

Министерство образования и науки Пермского края
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Пермский техникум промышленных и информационных технологий им. Б.Г. Изгагина»

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

для проведения промежуточной аттестации
по учебной дисциплине

ОПЦ 06. Охрана труда


для профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Форма проведения оценочной процедуры — дифференцированный зачет

СОГЛАСОВАНО
АО «ОДК-Пермские моторы»
«30» августа 2019 г.

Заведующая производством
службы общественного питания

 /Н.Ф.Бессмертная/

ОДОБРЕНА
предметно (цикловой) комиссией
Протокол № 7

«30» августа 2019г.

Председатель ЦМК

 /А.Е.Чураков/

УТВЕРЖДЕНА
на заседании методического совета
Протокол № 8

«28»июня 2019 г.

Зам. директора по учебной

работе  /М.С.Плотникова/



Комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации
Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС)
(приказ Министерства образования и науки от 09.12.2016 г. № 1569),
рабочего учебного плана по профессии/специальности среднего
профессионального образования

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Пермский техникум промышленных и
информационных технологий им. Б.Г.Изгагина»

Организация-работодатель: АО «ОДК-Пермские моторы»

Пояснительная записка

Контрольно-оценочные средства для проведения промежуточной аттестации предназначены для оценки качества освоения обучающимися программы учебной дисциплины **ОПЦ.06 «Охрана труда»**

Задания подготовлены по основным разделам программы учебной дисциплины:

- Идентификация и воздействие на человека негативных факторов производственной среды
- Защита человека от вредных и опасных производственных факторов
- Обеспечение комфортных условий для трудовой деятельности
- Психофизиологические и эргономические основы безопасности труда
- Управление безопасностью труда
- Первая помощь пострадавшим

Промежуточная аттестация проводится в форме *дифференцированного зачета за счет времени, отведенного на данную учебную дисциплину*. Время выполнения работы - 45 мин. Работа состоит из 10 вариантов с 2-мя вопросами.

Результаты дифференцированного зачета фиксируются в журнале теоретического обучения.

Задание

Инструкция

На выполнение зачетной работы отводится 45 минут. Работа состоит из 10 вариантов из 2 вопросов

За правильный ответ – максимальное количество баллов – 5.

Номер варианта для дифференцированного зачета студент выбирает в соответствии с последней цифрой своего порядкового номера в журнале теоретического обучения.

Внимательно прочитайте каждое задание. Отвечайте только после того, как Вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.

Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задание, которое не удастся выполнить сразу, и переходите к следующему. К пропущенному заданию вы сможете вернуться после выполнения всей работы, если останется время.

Критерии оценки:

Вопрос с полным вариантом ответа - 5 баллов.

Итого: 10 баллов.

6-7 баллов - 3 (удовлетворительно),

8-9 балла - 4 (хорошо),

10 баллов - 5 (отлично).

Вариант №1

1. Организация охраны труда на предприятии, структура, ответственные, обязанности.
2. Обязанности работников в области охраны труда. Виды противопожарного инструктажа, сроки проведения.

Вариант №2

1. Виды инструктажей по охране труда, их характеристика, сроки проведения.
2. Организация пожарной охраны на предприятии, ответственные.

Вариант №3

1. Вредные производственные факторы и меры защиты.
2. Классификация средств индивидуальной защиты.

Вариант №4

1. Порядок использования и хранения средств индивидуальной защиты.
2. Средства коллективной защиты от травм.

Вариант №5

1. Безопасность труда при работе на оборудовании для предварительной обработки овощей.
2. Безопасность труда при тепловой обработке кулинарной продукции.

Вариант №6

1. Безопасность труда при работе на оборудовании для обработки мяса и рыбы.
2. Перечень несчастных случаев на производстве, подлежащих расследованию.

Вариант №7

1. Организация охраны труда на предприятии, структура, ответственные, обязанности.
2. Организация пожарной охраны на предприятии, ответственные.

Вариант №8

1. Виды инструктажей по охране труда, их характеристика, сроки проведения.
2. Средства коллективной защиты от травм.

Вариант №9

1. Порядок использования и хранения средств индивидуальной защиты.
2. Безопасность труда при тепловой обработке кулинарной продукции.

Вариант №10

1. Вредные производственные факторы и меры защиты.
2. Классификация средств индивидуальной защиты.

Литература

1. Девисилов, В.А. Охрана труда: Учебник (ГРИФ), – 4-е издание, испр. и доп. - М.: ФОРУМ : ИНФРА – М, 2012. – 496 с.
2. Докторов, А.В. Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие (ГРИФ) / А.В. Докторов, Т.И. Мышкина. – М.: ИНФРА – М, Альфа - М, 2011. – 272 с.
3. Трудовой кодекс Российской Федерации. – М.: Издательство «Омега – Л», 2013. – 240 с. – (Кодексы Российской Федерации)