

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Альметьевский торгово-экономический техникум»



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ «АТЭТ»
З.Г. Мустафина
2020 г

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

ОП.08 ОХРАНА ТРУДА

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2020г.

Фонд оценочных средств ОП. 08 Охрана труда разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565.

Организация-разработчик: ГАПОУ «АТЭТ»

Фонд оценочных средств ОП. 08 Охрана труда рассмотрена и одобрена на заседании ЦК технологических дисциплин

от «04» 06 2010г. Протокол № 6

Председатель ЦК технологических дисциплин  Э.М. Хасанова

Фонд оценочных средств ОП. 08 Охрана труда рассмотрена и одобрена на заседании Методического совета

от «11» 06 2010г. Протокол № 6

Председатель Методического совета  Р. Х. Гарраева

Фонд оценочных средств ОП. 08 Охрана труда рассмотрена и принята Педагогическим советом

от «18» 08 2010г. Протокол № 1

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.	4
2	ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ, ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ	5
3	ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19
4	КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ	20
4.1	КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	20
4.2	ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ	26
4.3	КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ	27

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Результатом освоения учебной дисциплины является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности «Охраны труда» и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы в целом.

Формой итоговой аттестации по учебной дисциплине является экзамен. Итогом экзамена является однозначное решение: «оценка».

2. ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ, ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ

В результате контроля и оценки по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций (Таблицы 1, 2), знаний и умений (Таблица 3).

Таблица 1

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> -выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; -обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы; -осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности; -упаковки и хранения полуфабрикатов -выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; -составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; -объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; -обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; -обеспечивать своевременность текущей 	<p>наблюдение за ходом выполнения практических заданий;</p> <p>оценка результатов практических заданий.</p> <p>наблюдение за деятельностью обучающихся на производственной практике.</p>

	<p>уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>-демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p> <p>-обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p> <p>-процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов;</p> <p>-системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>-санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);</p> <p>-методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов;</p> <p>-способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов;</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними;</p> <p>-последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>-виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>-правила утилизации отходов;</p> <p>-виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение.</p>	
<p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для</p>	<p>-выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и</p>	<p>наблюдение за ходом выполнения практических заданий;</p>

<p>приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> -обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. -выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; -контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; -составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения; -распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; -объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; -контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; -контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; -демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте; -контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения; -процессы подготовки рабочих мест, 	<p>оценка результатов практических заданий.</p> <p>наблюдение за деятельностью обучающихся на производственной практике.</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>-требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>-санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>-методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>-требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>-виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>-правила утилизации отходов;</p> <p>-виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>-виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение.</p>	
<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>-выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>-обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>-осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом</p>	<p>наблюдение за ходом выполнения практических заданий;</p> <p>оценка результатов практических заданий.</p>

	<p>технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>-выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>-контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</p> <p>-составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</p> <p>-оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>-объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>-контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>-демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения;</p> <p>-процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>-требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p>	<p>наблюдение за деятельностью обучающихся на производственной практике.</p>
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------

	<p>-санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>-методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>-виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>-правила утилизации непищевых отходов;</p> <p>-виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение.</p>	
<p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>-выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>-обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>-осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>-выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>-обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к</p>	<p>наблюдение за ходом выполнения практических заданий;</p> <p>оценка результатов практических заданий.</p> <p>наблюдение за деятельностью обучающихся на производственной практике.</p>

	<p>безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</p> <p>-составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</p> <p>-оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>-объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>-контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>-контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>-демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения;</p> <p>-процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>-требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>-санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>-методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной</p>	
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

	<p>эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>-виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>-правила утилизации непищевых отходов;</p> <p>-виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение.</p>	
<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>-выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>-обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>-выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>-оценивать наличие ресурсов;</p> <p>-составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом;</p> <p>-оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>-объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</p>	<p>наблюдение за ходом выполнения практических заданий;</p> <p>оценка результатов практических заданий.</p> <p>наблюдение за деятельностью обучающихся на производственной практике.</p>

	<ul style="list-style-type: none">-разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;-демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;-контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;-контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;-контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;-процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;-требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;-санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);-методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;-важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;-способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;-последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;-возможные последствия нарушения санитарии	
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

	<p>и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке</p> <ul style="list-style-type: none"> -производственного инвентаря и кухонной посуды; -виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; -правила утилизации отходов; -виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; -виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; -способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 	
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Таблица 2

Результаты (общие компетенции и показатели их оценки)	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам:</p> <ul style="list-style-type: none"> -распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; -анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; -выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; -составлять план действия; определять необходимые ресурсы; -владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; -реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); -актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; -алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; -порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности 	<p>Текущий контроль в форме: практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующегучебной дисциплине.</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; -структурировать получаемую информацию; -выделять наиболее значимое в перечне информации; -оценивать практическую значимость результатов поиска; -оформлять результаты поиска; 	<p>Текущий контроль в форме: практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующегучебной дисциплине.</p>

<p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</p> <p>-приемы структурирования информации;</p> <p>-формат оформления результатов поиска информации.</p>	
<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>-определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; -применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</p> <p>-содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология;</p> <p>-возможные траектории профессионального развития и самообразования;</p>	<p>Текущий контроль в форме: практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего учебной дисциплине.</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>-организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</p> <p>-психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности.</p>	<p>Текущий контроль в форме: практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего учебной дисциплине.</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>-грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;</p> <p>-особенности социального и культурного контекста; -правила оформления документов и построения устных сообщений</p>	<p>Текущий контроль в форме: практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего учебной дисциплине.</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p> <p>- описывать значимость своей специальности;</p> <p>-применять стандарты антикоррупционного поведения;</p> <p>- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</p> <p>-значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.</p>	<p>Текущий контроль в форме: практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего учебной дисциплине.</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>-использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</p> <p>-применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности;</p>	<p>Текущий контроль в форме: практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего учебной дисциплине.</p>

<p>-роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни;</p> <p>-условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;</p> <p>-средства профилактики перенапряжения</p>	
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p> <p>-использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</p> <p>-применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; -пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности;</p> <p>-роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; -основы здорового образа жизни;</p> <p>-условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;</p> <p>-средства профилактики перенапряжения.</p>	<p>Текущий контроль в форме: практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующей учебной дисциплине.</p>
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</p> <p>-использовать современное программное обеспечение;</p> <p>-современные средства и устройства информатизации; -порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.</p>	<p>Текущий контроль в форме: практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующей учебной дисциплине.</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> <p>-понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</p> <p>-строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); -писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</p> <p>-правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</p> <p>-основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</p> <p>-лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>-особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	<p>Текущий контроль в форме: практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующей учебной дисциплине.</p>
<p>ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>Текущий контроль в форме: практических работ, контрольных</p>

<p>-выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</p> <p>-определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею;</p> <p>-определять источники финансирования;</p> <p>-основы предпринимательской деятельности;</p> <p>-основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов;</p> <p>-порядок выстраивания презентации;</p> <p>-кредитные банковские продукты</p>	<p>работ и проверочных работ по темам соответствующегучебной дисциплине.</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------

Таблица 3

Результаты (умения, знания)	Формы и методы контроля и оценки
<p>Уметь:выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;ести документацию установленного образца поохране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты выполнения практических работ, устного фронтального опроса, выполнения контрольных и проверочных работ, выступлений на семинарских занятиях, подготовка рефератов, докладов, презентаций, тестирование по темам соответствующейучебной дисциплины. Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся. Сбор свидетельств освоения компетенций.</p>
<p>Знать:системы управления охраной труда в организации;законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;обязанности работников в области охраны труда;фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);порядок и периодичность</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты выполнения практических работ, устного фронтального опроса, выполнения контрольных и проверочных работ, выступлений на семинарских занятиях, подготовка рефератов, докладов, презентаций, тестирование по темам соответствующейучебной дисциплины. Проверка результатов самостоятельной</p>

инструктирования подчиненных работников (персонала); порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

работы обучающихся.
Сбор свидетельств освоения компетенций.

3. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

В процессе освоения профессионального модуля предусмотрены следующие формы промежуточной аттестации (Таблица 5).

Таблица 5

Элементы профессионального модуля	Формы и методы оценивания по видам контроля	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1. Нормативно - правовая база охраны труда	Фронтальный устный опрос по темам учебной дисциплины. Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся.	Экзамен раздела 1 в форме экзаменационных вопросов.
Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания	Фронтальный устный опрос по темам учебной дисциплины. Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся.	Экзамен раздела 1 в форме экзаменационных вопросов.
Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность	Фронтальный устный опрос по темам учебной дисциплины. Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся.	Экзамен раздела 1 в форме экзаменационных вопросов.

4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

4.1. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Раздел 1. Нормативно - правовая база охраны труда.

Вопрос 1.

К какой номенклатуре организаций социального обслуживания в Московской области относится комплексный центр социального обслуживания населения или центр социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов со стационарным отделением социального обслуживания (отделение временного пребывания)?

- А) Организация, осуществляющая полустационарное социальное обслуживание;
- Б) Организация, осуществляющая стационарное социальное обслуживание;
- В) Организация, осуществляющая социальное обслуживание на дому;
- Г) Организация, предоставляющая срочные социальные услуги.

Вопрос 2.

Основанием для рассмотрения вопроса о предоставлении социального обслуживания является?

- А) заявление о предоставлении социального обслуживания, поданное гражданином или законным представителем;
- Б) обращение иных граждан в интересах гражданина;
- В) обращение государственных органов;
- Г) обращение органов местного самоуправления;
- Д) обращение общественных объединений;
- Е) все вышеперечисленные ответы кроме Б.

Вопрос 3.

Кто относится к поставщикам социальных услуг?

- А) Физическое лицо;
- Б) Индивидуальный предприниматель;
- В) Юридическое лицо независимо от его организационно-правовой формы.

Вопрос 4.

Сколько составляется экземпляров индивидуальной программы предоставления социальных услуг?

- А) 3
- Б) 1
- В) 2

Вопрос 5.

Какой величины не должен превышать размер ежемесячной платы в стационарной форме социального обслуживания?

- А) 75% пенсии получателя социальных услуг;
- Б) 75% среднедушевого дохода получателя социальных услуг;
- В) 75% предельной величины среднедушевого дохода.

Вопрос 6.

В каком документе оформляется отказ от социального обслуживания, социальной услуги?

- А) заявление о предоставлении социального обслуживания;
- Б) индивидуальная программа предоставления социальных услуг;
- В) договор о предоставлении социальных услуг;
- Г) акт обследования условий проживания гражданина, подавшего заявление о предоставлении социальных услуг.

Вопрос 7.

В состав каких организаций социального обслуживания в соответствии с номенклатурой организаций социального обслуживания в Московской области могут входить отделения, оказывающие срочные социальные услуги?

- А) Организация, осуществляющая стационарное социальное обслуживание;
- Б) Организация, осуществляющая полустационарное социальное обслуживание;
- В) Организация, осуществляющая социальное обслуживание на дому;
- Г) Организация, предоставляющая срочные социальные услуги.

Вопрос 8.

Каким документом оформляется предоставление срочных социальных услуг?

- А) договор;
- Б) акт;
- В) индивидуальная программа.

Вопрос 9.

Какие формы социального обслуживания установлены федеральным законом?

- А) стационарная;
- Б) на дому;
- В) нестационарная;
- Г) полустационарная;

Вопрос 10.

Какие виды социальных услуг установлены федеральным законом?

- А) Социально-бытовые;
- Б) Санитарно-гигиенические;
- В) Услуги по организации питания, быта, досуга;
- Г) Социально-медицинские;
- Д) Услуги в целях повышения коммуникативного потенциала получателей социальных услуг, имеющих ограничения жизнедеятельности, в том числе детей-инвалидов.

Вопрос 11.

Кому предоставляются социальные услуги бесплатно в стационарной форме социального обслуживания?

- А) инвалидам и участникам Великой Отечественной войны;
- Б) несовершеннолетним детям;
- В) законным представителям детей-инвалидов;
- Г) женщинам, находящимся в кризисной ситуации;
- Д) лицам, пострадавшим в результате чрезвычайных ситуаций, вооруженных межнациональных (межэтнических) конфликтов;
- Е) Героям Советского Союза.

Вопрос 12.

В течение какого времени с даты подачи заявления передается гражданину или его законному представителю индивидуальная программа предоставления социальных услуг?

- А) 10 рабочих дней;
- Б) 20 рабочих дней;
- В) 40 рабочих дней.

Вопрос 13.

Какой величины не должен превышать размер ежемесячной платы в полустационарной форме социального обслуживания и форме социального обслуживания на дому?

- А) 50% разницы между среднедушевым доходом получателя социальной услуги и предельной величиной среднедушевого дохода;
- Б) 50% разницы между пенсией получателя социальных услуг и предельной величиной среднедушевого дохода;
- В) 50% разницы между пенсией получателя социальных услуг и среднедушевым доходом получателя социальных услуг.

Вопрос 14.

Кто учитывается в составе семьи при определении среднедушевого дохода?

- А) супруги;
- Б) совершеннолетние дети;
- В) родители;
- Г) несовершеннолетние дети.

Вопрос 15.

В течение какого времени с даты подачи заявления принимается решение о признании гражданина нуждающимся в социальном обслуживании?

- А) 30 рабочих дней;
- Б) 10 рабочих дней;
- В) 5 рабочих дней

Вопрос 16.

Какая помощь предоставляется в рамках социального сопровождения?

- А) педагогическая;
- Б) медицинская;
- В) юридическая;
- Г) психологическая;
- Д) социальная помощь, не относящаяся к социальным услугам.

Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания

Вариант № 1.

1. Максимально допустимый груз для женщин при постоянном подъеме и перемещении в течение рабочей смены:

- а) 5,0 кг; б) 6,0 кг; в) 7,0 кг; г) 8,0 кг.

2. Какой ответственности за нарушение законодательства об охране труда нет:

- а) дисциплинарной; б) общественной; в) административной; г) материальной

3. Вид инструктажа, проводимый с работниками на рабочем месте:

- а) повторный; б) вводный; в) первичный; г) целевой

4. Кто может быть освобожден от проведения вводного инструктажа по охране труда:

- а) никто; б) директор предприятия; в) заведующая столовой.

5. В чем заключается первая доврачебная помощь при термическом ожоге?

- а) на обожженный участок кожи наложить стерильную повязку;
- б) на обожженный участок кожи наложить мазь;
- в) обожженный участок кожи промыть водой

6. Допускается ли работать без установленной спецодежды?

- а) допускается; б) можно работать в домашней одежде; в) не допускается

7. Какая продолжительность рабочего времени считается нормальной для взрослых работников?

- а) не более 36 часов в неделю;
- б) не более 50 часов в неделю;
- в) не более 40 часов в неделю

8. Чем обеспечивается пожарная безопасность?

- а) системой предотвращения пожара;
- б) системой противопожарной защиты;
- в) организационно-технические мероприятия;
- г) сиреной пожарной машины

9. Что относится к первостепенным нормативным актам в области охраны труда?

- а) Трудовой Кодекс РФ;
- б) Гражданский кодекс РФ;
- в) Кодекс об административных правонарушениях РФ;
- г) ГОСТ 12.0.230-2007 «Система стандартов безопасности труда. Системы управления охраной труда. Общие требования»;
- д) Уголовный кодекс РФ

10. По какой форме составляется первоначальный документ по расследованию несчастного случая на производстве (акт)?

- а) форма Н-3;
- б) форма Н-10;
- в) форма Н-1;
- г) форма Н-5.

11. Какие вредные вещества воздействуя на организм человека вызывают развитие злокачественных опухолей?

- а) канцерогенные; б) сенсibiliзирующие; в) мутагенные

12. Каковы причины возникновения пожаров на пищевых предприятиях?

- а) нарушение правил производства огневых работ, небрежное обращение с открытым огнем;
- б) неисправность электропроводки и электроустановок;
- в) неисправность дымоходов и печей;
- г) самовозгорание материалов;
- д) нарушение правил курения

13. Спецодежда для работников предприятий общественного питания предназначена для:

- а) выходить на улицу;
- б) для создания микроклимата;
- в) для красоты внешнего вида;
- г) для предотвращения обсеменения микробами

14. Заболевание, вызванное воздействием вредных условий труда на работающего:

- а) несчастный случай на производстве;

- б) производственная травма;
- в) профессиональное заболевание;
- г) порезы

15. Определите время, в течение которого должно быть сообщено о несчастном случае руководителю:

- а) 24 часа; б) в течение 10 дней; в) немедленно; г) в течение месяца

Эталон ответов к тесту.

Тема: Условия труда на предприятиях общественного питания.

№ п/п	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
п/о	в	б	в	а	а	в	в	а,б,в	а,б,в,г	в	а	а,б,в,г,д	г	в	в

Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность.

1. Область и порядок применения правил ПТЭ и ПТБ.
2. Что означает термин «электробезопасность»?
3. Что означает термин электроустановка?
4. Какие электроустановки считаются действующими? Классификация электроустановок по напряжению?
5. Дайте характеристику электропомещениям.
6. На какие категории подразделяются помещения в отношении опасности поражения людей электрическим током?
7. Для какой дели должны быть сооружены заземляющие устройства и заземлены металлические части электрооборудования?
8. Какие части электроустановок и электрооборудования подлежат заземлению или занулению?
9. Защитное заземление, назначение и область применения?
10. Какие правила установки заземлений?
11. Как осуществляется присоединение заземляющих и нулевых защитных проводников?
12. Как осуществляется заземление или зануление переносных электроприёмников?
13. Что относится к электрозащитным средствам?
14. Что называется основным электрозащитным средством?
15. Что относятся к основным электрозащитным средствам в электроустановках выше 1000 В?
16. Что относится к основным электрозащитным средствам в электроустановках до 1000 В?
17. Что называется дополнительным электрозащитным средством?
18. Что относится к дополнительным электрозащитным средствам в электроустановках выше 1000 В?
19. Что относится к дополнительным электрозащитным средствам в электроустановках до 1000 В?
20. Как подразделяются плакаты и знаки безопасности?
21. Какой порядок содержания и хранения электрозащитных средств в электроустановках напряжением до и выше 1000 В?

22. Какие общие правила пользования электрозщитными средствами, применяемыми в электроустановках напряжением до и выше 1000 В?
23. В чем заключается поражающее действие электрического тока на организм человека?
24. Какое напряжение считается опасным для жизни человека? Какая величина тока считается смертельной для человека?
25. Какие бывают ожоги?
26. Чем определяется опасность для человека при прохождении через него электрического тока?
27. Какова последовательность оказания первой помощи пострадавшим от электрического тока?
28. Какие существуют виды поражения электрическим током?
29. Каковы правила освобождения пострадавшего от электрического тока? Ответ: Если пострадавший соприкасается с токоведущими частями, необходимо, прежде всего, освободить его от действия электрического тока.
30. Как оказывается первая помощь пострадавшему от электрического тока? Ответ: Меры первой помощи зависят от состояния, в котором находится пострадавший.

4.2. ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

Практические работы		22
Раздел 1. Нормативно - правовая база охраны труда		6
1	Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда	2
2	Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда	2
3	Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда	2
Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания		12
4	Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам	2
5	Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам	2
6	Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам	2
7	Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов	2
8	Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов	2
9	Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов	2
Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность		4
7	Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания	2
8	Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания	2

4.3. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

Вопросы к экзамену ОП.08 Охрана труда.

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. Как классифицируются опасные и вредные производственные факторы?
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.

4.3.1 Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда

Рабочее место преподавателя

Столы ученические

Стулья ученические

Электронный лазерный тир «Лазер–СТК» на базе персонального компьютера

Шкафы

Шкаф металлический

Проектор потолочный InFocus

Макет автомата Калашникова АК-74

Макет автомата Калашникова АК-47

Самодельный макет защитного сооружения (убежище) гражданской обороны

Прибор ДП-63А

Прибор ВПХР

Противогазы ГП–5

Респираторы

Порошковый огнетушитель ОП–4

Углекислотный огнетушитель ОУ–2

Тренажер–манекен взрослого пострадавшего «Александр 2-002»

Бытовой дозиметр Radex RD 1706

Общевойсковой защитный комплект ОЗК

Костюм легкий Л

Компас

Визирная линейка

Аптечка индивидуальная

Сумка медицинская СМС и комплект медицинского имущества для оказания первой медицинской помощи

Шина транспортная полимер-алюминиевая ШТПА

Комплект индивидуальный медицинский гражданской защиты КИМГЗ

Прибор радиационной разведки ДКГ – РМ1203М

Носилки санитарные

Стенды:

«Основы ГО и защиты при ЧС»

«Первая помощь в военных условиях»

«Гражданская оборона»

«Строевая подготовка»

«Огневая подготовка»

«Пожарная безопасность»

«Уголок охраны труда»

Методические материалы по учебной дисциплине в соответствии с учебным планом

Оснащение выполняется в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания / В.М. Калинина. – Москва: Академия, 2020. – 320 с.
2. Харачих, Г. И. Специальная оценка условий труда : учебное пособие для спо / Г. И. Харачих, Э. Н. Абильтарова, Ш. Ю. Абитова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-5879-0.
3. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для спо / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7.
4. Широков, Ю. А. Охрана труда : учебник для спо / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 372 с. — ISBN 978-5-8114-5641-3.
5. Горькова, Н. В. Охрана труда : учебное пособие для спо / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 220 с. — ISBN 978-5-8114-5789-2.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для спо / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148021> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Горькова, Н. В. Охрана труда : учебное пособие для спо / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-5789-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152591> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Карнаух, Н. Н. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 380 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02527-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/450689> (дата обращения: 01.11.2021).
4. Харачих, Г. И. Специальная оценка условий труда : учебное пособие для спо / Г. И. Харачих, Э. Н. Абильтарова, Ш. Ю. Абитова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-5879-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146630> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Широков, Ю. А. Охрана труда : учебник для спо / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 372 с. — ISBN 978-5-8114-5641-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152599> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительная литература

1. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2014.– 160с.