

Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Мамадышский политехнический колледж»»

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по ТО  
Файзреева В.В.  
« 21 » ноября 2023 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

дисциплины ОП. 04 Охрана труда  
для профессии

19.01.19 Аппаратчик - оператор производства продуктов питания  
животного происхождения

Мамадыш

2023

Фонд оценочных средств учебной дисциплины разработан на основе Приказа Министерства просвещения РФ от 10 ноября 2022г. №958 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения», входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Обсуждена и одобрена на заседании предметно - цикловой комиссии общепрофессиональных дисциплин

Разработала преподаватель:

Г. М. Сулейманова Г. М. Сулейманова

Протокол № 7

«20» ноября 2023 г.

Председатель ПЦК

В.В. Мирзаянова В.В. Мирзаянова

## **1. Паспорт фонда оценочных средств**

### **1.1 Область применения фонда оценочных средств**

Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения профессионального цикла учебной дисциплины **ОП.04 «Охрана труда»** по профессии 19.01.09 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения.

Результатом освоения учебной дисциплины ОП.04 «Охрана труда» профессионального цикла является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности » по профессии 19.01.09 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения.

Формой аттестации по учебной дисциплине ОП.04 «Охрана труда» профессионального цикла является дифференцированный зачет.

Итогом дифференцированного зачета является получение оценки ( «3», «4», «5»)

## 2. Сводные данные об объектах оценивания, основных показателях оценки, типах заданий, формах аттестации

Результаты освоения (объекты оценивания)	Основные показатели оценки результата и их критерии	Тип задания; № задания	Форма аттестации (в соответствии с учебным планом)
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать технологический процесс и рабочее место с учетом правил техники безопасности, санитарии, пожарной безопасности; правильно пользоваться оборудованием и инвентарем;</li> </ul>	<p>Организовывать технологический процесс и рабочее место с учетом правил техники безопасности, санитарии, пожарной безопасности; правильно пользоваться оборудованием и инвентарем;</p>	письменный ответ на вопрос	Дифференцированный зачет
<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять безопасные приемы работы и в случае необходимости правильно ориентироваться в экстренной ситуации;</li> </ul>	<p>Применять безопасные приемы работы и в случае необходимости правильно ориентироваться в экстренной ситуации;</p>	письменный ответ на вопрос	Дифференцированный зачет
<ul style="list-style-type: none"> <li>- оказывать первую медицинскую помощь при поражении электрическим током, механических травмах.</li> </ul>	<p>Знать как оказывать первую медицинскую помощь при поражении электрическим током, механических травмах</p>	письменный ответ на вопрос	Дифференцированный зачет

<p><b>Знать:</b> - основные законодательные положения по охране труда;</p> <p>- правила производственной санитарии;</p> <p>- требования техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности к устройству и содержанию предприятий;</p> <p>- правила электробезопасности;</p> <p>- технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования;</p> <p>- правила пожарной безопасности;</p>	<p>Перечислить основные законодательные положения по охране труда;</p>	<p>письменный ответ на вопрос</p>	<p>Дифференцированный зачет</p>
	<p>Перечислить правила производственной санитарии;</p>	<p>письменный ответ на вопрос</p>	<p>Дифференцированный зачет</p>
	<p>Назвать требования техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности к устройству и содержанию предприятий;</p>	<p>письменный ответ на вопрос</p>	<p>Дифференцированный зачет</p>
	<p>Назвать правила электробезопасности;</p>	<p>письменный ответ на вопрос</p>	<p>Дифференцированный зачет</p>
	<p>Знать технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования;</p>	<p>письменный ответ на вопрос</p>	<p>Дифференцированный зачет</p>
	<p>Знать правила пожарной безопасности</p>	<p>письменный ответ на вопрос</p>	<p>Дифференцированный зачет</p>

- ОК01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
- ОК02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- ОК04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
- ОК07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
- ОК09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
- ОК11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### **3. Фонд оценочных средств**

ФОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения теоретического курса по учебной дисциплине профессионального цикла » по профессии 19.01.09 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения.

### **Вопросы для проведения устного опроса по дисциплине ОП.04 «Охрана труда»**

#### **Билет №1**

1. Каковы основные задачи охраны труда?
2. Назовите основные вредные производственные факторы в общественном питании?
3. Как оказать первую помощь при поражении электрическим током?

### **Билет №2**

1. Кто отвечает за охрану труда, на предприятии, в его подразделениях, цехах?
2. Какое влияние оказывают неблагоприятные параметры микроклимата на организм человека?
3. Основные особенности воздействия электрического тока на организм человека?

### **Билет №3**

1. Каковы основные положения по охране труда молодёжи?
2. Назовите основные характеристики производственного шума и вибраций.
3. Каковы основные требования охраны труда к устройству и содержанию предприятия общественного питания?

### **Билет №4**

1. Какие меры ответственности за нарушение законов о труде Вы знаете?
2. Какие требования предъявляются к рациональному освещению рабочих мест?
3. Каков порядок допуска к работе с оборудованием?

### **Билет №5**

1. Как осуществляется государственный и общественный контроль за охраной труда?
2. Кто может быть допущен к обслуживанию электроустановок?
3. Назовите виды инструктажей по пожарной безопасности.

### **Билет №6**

1. Как расшифровать запись: «ГОСТ 12.1.005-76ССБТ»?
2. Какие помещения на предприятии должны быть обеспечены естественным светом?
3. Каковы основные причины возникновения пожаров?

### **Билет №7**

1. Каков порядок расследования несчастных случаев на производстве?
2. Основные особенности воздействия электрического тока на организм человека.



3. Какие требования пожарной безопасности необходимо соблюдать на территории предприятия?

#### **Билет №8**

1. Перечислите основные причины травматизма?
2. Какие средства используются для тушения огня?
3. Назовите вредные и опасные факторы при эксплуатации механического оборудования.

#### **Билет №9**

1. Назовите виды инструктажей по охране труда.
2. Как определяется утечка газа?
3. При каких условиях возможно загорание различных веществ и материалов?

#### **Билет №10**

1. Назовите основные причины травматизма и профзаболеваний.
2. С какой скоростью может двигаться транспорт на предприятии?
3. Какие меры необходимо принять в случае возникновения пожара на предприятии?

#### **Билет №11**

1. Как оформить журнал регистрации инструктажа на рабочем месте?
2. Какие правила безопасности необходимо соблюдать при эксплуатации газового оборудования?
3. Как пользоваться ручным химическим пенным огнетушителем?

#### **Билет №12**

1. Какие психофизиологические производственные факторы действуют на организм человека?
2. Назовите общие правила эксплуатации теплового оборудования.
3. Как организована пожарная охрана на предприятиях общественного питания?

#### **Билет №13**

1. От каких факторов зависит необходимый уровень (норма освещенности)?



2. Правила безопасности при эксплуатации технологического оборудования.
3. Правила безопасности при доставке грузов на тележках.

#### **Билет №14**

1. В каком документе зафиксированы законоположения о труде для трудящихся?
2. Средства защиты от поражения электрическим током.
3. Основные действия в случае возникновения пожара.

#### **Билет №15**

1. Основные обязанности ответственных лиц по охране труда.
2. Система стандартов безопасности труда.
3. Пожарная сигнализация.

### **Основная литература:**

1. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник для студ. сред.проф. образования/В.М. Калинина. – М.: Издательский центр «Академия», 2019.- 320с. Стригун Л.М., Танасейчук М.К.
2. Охрана труда в отраслях экономики. Часть 2. Учебное пособие. – Калининград: ФГОУ ВПО «КГТУ» 2019, 208с.
3. Аттестация рабочих мест по условиям труда Учебное пособие. – Кемерово: Изд.-во КемТИПП, 2019. – 265 с.

### **Электронные издания (электронные ресурсы)**

1. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств. — 416 с
2. Охрана труда [Электронный ресурс][http://www.tehbez.ru/Docum/DocumList\\_DocumFolderID\\_16.html](http://www.tehbez.ru/Docum/DocumList_DocumFolderID_16.html)
3. Охрана труда на предприятии [Электронный ресурс]  
[http://otherreferats.allbest.ru/life/00224305\\_0.html](http://otherreferats.allbest.ru/life/00224305_0.html)
4. Охрана труда в пищевой промышленности [Электронный ресурс]  
<http://bookfi.org/book/54902>