условиях трудовое законодательство предусматривает:

- а) бесплатное питание;
- б) дополнительный отпуск (6-30 дней);
- в) льготный проезд.

9. Кто осуществляет государственное управление охраной труда в РФ?

- а) Государственный комитет санитарно-эпидемиологического надзора;
- б) Государственный технический надзор;
- в) Федеральная инспекция труда при Министерстве труда РФ и госинспекция труда в субъектах РФ.

10. Кто определяет лиц, допустивших нарушения требований безопасности и охраны труда при несчастном случае на производстве. Может ли работодатель уволить этих лиц?

- а) лиц, допустивших нарушения определяет комиссия по расследованию несчастного случая. Работодатель может уволить этих лиц;
- б) лиц, допустивших нарушения определяет работодатель, уволить этих лиц на основании выводов комиссии нельзя;
- в) лиц, допустивших нарушения определяет комиссия по расследованию несчастного случая. Работодатель не может уволить этих лиц на основании выводов комиссии.

11. Предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу проводятся с целью:

- а) определения соответствия (пригодности) работника выполнению поручаемой им работы;
- б) предупреждения профессиональных заболеваний;
- в) завести медицинскую книжку.

12. Причинами травматизма и несчастных случаев являются организационные причины - это:

- а) недостаточная надёжность машин;
- б) недостатки в обучении безопасным приёмам труда;
- в) несовершенство технологического процесса.

13. Целевой инструктаж проводят при выполнении разовых работ, не связанных с прямыми обязанностями работника, при ликвидации последствий аварий, стихийных бедствий. При каких видах работ ещё необходимо проводить целевой инструктаж?

- а) указаны все виды;
- б) при выполнении работ повышенной опасности, которые оформляются нарядом - допуском;
- в) после выхода на работу из отпуска.

14. Первичный инструктаж:

- а) показывают безопасные приёмы и методы труда перед работой;
- б) проводят при выполнении разовых работ;
- в) проводят с целью проверки знаний правил и норм по охране труда.

15. Несчастный случай квалифицируется, как связанный с производством, если он произошёл:
- а) во время командировки по заданию администрации;
 - б) по пути с работы или на работу на общественном транспорте,
 - в) при посещении административного учреждения в личных целях с согласия руководителя организации.
16. Локальные нормативные акты, которые содержат нормы трудового права:
- а) приказ о распределении обязанностей;
 - б) должностная инструкция;
 - в) положение о порядке обучения и проверки знаний по охране труда.
17. Каким документом оформляется расследование несчастного случая на предприятии?
- а) Акт Н-3;
 - б) актом в произвольной форме;
 - в) Акт Н-1.
18. Несчастный случай - это:
- а) воздействие на работающего опасного производственного фактора;
 - б) воздействие на работающего вредного производственного фактора;
 - в) длительное воздействие неблагоприятных факторов.
19. Вводный инструктаж проводит:
- а) непосредственный руководитель работ;
 - б) заместитель руководителя предприятия;
 - в) инженер по охране труда.
20. Должен ли работодатель при выдаче работникам средств индивидуальной защиты, применение которых требует от работников практических навыков (противогазы, каски и т.д.), обеспечить проведение инструктажа работников о правилах их применения, простейших способах проверки их работоспособности исправности, а также организовать тренировки по их применению?
- а) работник должен самостоятельно ознакомиться с инструкцией по применению выдаваемых средств индивидуальной защиты;
 - б) да, должен;
 - в) да, должен, только в том случае, если работнику поручается проведение работ, не связанных с основным видом его деятельности.
21. Какие действия необходимо выполнить при освобождении пострадавшего от действия тока?
- а) отключить ту часть электроустановки, которой касается пострадавший;
 - б) оттащить за одежду руками, защищёнными диэлектрическими перчатками;
 - в) все действия описанные в а) и б).
22. Кем утверждается инструкция по охране труда для работников организации?
- а) руководителями производственных подразделений;
 - б) работодателем;
 - в) службой охраны труда организации.
23. Кем обеспечивается приобретение, хранение и уход за средствами индивидуальной защиты?

- а) работниками предприятия;
- б) работодателем;
- в) профсоюзным комитетом организации.

25. Ответственность за соблюдение установленных гигиенических нормативов на рабочих местах лежит:

- а) на работнике;
- б) на инженере по охране труда;
- в) на работодателе.

Вариант 2

1. Основным направлением государственной политики в области охраны труда является:

- а) обеспечение приоритета сохранения жизни и здоровья работников;
- б) создание службы охраны труда на предприятии;
- в) прохождение медицинского осмотра при заключении трудового договора.

2. Обязательному медицинскому обследованию при заключении трудового договора подлежат лица, не достигшие:

- а) 16 лет;
- б) 18 лет;
- в) 20 лет.

3. Работодатель обязан обеспечить приобретение и выдачу средств индивидуальной защиты:

- а) работникам, занятым на работах с вредными или опасными условиями труда;
- б) всем работникам, участвующим в производственном процессе;
- в) работникам, занятым на работах с вредными или опасными условиями труда, а также на работах, выполняемых в особых температурных условиях или связанных с загрязнением.

4. Согласно ст.92 ТК РФ сокращённая продолжительность рабочего времени устанавливается для работников в возрасте от 16 до 18 лет:

- а) не более 24ч в неделю;
- б) не более 35ч в неделю;
- в) не более 36ч в неделю.

5. Привлечение работодателем работника к сверхурочным работам без его согласия допускается в следующих случаях:

- а) при производстве работ, необходимость которых обусловлена введением чрезвычайного или военного положения?
- б) при производстве временных работ по ремонту и восстановлению механизмов или сооружений в тех случаях, когда неисправность их может вызвать прекращение работ для значительного числа работников;
- в) для продолжения работы при неявке сменяющего работника, если работа не допускает перерыва.

6. За совершение административных правонарушений могут применяться следующие административные наказания :

- а) замечание, выговор, увольнение;
- б) лишение свободы на определённый срок;
- в) лишение специального права, предоставленного физическому лицу.

7. Обязан ли работодатель информировать работников о полагающихся им компенсациях за работы с вредными условиями труда?
- а) нет;
 - б) да;
 - в) обязан в случае, если работник не достиг возраста 18 лет.
8. Коллективный договор - это:
- а) денежные выплаты, установленные в целях возмещения работникам затрат, связанных с исполнением ими трудовых обязанностей;
 - б) правовой акт, регулирующий социально-трудовые отношения в организации между работником и работодателем;
 - в) правовой акт, регулирующий социально- трудовые отношения в организации между работниками и работодателем в лице их представителей.
9. Общественный контроль за соблюдением прав и законных интересов работников в области охраны труда осуществляет:
- а) профессиональный союз;
 - б) Госэнергонадзор;
 - в) Ростехнадзор.
10. Обязан ли работник компенсировать денежные средства, потраченные работодателем на приобретение средств индивидуальной защиты?
- а) да;
 - б) нет;
 - в) вопрос решается по согласованию между работодателем и комиссией по охране труда.
11. При термических и электрических ожогах 1 и 2 степени нужно:
- а) смазать место ожога йодом;
 - б) Смазать место ожога маслом или вазелином;
 - в) наложить асептическую повязку, дать щелочное питьё.
12. Законодательством предусмотрено обязательное создание службы охраны труда или введение должности специалиста по охране труда на предприятиях с численностью работников более:
- а) 20 человек;
 - б) 50 человек;
 - в) 70 человек.
13. Причиной травматизма и несчастных случаев являются санитарно-гигиенические причины - это:
- а) нарушение санитарных норм и правил;
 - б) эксплуатация неисправных машин;
 - в) отсутствие у работников средств индивидуальной защиты.
14. В какие сроки расследуются несчастные случаи с тяжёлыми травмами и несчастные случаи со смертельным исходом?
- а) в течение 7 дней;
 - б) в течение 15 дней;
 - в) в течение 20 дней.
15. Что необходимо сделать, если пострадавший после освобождения от действия электрического тока находится в сознании?

- а) вызвать врача, обеспечить покой и до приезда врача наблюдать за пульсом и дыханием;
- б) если пострадавший дышит редко и судорожно, сразу начать делать искусственное дыхание;
- в) все действия, описанные выше.

16. Кем утверждается акт о несчастном случае на производстве:

- а) председателем комиссии, проводившей расследование;
- б) руководителем службы охраны труда;
- в) работодателем.

17. Время перерыва для отдыха и питания:

- а) не включается в счёт рабочего времени и не оплачивается;
- б) включается в счёт рабочего времени и не оплачивается;
- в) включается в счёт рабочего времени и оплачивается.

18. Акт о несчастном случае хранится на производстве:

- а) 75 лет;
- б) 50 лет;
- в) 45 лет.

19. Подлежат ли расследованию несчастные случаи на производстве, происшедшие со студентами образовательных учреждений, проходящих производственную практику в организациях, если им не установлена заработная плата?

- а) в каждом конкретном случае определяет комиссия по расследованию несчастного случая;
- б) нет, не подлежат, они застрахованы в образовательном учреждении;
- в) расследованию и учёту подлежат несчастные случаи на производстве, происшедшие как с работниками, так и с другими лицами, если они находились при исполнении работы, совершаемой в интересах работодателя.

20. С кем проводят вводный инструктаж?

- а) со всеми вновь поступающими работниками;
- б) только с руководящими работниками;
- в) только с учащимися при прохождении производственной практики.

21. Инструкция по охране труда должна включать разделы:

1. Общие требования по охране труда
2. Требования охраны труда перед работой
3. Требования охраны труда во время работы
4. Требования охраны труда по окончании работы

22. Какой ещё должен быть раздел в инструкции по охране труда?

- а) требования охраны труда в аварийных ситуациях;
- б) ответственность за нарушение охраны труда;
- в) права работников в области охраны труда.

23. Может ли работник отказаться от выполнения работы в случае возникновения опасности для его жизни и здоровья вследствие нарушения требований охраны труда?

- а) не может;
- б) только по решению руководителя работ;

в) может, до устранения опасностей.

24. Внеплановый инструктаж проводят:

- а) при выполнении разовых работ;
- б) при нарушении работниками требований безопасности работ;
- в) при приёме на работу.

25. Профессиональное заболевание - это:

- а) воздействие на работающего опасного производственного фактора;
- б) длительное воздействие неблагоприятных производственных условий;
- в) однократное воздействие высоких концентраций химических веществ.

26. Ниже перечислены обязанности работодателя по обеспечению требований охраны труда, но в одном из ответов указана обязанность работника. Найдите этот ответ:

- а) обязан обеспечить соответствующие требованиям охраны труда условия труда на каждом рабочем месте;
- б) обязан проходить обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры;
- в) обязан обеспечить обучение безопасным методам и приёмам при выполнении работ.

За каждый правильный ответ выставляется - 1 балл, за неправильный ответ - 0 баллов.

Процент освоения: 90-100% - 5(отлично); 70-90% - 4 (хорошо); 40-70% - 3 (удовлетворительно); менее 30% - 2 (неудовлетворительно).

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ

Для устного фронтального опроса по темам 1.1- 3.3.

1. Термин «Охрана труда» и входящие в него мероприятия.
2. Средства индивидуальной защиты.
3. Права работников в области охраны труда.
4. Основные направления государственной политики в области охраны труда.
5. Ограничения для подростков при выполнении тяжёлых и вредных работ.
6. Льготы и компенсации при выполнении работ с вредными и опасными условиями труда.
7. Лица ответственные за состояние охраны труда на предприятии.
8. Виды ответственности за нарушения правил охраны труда.
9. Надзор и контроль за соблюдением законодательства, правил и норм охраны труда.
10. Общественный и ведомственный контроль за охраной труда.
11. Виды несчастных случаев.
12. Расследование несчастных случаев на производстве.
13. Документы, оформляемые при несчастном случае
14. Виды инструктажей.
15. Роль температуры и влажности в микроклимате помещения.
16. Виды вентиляции.
17. Виды систем отопления, их достоинства и недостатки.

18. Виды освещения.
19. Требования к рациональному освещению.
20. Методы измерения и борьба с шумом.
21. Вибрация и пути её снижения.
22. Продолжительность рабочего дня, недели у взрослых и подростков.
23. Перечень профессий с сокращённым рабочим днём.
24. Ненормированный рабочий день
25. Правила предоставления работникам ежегодного отпуска.
26. Средства коллективной защиты.
27. Рабочее время водителя.
28. Требования производственной санитарии к помещениям
29. Техника безопасности, её основные задачи.
30. Виды защитных средств и их назначение.
31. Пожарная безопасность при обслуживании и ремонте автомобилей.
32. Требования безопасности, при ремонте газобаллонных автомобилей.
33. Причины и последствия поражения эл. током.
34. Безопасность труда при работе с электроинструментом.
35. Требования к организации перевозки грузов автомобилями.
36. Управление подъёмно-транспортным оборудованием.
37. Разновидности горения.
38. Основные функции органов Государственного пожарного надзора.
39. Основные причины пожаров на предприятии.
40. Использование огнетушащих средств при пожаре.
41. Влияние автомобильного транспорта на окружающую среду.
42. Примеры отрицательного воздействия автомобиля на окружающую среду.
43. Ответственность за загрязнение окружающей среды.
44. Виды дисциплинарных взысканий.
45. Уголовная ответственность за нарушения охраны труда.
46. Проведение вводного инструктажа.
47. Цель проведения первичного инструктажа.
48. Проведение повторного инструктажа
49. Причины пожаров
50. Причины проф. заболеваний.

ПРОМЕЖУТОЧНЫЙ (РУБЕЖНЫЙ) КОНТРОЛЬ

Промежуточная аттестация по Охране труда проводится в форме экзамена.

Экзамен проводится по экзаменационным билетам

Билет № 1

1. Основные права и обязанности работника.
2. Правила оформления актов по расследованию несчастных случаев на производстве.

Билет №2

1. Основные положения по охране труда.
2. Причины пожаров и взрывов.
3. Права и обязанности работодателя.

Билет №3

1. Категории тяжести труда.
2. Виды ответственности за нарушение трудового законодательства РФ.
3. Защита от вредных и опасных факторов на производстве.

Билет №4

1. Трудовой договор.
2. Нормы предельно - допустимых нагрузок по подъёму и перемещению тяжести для женщин и несовершеннолетних.
3. Цели и задачи Государственного надзора и контроля.

Билет №5.

1. Требования к помещениям. Оборудованию, инструменту и меры безопасности при проведении практических занятий в учебной мастерской.
2. Основания прекращения трудового договора.
3. Электротравмы и электроудары.

Билет №6

1. Средства оповещения и сигнализации о пожаре.
2. Действие электрического тока на организм человека.
3. Какие понятия включает в себя-«Аттестация рабочих мест по условиям труда».

Билет №7.

1. Виды инструктажей и их документальное оформление.
2. Методы и сроки расследования несчастных случаев.
3. Причины проф. заболеваний.

Билет №8

1. Причины поражения электрическим током при попадании человека под « шаговое напряжение.»
2. Способы предотвращения пожаров.
3. Цели проведения инструктажей по охране труда и виды инструктажей.

Билет №9

1. Основные законодательные акты по Охране труда.
2. Факторы, воздействующие на формирование условий труда.
3. Защита от вредных и опасных факторов на производстве.

Билет № 10.

1. Вентиляция производственных помещений..
2. Средства тушения пожаров.
3. Огнетушительные вещества

Билет № 10.

1. Причины электротравматизма.
2. Внеплановый инструктаж по охране труда и причины его проведения.
3. Оказание первой помощи при ожогах, обморожениях. При поражении электрическим током.

Билет № 12.

1. Льготы, предоставляемые несовершеннолетним и женщинам.
2. Правила возмещения ущерба, причинённого работнику.
3. Воздействие опасных и вредных факторов на человека.

Билет № 13.

1. Требования к освещению на рабочем месте.
2. Действие вибрации на организм человека.
3. Оказание первой помощи при химическом, кислотном и щелочном ожоге.

Билет №14

1. Защитные устройства и знаки безопасности.
2. Оформление акта о НС по форме Н-1.
3. Защитное заземление.

Билет № 15

1. Защита от статического электричества.
2. Опасные факторы пожара.
3. Т/б при работе с подъёмно -транспортными механизмами.

Билет №16

1. Средства индивидуальной защиты от поражения электротоком.
2. Типы огнетушителей, применяемых на производстве.
3. Как характер человека влияет на безопасность труда.

Билет №17.

1. Общие санитарно - технические требования к рабочей зоне.
2. Предельно допустимые концентрации и уровни вредных веществ.
3. Производственный шум, мероприятия по борьбе с шумом.

Билет №18.

1. Опасные факторы комплексного характера
2. Обеспечение комфортных условий для трудовой деятельности.
3. Защита от загрязнения воздушной среды.

Билет № 19.

1. Контроль за состоянием охраны труда.
2. Обучение. Инструктаж и проверка знаний по охране труда.
3. Организационные основы безопасности труда.

Билет №20.

1. Методы и средства очистки воды.
2. Основные понятия и терминология безопасности труда.
3. Первая помощь пострадавшим.

Билет №21

1. Основные права и обязанности работника.
2. Правила оформления актов по расследованию несчастных случаев на производстве.
3. Классификация негативных факторов.

Билет № 22

1. Основные положения по охране труда.
2. Причины пожаров и взрывов.
3. Права и обязанности работодателя.

Билет № 23

1. Категории тяжести труда.
2. Виды ответственности за нарушение трудового законодательства РФ.
3. Защита от вредных и опасных факторов на производстве.

Билет № 24

1. Трудовой договор.
2. Нормы предельно - допустимых нагрузок по подъёму и перемещению тяжести для женщин и несовершеннолетних.
3. Цели и задачи Государственного надзора и контроля.

Билет № 25.

1. Требования к помещениям. Оборудованию, инструменту и меры безопасности при проведении практических занятий в учебной мастерской.
2. Основания прекращения трудового договора.
3. Электротравмы и электроудары.

Основная и дополнительная литература

Основная литература:

1. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. -8-е изд., стер. - М.: Академия, 2013. - 320 с.

Дополнительная литература:

1. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности. 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2014. - 320 с.

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области
«Базарнокарабулакский техникум агробизнеса»**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО
ОРГАНИЗАЦИИ, ПЛАНИРОВАНИЮ И ПОДГОТОВКЕ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

ОП.06.Охрана труда

2017 г.

Эффективная подготовка квалифицированных рабочих кадров осуществляется благодаря сочетанию теоретического и практического компонентов, связующим звеном между которыми является самостоятельная работа. Самостоятельная работа направлена на систематизацию, закрепление и расширение теоретических знаний и формирование общих и профессиональных компетенций. Её реализация осуществляется на всех этапах обучения, поэтому она может быть как аудиторной так и внеаудиторной.

Аудиторная самостоятельная работа предполагает выполнение заданий непосредственно во время занятий, а внеаудиторная самостоятельная работа предполагает выполнение заданий преподавателя обучающимися во внеаудиторное время, но без непосредственного участия преподавателя.

Разнообразие видов аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы позволяет расширить спектр заданий процесса профессиональной подготовки.

Аудиторная самостоятельная работа в профессиональной образовательной организации представлена такими видами как конспектирование учебного материала; работа с учебниками, пособиями, справочной литературой, обращение к материалам сети Интернет; графическое представление учебного материала в форме технологических или инструктивных карт, графиков, схем.

Внеаудиторная самостоятельная работа может быть представлена такими видами как работа с учебной и дополнительной литературой, предлагаемой преподавателем, подготовка реферата (доклада, презентации) по дисциплине, выполнение комплексного домашнего задания, подготовка эссе, решение отдельных задач, выполнение графических заданий, подготовка к лабораторно-практическим работам, подготовка к проведению контрольных мероприятий, выполнение курсовых работ.

1. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целями изучения дисциплины являются:

- ознакомление студентов с основами охраны труда в пищевом производстве;
- подготовка студентов к применению основ охраны труда в последующей практической деятельности в качестве повара (кондитера) или его помощника

Задачами изучения дисциплины являются:

- изучение правил электробезопасности на предприятиях питания; изучение техники безопасности при эксплуатации;
- изучение законодательных положений по охране труда на предприятиях питания;
- научиться оказывать первую медицинскую помощь при поражении электрическим током, механических травмах.

В результате освоения дисциплины ОП.06 Охрана труда обучающийся **должен уметь:**

- организовывать технологический процесс и рабочее место с учетом правил техники безопасности, санитарии, пожарной безопасности; правильно пользоваться оборудованием и инвентарем;
- применять безопасные приемы работы и в случае необходимости правильно ориентироваться в экстренной ситуации;
- оказывать первую медицинскую помощь при поражении электрическим током, механических травмах

В результате освоения дисциплины ОП.06 Охрана труда обучающийся должен знать:

- основные законодательные положения по охране труда;
- правила производственной санитарии;
- требования техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности к устройству и содержанию предприятий;
- правила электробезопасности;
- технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования;
- правила пожарной безопасности

В результате изучения дисциплины студент должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

Код	Общие компетенции
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)
Код	Профессиональные компетенции
ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 1.2..	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов
ПК 2.1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 2.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем
ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.2.	Готовить простые супы.
ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК 4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК 5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясopодуктов и домашней птицы.
ПК 5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ПК 6.1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 6.2.	Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2.	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
ПК 8.1.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 8.2.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 8.3.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 8.4.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 8.5.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 8.6.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.
Наименование разделов и тем	
Объем часов	

	аудиторн ые	на самостоятельн ую работу
Раздел 1 Законодательство в области охраны труда		
Тема 1.1. Основные законодательные положения и организация охраны труда	4	2
Тема 1.2. Производственный травматизм и профессиональные заболевания	4	4
Раздел 2. Производственная санитария		
Тема 2.1. Вредные производственные факторы и меры защиты от них	6	4
Раздел 3. Техника безопасности		
Тема 3.1. Электробезопасность	3	2
Тема 3.2. Пожарная безопасность	5	2
Тема 3.3. Особенности обеспечения безопасных условий труда на предприятиях общественного питания**	10	4
	32	16
Тема учебной дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов на выполнении самостоятельной работы
Тема 1.1. Основные законодательные положения и организация охраны труда	Подготовка творческого задания по индивидуальной теме	2
Тема 1.2. Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Подготовка творческого задания по индивидуальной теме	2
Тема 2.1. Вредные производственные факторы и меры защиты от них	Работа с информационными источниками	2
Тема 3.1. Электробезопасность	Подготовка творческого задания по индивидуальной теме	4
Тема 3.2. Пожарная безопасность	Подготовка творческого задания по индивидуальной теме	4
Тема 3.3. Особенности обеспечения безопасных условий труда на предприятиях общественного питания**		4

Рекомендации по подготовке, написанию, защите и оцениванию реферата как вида самостоятельной работы

Реферат - (нем. Referat- докладываю) краткое изложение (перед аудиторией или в письменной форме) содержания книги, статьи, рассмотрения различных источников информации и т.д.

Выбор темы реферата.

Предлагается преподавателем или выбирается самостоятельно обучаемым.

Поиск информации.

Если обучающемуся выдана только тема реферата, то поиски информации необходимо осуществлять в учебных и справочных источниках, энциклопедиях по основным (ключевым словам).

Отбор материала.

Следует выбрать наиболее важный материал, который отображает основные теоретические сведения по тематике реферата. Можно использовать обобщающие таблицы, схемы, диаграммы, графики, рисунки, чертежи и другие иллюстративные материалы.

Отобранный материал следует систематизировать, структурировать, построить в логической последовательности. Для этого необходимо составить план, который включает такие элементы как:

1. Введение.
2. Основная часть (не менее 2 пунктов реферата).
3. Выводы.
4. Приложения (в случае необходимости).
5. Список использованной литературы.

Создание реферата.

Во *введении* должны быть раскрыты цель и основные задачи данной реферативной работы.

В *основной части* должны быть последовательно раскрыты задачи реферата. При этом предлагается в первом пункте представить теоретические моменты по теме реферата. Во *втором пункте* практические моменты по теме реферата (последовательность осуществления действий, форма представления продукта деятельности, графики изменения деятельности). В *заключении* необходимо продемонстрировать насколько решены поставленные задачи (во введении реферата).

В *приложениях* необходимо представить средства, которые позволяют визуализировать теоретические сведения (рисунки, графики, последовательность действий, фотографии).

Пункт реферата *список использованной литературы* должен содержать информацию об источниках, которые использовались при написании реферата.

Правила оформления и защиты реферата. Реферат должен иметь титульную страницу, содержание, изложение основного материала, выводы, приложения (при необходимости), список использованной литературы.

Объем реферата составляет - 7-15 листов печатного текста, согласно следующих параметров: шрифт Times New Roman, 14 кегль, междустрочный интервал - 1,5 см; поля - 1,5 см; левое поле - 2 см.

Защита реферата представляет собой краткое, сжатое изложение самых основных положений, интересных и новых фактов, сделанных выводов. Для представления реферата необходимо подготовить сообщение, доклад

продолжительностью до 5 минут.

После представления реферата обучающиеся и преподаватель могут задавать вопросы, которые у них возникли.

Оценивание реферата. Оценивается самостоятельная работа по подготовке и защите реферата в пределах 3-5 баллов.

5 баллов - реферат содержит не только теоретические сведения, но и практическую информацию по особенностям выполнения действий, представления продукта деятельности; подготовленный по реферату доклад, раскрывает и теоретические и практические вопросы;

4 балла - реферат содержит и теоретические и практические сведения, однако в докладе представляются только теоретические (практические) сведения;

3 балла - реферат представлен теоретической и практической информацией, доклад по реферату не представлен.

2 балла - содержание реферата не соответствует его теме.

Рекомендации по подготовке творческого задания по индивидуальной теме

Творческие домашние задания - одна из форм самостоятельной работы обучающихся, способствующая углублению знаний, выработке устойчивых навыков самостоятельной работы. **По данной теме предусмотрено выполнение заданий креативного типа:**

1. Составление - составить словарь, кроссворд, викторину и т.д.

2. Изготовление - изготовить видеоролик, презентацию.

Примерные темы для творческих заданий:

К теме 1.1. Основные законодательные положения и организация охраны труда

1. Подготовить реферат на тему: «Коллективный договор».

К теме 1.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания

1. Подготовить презентацию на тему: «Профилактика профзаболеваний» К теме

2.1 Чрезвычайные ситуации и методы защиты в условиях их реализации

1. Подготовка сообщений по теме «Примеры стихийных бедствий и природных катастроф»

К теме 2.1. Вредные производственные факторы и меры защиты от них

1. Подготовить презентацию на тему: «Индивидуальные средства защиты»

К теме 3.1.. Электробезопасность

1. Подготовить сообщение на тему: «Факторы, влияющие на степень поражения электрическим током»

К теме 3.2. Пожарная безопасность

1. Подготовить сообщение на тему: «Порядок действий в случае возникновения пожара»***

К теме 3.3. Особенности обеспечения безопасных условий труда на предприятиях общественного питания**

1. Подготовить презентацию на тему: «Техника безопасности на рабочем месте повара»

Рекомендации по подготовке к дифференцированному зачету

Изучение дисциплины «Охрана труда» завершается дифференцированным зачетом.

Подготовка к дифференцированному зачету включает в себя:

- самостоятельную работу в ходе изучения дисциплины;
- непосредственную подготовку в дни, предшествующие зачету,
- подготовку ответов на вопросы дифференцированного зачета.

Основным источником подготовки к дифференцированному зачету является конспект лекций, где учебный материал дается в систематизированном виде. Вопросы к дифференцированному зачету приводятся в комплекте оценочных средств по дисциплине.

Основная и дополнительная литература

Основная литература:

1. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. -8-е изд., стер. - М.: Академия, 2013. - 320 с.

Дополнительная литература:

Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности. 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2014. - 320 с.

В *заключении* необходимо продемонстрировать насколько решены поставленные задачи (во введении реферата).

В *приложениях* необходимо представить средства, которые позволяют визуализировать теоретические сведения (рисунки, графики, последовательность действий, фотографии).

Пункт реферата *список использованной литературы* должен содержать информацию об источниках, которые использовались при написании реферата.

Правила оформления и защиты реферата. Реферат должен иметь титульную страницу, содержание, изложение основного материала, выводы, приложения (при необходимости), список использованной литературы.

Объем реферата составляет - 7-15 листов печатного текста, согласно следующих параметров: шрифт Times New Roman, 14 кегль, междустрочный интервал - 1,5 см; поля - 1,5 см; левое поле - 2 см.

Защита реферата представляет собой краткое, сжатое изложение самых основных положений, интересных и новых фактов, сделанных выводов. Для представления реферата необходимо подготовить сообщение, доклад продолжительностью до 5 минут.

После представления реферата обучающиеся и преподаватель могут задавать вопросы, которые у них возникли.

Оценивание реферата. Оценивается самостоятельная работа по подготовке и защите реферата в пределах 3-5 баллов.

5 баллов - реферат содержит не только теоретические сведения, но и практическую информацию по особенностям выполнения действий, представления продукта деятельности; подготовленный по реферату доклад, раскрывает и теоретические и практические вопросы;

4 балла - реферат содержит и теоретические и практические сведения, однако в докладе представляются только теоретические (практические) сведения;

3 балла - реферат представлен теоретической и практической информацией, доклад по реферату не представлен.

2 балла - содержание реферата не соответствует его теме.

4.1. Рекомендации по подготовке творческого задания по индивидуальной теме

Творческие домашние задания - одна из форм самостоятельной работы обучающихся, способствующая углублению знаний, выработке устойчивых навыков самостоятельной работы. По данной теме предусмотрено выполнение заданий креативного типа:

3. Составление - составить словарь, кроссворд, викторину и т.д.

4. Изготовление - изготовить видеоролик, презентацию.

Примерные темы для творческих заданий:

К теме 1.1. Основные законодательные положения и организация охраны труда

1. Подготовить реферат на тему: «Коллективный договор».

К теме 1.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания

1. Подготовить презентацию на тему: «Профилактика профзаболеваний» К теме 2.1

Чрезвычайные ситуации и методы защиты в условиях их реализации

1. Подготовка сообщений по теме «Примеры стихийных бедствий и природных катастроф»

К теме 2.1. Вредные производственные факторы и меры защиты от них

1. Подготовить презентацию на тему: «Индивидуальные средства защиты»

К теме 3.1.. Электробезопасность

2. Подготовить сообщение на тему: «Факторы, влияющие на степень поражения электрическим током»

К теме 3.2. Пожарная безопасность

2. Подготовить сообщение на тему: «Порядок действий в случае возникновения пожара»***

К теме 3.3. Особенности обеспечения безопасных условий труда на предприятиях общественного питания**

2. Подготовить презентацию на тему: «Техника безопасности на рабочем месте повара»

4.2. Рекомендации по подготовке к дифференцированному зачету

Изучение дисциплины «Охрана труда» завершается дифференцированным зачетом.

Подготовка к дифференцированному зачету включает в себя:

- самостоятельную работу в ходе изучения дисциплины;
- непосредственную подготовку в дни, предшествующие зачету,
- подготовку ответов на вопросы дифференцированного зачета.

Основным источником подготовки к дифференцированному зачету является конспект лекций, где учебный материал дается в систематизированном виде.

Вопросы к дифференцированному зачету приводятся в комплекте оценочных средств по дисциплине.

Основная и дополнительная литература

Основная литература:

2. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. -8-е изд., стер. - М.: Академия, 2013. - 320 с.

Дополнительная литература:

Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности. 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2014. - 320 с.