

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет
им. Г. И. Носова»
Многопрофильный колледж



**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ
АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

**ОП.08 Охрана труда
Программы подготовки специалистов среднего звена СПО
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного
питания
базовой подготовки**

Магнитогорск, 2017

ОДОБРЕНО:

Предметно-цикловой
комиссией
Сферы обслуживания

Методической комиссией МпК
протокол №4 от 23.03.2017 г.

Председатель 
И.В. Авдюшина
Протокол №7 от 14.03.2017 г.

Разработчик:

преподаватель ФГБОУ ВО МГТУ МпК, Т.А.Климова

Комплект контрольно-оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации по учебной дисциплине составлен на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» апреля 2014 г. № 384., и рабочей программы учебной дисциплины Охрана труда

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Учебная дисциплина Охрана труда относится к профессиональному циклу.

В результате освоения дисциплины обучающийся *должен уметь*:

У1- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;

У2- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;

У3- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;

У4- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;

У5- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;

У6- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;

У7- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;

знать:

31- системы управления охраной труда в организации;

32- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;

33- обязанности работников в области охраны труда;

34- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

35- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);

36- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);

37- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку студентов к освоению профессиональных модулей ППССЗ по специальности и овладению профессиональными компетенциями:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

В процессе освоения дисциплины у студентов должны формироваться общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В качестве форм и методов текущего контроля используются контрольные работы, практические занятия, тестирование, презентация работ, анализ конкретных ситуаций и др.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

Таблица 1

Паспорт оценочных средств

№	Контролируемые разделы (темы)	Контролируемые умения, знания	Контролируемые компетенции	Наименование оценочного средства	
				Текущий контроль	Промежуточная аттестация
1	ОП.08 Охрана труда	У1- У7 31-37	ПК.1.1-1.3 ПК.2.1-2.3 ПК.3.1-3.4 ПК.4.1-4.4 ПК.5.1-5.2 ПК.6.1-6.5 ПК.7.1-7.3 ОК.1-9	Входной тест. Текущий тест. Контрольная работа	Перечень вопросов к экзамену Билет

2.1.1 ВХОДНОЙ КОНТРОЛЬ

1 Спецификация

Входной контроль проводится с целью определения готовности обучающихся к освоению междисциплинарного курса, базируется на дисциплинах, предшествующих изучению данного междисциплинарного курса:

- Безопасность жизнедеятельности
- Эксплуатация технологического оборудования в процессе приготовления полуфабрикатов, сложной холодной и сложной горячей кулинарной продукции.

По результатам входного контроля планируется осуществление в дальнейшем дифференцированного и индивидуального подхода к обучающимся. При низком уровне знаний проводятся корректирующие курсы, дополнительные занятия, консультации.

2 Примеры заданий входного контроля

1. Чрезвычайные ситуации – это
 - А) процесс, связанный с изменением биосферы в результате хозяйственной деятельности человека;
 - Б) ситуации, возникающие в результате стихийных бедствий, производственных аварий и катастроф, ведущих к нарушению жизнедеятельности людей, угрозе их жизни;
 - В) природные процессы и явления.
2. Выберите правильный ответ.

К чрезвычайным ситуациям техногенного характера относятся:

 - А) землетрясение;
 - Б) утечка ядовитого вещества;
 - В) снежная буря;
 - Г) выброс ядерного реактора.
3. Укажите критерии комфортности рабочей зоны:
 - А) t воздуха, относительная влажность, величина освещения;
 - Б) величина освещения, современное обучение;
 - В) t воздуха, средства связи, освещение.
4. Укажите пути ограничения негативных воздействий вредных веществ на человека:
 - А) установление доступных значений в виде ПДК вредных веществ;

- Б) удобное распоряжение систем управления контроля;
 - В) наличие системы автоматического отключения.
5. Укажите систему РФ, занимаются предупреждения и ликвидацией чрезвычайных ситуаций:
- А) МВД;
 - Б) МЧС;
 - В) ПВО;
 - Г) ПРО.
6. Дисциплинарная ответственность относится к следующим методам управления:
- А) экологическим;
 - Б) психологическим;
 - В) организационно – административным;
 - Г) социальным.
7. Какова продолжительность нормативно рабочего времени в неделю:
- А) 36 часов;
 - Б) 41 час;
 - В) 48 часов.
8. Укажите средство отношения населения при серьёзной опасности в настоящее время:
9. При пожаре не обходимо звонить по телефону:
- А) 01;
 - Б) 02;
 - В) 03.
10. Укажите инфекции, которые передаются воздушно – капельным путём:
- А) кишечные инфекции;
 - Б) ОРЗ;
 - В) инфекция кожных покровов;
 - Г) грипп.
11. Укажите типичные причины травматизма на производстве:
- А) шум и вибрация оборудования;
 - Б) неисправность оборудования;
 - В) нарушение техники безопасности.

Критерии оценки

За каждый правильный ответ – 1 балл.

За неправильный ответ – 0 баллов.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

2. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ

Текущий контроль успеваемости осуществляется в ходе повседневной учебной работы по междисциплинарному курсу. Данный вид контроля должен стимулировать стремление к систематической самостоятельной работе по изучению программы курса, овладению профессиональными и общими компетенциями, позволяет отслеживать положительные/отрицательные результаты и планировать предупреждающие/корректирующие мероприятия.

2.1. ТЕСТОВЫЙ КОНТРОЛЬ

Спецификация

Для студентов специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Тест - система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.

Время выполнения:

- подготовка -3 мин;
- выполнение- 20 мин;
- оформление и сдача -2 мин;
- всего - 25 мин.

2 Примеры тестовых заданий для самоконтроля

1. Выберите:

Аллергические заболевания могут быть вызваны:

- А) -раздражающими веществами
- Б) -сенситизирующими веществами
- В) -мутагенными веществами

2. Укажите неправильный ответ:

Микроклимат производственных помещений определяет:

- А) -атмосферное давление
- Б) -температура воздуха
- В) -относительная влажность
- Г) -скорость движения воздуха

3. Допишите недостающую причину возникновения шума в технологическом процессе

- А) -отсутствие планово-предупредительного ремонта
- Б) -.....

4. Укажите: Интенсивный шум наиболее отрицательно влияет на людей

- А) -в молодом возрасте 18-30 лет
- Б) -в среднем возрасте 35-45 лет
- В) -в пожилом возрасте, старше 50 лет

5. Допишите предложение :Причинами возникновения вибраций на рабочем месте является:-, несовершенство конструкций, неисправность....., несоблюдение особых условий

6. Выберите: Непроизвольное, противоестественное, судорожное сокращение мышц сердца и легких вызывает:

- А)-термическое воздействие электрического тока
- Б)- , электролитическое воздействие электрического тока
- В)- биологическое воздействие электрического тока

7. назовите воздействие электрического тока, вызывающее клиническую смерть

- а) - биологическое
- б) - механическое
- в) -электролитическое
- г) термическое

8. Дополните: Причинами возникновения пожаров являются

- А) -отсутствие электрозащиты на оборудовании
- Б) -дополнительные включения оборудования на длительное время
- В) -оставление работающего оборудования без присмотра
- Г)-

9. Соотнесите: В случае возгорания, тушение производится

- 1. горящих масел а)- углекислотными огнетушителями
- 2. горящих проводов б)-асбестовым полотном

10. Соотнесите приемы оказания первой помощи

- 1. При признаках отравления а)-применяется анальгин

2. При ожогах б)- применяется нашатырный спирт

11. Допишите основной прием оказания первой помощи пострадавшему от электричества

А)-.....-

Б)-быстрота действий

в)-удобная поза

Критерии оценки

За каждый правильный ответ – 1 балл.

За неправильный ответ – 0 баллов.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

2.2 КОНТРОЛЬНЫЕ РАБОТЫ

1 Спецификация

Контрольная работа - средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу.

Контрольная работа может быть реализована в виде самостоятельной или аудиторной работы. В контрольной работе студент отвечает на поставленные вопросы или решает задачи.

Контрольная работа входит в состав комплекта контрольно-оценочных средств и предназначается для рубежного контроля и оценки умений и знаний обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Контрольная работа выполняется в письменном виде.

Время выполнения:

подготовка 5 мин.;

выполнение 30 мин.;

оформление и сдача 5 мин.;

всего 40 мин.

Задание 1

1. Кто и для какой цели осуществляет аттестацию рабочих мест по условиям труда?

2. Как характеризуют категории тяжести труда?

3. В чем заключаются функции государственной экспертизы?

4. Каковы цели и задачи сертификации производственных объектов на соответствие их требованиям безопасности труда?
 5. Назовите установленные категории сертификата безопасности, дайте их характеристику.
 6. В чем заключается сущность планирования мероприятий по охране труда?
 7. Как осуществляют финансирование мероприятий по охране труда на предприятиях?
 8. В чем заключается сущность расследования и учета несчастных случаев на производстве?
 9. Перечислите виды ответственности руководителей производства за нарушения законодательства по охране труда?
 10. На какие группы подразделяются электронные системы в области охраны труда?
- Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки обучающихся к аттестации.

Критерии оценки

оценка «отлично» выставляется студенту, если даны полные ответы на теоретические вопросы и выполнено практическое задание;

оценка «хорошо» выставляется студенту, если даны ответы на теоретические вопросы и выполнено практическое задание, но допущены небольшие неточности при ответах или ошибки в выполнении практического задания, не повлиявшие на конечный результат;

оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если ответы на теоретические вопросы даны не полностью, при выполнении практического задания допущены ошибки, повлиявшие на конечный результат;

оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, практическое задание выполнено не полностью.

3. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ

Промежуточная аттестация обучающихся по учебной дисциплине, осуществляется по завершении изучения данной дисциплины и позволяет определить качество и уровень ее освоения. Предметом оценки освоения учебной дисциплины являются умения и знания. Промежуточная аттестация в форме экзамена.

Спецификация

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине проводится в форме экзамена.

Промежуточная аттестация обучающихся по учебной дисциплине, осуществляется по завершении изучения данной дисциплины и позволяет определить качество и уровень ее освоения. Предметом оценки освоения учебной дисциплины являются умения и знания.

Перечень вопросов к экзамену

1. Что такое охрана труда, каковы цель и задачи предмета?
2. Какие правовые акты входят в систему законодательства в области охраны труда?
3. Каков порядок разработки и введения в действие инструкций по охране труда?
4. Как организуется общественный контроль за охраной труда на предприятии?
5. Какие существуют виды инструктажей по охране труда? Поясните их содержание, порядок проведения
6. Основные направления политики в области охраны труда.
7. В чем заключается порядок расследования и учета несчастных случаев и профессиональных заболеваний?
8. Как классифицируются предприятия и производства по санитарной характеристике?
9. Какие факторы определяют состав санитарно-бытовых помещений предприятия?
10. Какие изменения в организме человека происходят при воздействии высоких и низких температур, относительной влажности и скорости воздуха в окружающей среде?
11. Какие мероприятия необходимо осуществлять для обеспечения нормативных параметров микроклимата?
12. Что такое кондиционирование и аэроионизация воздуха помещений, достоинства и недостатки.
13. Какие методы борьбы с шумом, вибрацией и другими колебаниями используются на производстве и быту?
14. Какие существуют системы вентиляции производственных помещений и каковы их основные характеристики?
15. Дайте классификацию индивидуальных средств защиты работающих.
16. Что представляют собой электротравмы и электроудары, как они характеризуются?
17. Какие факторы влияют на степень поражения человека электротоком?
18. Какие вы знаете методы обеспечения электробезопасности?
19. Назовите требования безопасности при проведении технологических процессов.
20. Какие виды труда относятся к работам с повышенной опасностью?
21. При каких условиях определяются категории зданий или помещений по взрывопожарной и пожарной опасности?

22. Какие выходы являются эвакуационными и какие требования предъявляются к ним?
23. Каковы основные принципы тушения пожаров?
24. Что относится к первичным средствам пожаротушения и какова их характеристика?
25. Права и обязанности работников в области охраны труда.
Ответственность работника за невыполнение требований охраны труда
26. Как выполняется искусственное дыхание и массаж сердца?
27. Способы определения состояния пострадавшего. Помощь в зависимости от тяжести состояния.
28. Пожарная сигнализация
29. Безопасность технологических процессов, оборудования и инструмента
30. Классификация и идентификация ОВПФ
31. Что называется опасным и вредным производственным фактором?
32. Какие требования предъявляются к устройствам для защиты от механического травмирования?
33. Какие законодательные акты в области охраны труда существуют?
34. Какие виды нормативных правовых актов существуют в области охраны труда?
35. Какие несчастные случаи подлежат расследованию и учёту?
36. Каков порядок проведения расследования несчастных случаев на производстве и оформления его результатов?
37. В чём заключается социальное и экономическое значение охраны труда?
38. В чём состоит экономический эффект от мероприятий по улучшению условий и охране труда?

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И.
Носова»
(ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»)

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий отделением
_____ Л.А. Закирова
« ____ » ноябрь 2018г.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № ____

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания
(шифр и наименование)

Специализация/профиль технический
(наименование)

Отделение № 4 Экономика, земельно-имущественные отношения и
товароведения

Курс, модуль: 2 курс ОП.08 Охрана труда

Часов: 72

Экзаменаторы: Климова Т.А.
(Фамилия И.О.)

1. Понятие, назначение и регламентация техники безопасности
2. Возмещение работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями
3. Практическое задание: Заполните акт по форме Н-1.

Экзаменатор _____ /Т.А. Климова/

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно