Кировское областное государственное профессиональное

образовательное автономное учреждение

 «Нолинский политехнический техникум»

Рассмотрено: Утверждено:

на заседании МК Зам.директора по УР

Протокол № от «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_2022 г \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Е.В.Белых

Председатель МК «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2022 г

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Л.Б.Бушуева

**Комплект контрольно-оценочных материалов по дисциплине**

**ОП.08 Охрана труда**

по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2022 г.

Составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и рабочей программой учебной дисциплины Охрана труда

Организация-разработчик: КОГПОАУ НПТ

Автор: БушуеваЛ.Б. преподаватель КОГПОАУ НПТ

**Общие положения**

Комплект контрольно-оценочных средств (КОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП.08 Охрана труда.

Результатом освоения учебной дисциплины ОП.08 Охрана труда являются умения и знания.

Формой аттестации по УД является дифференцированный зачет.

**1. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке**

**1.1** В результате контроля и оценки по УД осуществляется проверка следующих умений и знаний: **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:**

**З1** системы управления охраной труда в организации;

**З2** законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;

**З3** обязанности работников в области охраны труда;

**З4** фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

**З5** возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);

**З6** порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);

**З7** порядок хранения и использование средств коллективной и индивидуальной защиты

формированию

 **формирование общих и профессиональных компетенций:**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

|  |  |
| --- | --- |
| **Личностные результаты** **реализации программы воспитания** *(дескрипторы)* | **Код личностных результатов реализации программы воспитания** |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** |
| Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности | **ЛР 14** |
| Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем | **ЛР 15** |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации** |
| Обладающий осознанным, уважительным и доброжелательным отношением к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов Вятского края; готовый и способный вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания | **ЛР 22** |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями** |
| Мотивация к самообразованию и развитию | **ЛР 28** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения** **(освоенные умения, усвоенные знания)**  | ***Методы оценки*** |
| 1  | 2  |
| **Умения:**  |
| выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; | - комплексное практическое задание, включающее в себя различные ситуационные задачи:* разработка плана действий при уменьшении расходов на коммунальные платежи;
* разработка мероприятий по улучшению качества воды;

-разработка мероприятий по сокращению количества отходов на окружающую природную среду;-разработка мероприятий по предотвращению загрязнений почвы; -разработка мероприятий по предотвращению загрязнений воздуха;-разработка мероприятий по охране и защите лесов |
| использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; |
| участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе 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; |
| вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения |
| **Знания: дифференцированный зачёт** |
| системы управления охраной труда в организации; | - тестирование |
| 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 инструктирования подчиненных работников (персонала); |
| порядок хранения и использование средств коллективной и индивидуальной защиты |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Личностные результаты** **реализации программы воспитания** *(дескрипторы)* | **Код личностных результатов реализации программы воспитания** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** |
| Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности | **ЛР 14** | Определения уровня воспитанности в результате наблюдения |
| Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем | **ЛР 15** | Определения уровня воспитанности в результате наблюдения |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации** |
| Обладающий осознанным, уважительным и доброжелательным отношением к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов Вятского края; готовый и способный вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания | **ЛР 22** | Определения уровня воспитанности в результате наблюдения |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями** |
| Мотивация к самообразованию и развитию | **ЛР 28** | Определения уровня воспитанности в результате наблюдения |

**Материалы для промежуточной аттестации по дисциплине:**

Дифференцированный зачет проводится по окончании изучения дисциплины. Время для сдачи дифференцированного зачёта – 45 минут. Контрольно – оценочные средства по охране труда представлены в виде: тестирования

 Тест состоит из 20 заданий. На выполнение отводится 45 минут. В начале каждого блока заданий имеется инструкция, указывающая на действия, которые необходимо выполнить.

1. **Часть 1 (А**) – проверка профессиональных знании на основе теста выбора. Задание А1-А12 имеют только один правильный ответ. Оцениваются в 1 балл.
2. **Часть 2 (В)** Задания В1 в виде цифр, оценивается 2 балла, В2-В3 определение последовательности, оцениваются в 3 балла. Задания В4 установление соответствия колонок и цифр, оцениваются в 4 балла.

В5-В7 с кратким ответом, вставить пропущенное слово или словосочетание, оцениваются в 1 балл.

1. **Часть 3 (С)-** задания с развернутым ответом. Оцениваются в 4 балла.

Ответы записываются на бланке рядом с номером задания.

Ответы записываются на бланке рядом с номером задания.

Вариант 1 (А)

В заданиях А1- А12 выберите один правильный ответ.

**А1**. Определите понятие. Система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности, включающая в себя правовые, социально-экономические, организационно- технические, санитарно- гигиенические, лечебно- профилактические, реабилитационные и иные мероприятия:

1. охрана труда 2) техника безопасности
2. производственная санитария 4) производственный травматизм

**А2.** Административная ответственность за нарушение требований по охране труда:

1. выговор, увольнение 2) наложение штрафа
2. лишение всех видов вознаграждений 4) предупреждение

**А3**. Трудовой договор о найме работника оформляется на основании:

1. предъявления трудовой книжки 2) прохождения вводного инструктажа
2. распоряжения или приказа работодателя 4) собеседования с работником

**А4** В соответствии с трудовым законодательством нормальная рабочая неделя составляет ( в час):

1. 24 2) 36 3) 56 4) 40

**А5** Назовите продолжительность рабочего дня или смены (8 час), предшествующий праздничному (час):

1. 6 2) 7 3) 5 4) 4

**А6** Расследование тяжёлых несчастных случаев в организации проводиться в срок ( в течение дней )

* 1. Часа с момента получения экстренного извещения 2)10 3)15 4)20

**А7** Групповым несчастным случаем на производстве является случай, в котором пострадало человек:

1. более 3-х 2) более 5-ти 3) более 2-х 4) более 15-ти

**А8** Спецодежда для работников предприятий общественного питания предназначена для:

1. для предотвращения обсеменения микробами 2) выходить на улицу

3) для красоты вишневого вида 4) для создания микроклимата

**А9** Назовите помещения, которые относятся к особо опасным по степени воздействия электрического тока на организм человека при наличии:

1. сырости; 2) токопроводящей пыли;

3) токопроводящих полов; 4) электроустановок.

**А10** Определите цвет предупреждающих указателе и надписей при поражении электротоком «Опасность»

1. красный; 2) синий; 3) желтый; 4) зеленый.

**А11** Назовите предельно допустимую нагрузку для женщин пр постоянной переноске тяжестей в течение смены (кг).

1. 15; 2) 10; 3) 25; 4) 7

**А12** Заболевание, вызванное воздействием вредных условий труда на работающего:

1. Несчастный случай на производстве; 2) профессиональное заболевание
2. Производственная травма 3) порезы.

**Часть 2 (В)**

**В1** Выберите два варианта ответа. Назовите способы искусственного дыхания:

1. Изо рта в рот; 2) изо рта в нос; 3) непрямой массаж сердца;
2. прямой массаж сердца.

**В2** Определите последовательность. Действия работников при пожаре:

1. приступить к тушению пожара; 2) сообщить администрации;
2. вызвать пожарную охрану 4) организовать эвакуацию

по телефону людей из опасного помещения

**В3** Окажите первую медицинскую помощь пострадавшему при поражении электрическим током на рабочем месте:

1. использовать диэлектрический коврик ( диэлектрические перчатки, диэлектрические боты, диэлектрические галоши);
2. вызвать скорую помощь;
3. если человек в сознании, напоить горячим чаем, не давать уснуть;
4. отключить оборудование воспользоваться палкой или доской, отбросить от пострадавшего провода, оттянуть за одежду, если она сухая.

**В4** Определите соответствие одной колонки вида инструктажа с другой и его назначением:

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид инструктажа** | **Назначение инструктажа** |
| 1. вводный
 | А) инструктаж проходят все работники независимо от квалификации, образования и стажа работы не реже чем через 3 месяца, с целью повышения уровня знаний правил и инструкции по охране труда индивидуально или с группой работников одной профессии, бригады по программе первичного инструктажа на рабочем месте мастером или руководителем. |
| 1. первичный
 | Б) инструктаж проходят при: изменении правил по охране труда: изменении технологического процесса; замене, модернизации оборудования и других факторов, влияющих на безопасность труда; нарушении работниками требований безопасности труда, которые могут привести или привели к травме, аварии, взрыву или пожару. |
| 1. повторный
 | В) инструктаж, который проводится инженером по охране труда или лицом, назначенным приказом со всеми принимаемыми на работу, а также с командированными, учащимися и студентами, прибывшими на практику, а в учебных заведениях перед началом лабораторных и практических работ |
| 1. внеплановый
 | Г) инструктаж на рабочем месте проводится руководителем работ (мастером) со всеми, принятыми на предприятие, переводимыми из одного подразделения в другое, командированными, учащимися и студентами, прибывшими на практику, с работниками, выполняющими новую для них работу. |
| 1. целевой
 |  |

 **В заданиях В5- В7 вставьте пропущенное слово или словосочетание.**

**В5** Определенный участок, где работник должен находиться или куда ему необходимо прибыть в связи с его работой, которое прямо или косвенно находится под контролем работодателя, называется- \_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**В6** Неконтролируемое горение вне специального очага, наносящее материальный ущерб и создающее опасность для жизни и здоровья людей – это \_\_\_\_\_\_\_\_.

**В7** Совокупность действий работников с применением средств труда, средств труда, необходимых для превращения ресурсов в готовую продукцию, включающих в себя производство и переработку различных видов сырья, строительство, оказание различных видов услуг- \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**Часть 3 (С)**

**С1 Производственная ситуация.** В столовой бригада строителей выполняла ремонтные работы. Один из работником, стоя на лестнице, красил потолок и неожиданно упал. У пострадавшего есть пульс на сонной артерии, он находится без сознания. Повар- Алексеева увидела происходящее.

**Действия повара по оказанию первой медицинской помощи пострадавшему**. Правильны ли действия работников в оказании первой медицинской помощи пострадавшему. Правильны ли действия работников в оказании первой помощи, и в какой позе пострадавшего должен ожидать прибытие врачей. **Критерии оценки**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| оценка | баллы | $\% $правильных ответов$$ | количество ошибок |
| отлично | 26-29 | 90-100 | 0-4 |
| хорошо | 22-25 | 75-89 | 5-8 |
| удовлетворительно | 17-21 | 60-74 | 9-14 |
| неудовлетворительно | 16 и менее | Менее 50 | 15 и более |

**Эталон ответа**

**1 вариант**

|  |  |
| --- | --- |
| **Часть 1 (А)** | **Часть 2 (В)** |
| **1** | **1** | **1** | **1,2** |
| **2** | **2** | **2** | **3,2,4,1** |
| **3** | **3** | **3** | **4,1,2,3** |
| **4** | **4** | **4** | **1-В,2-Г,3-А.4-Б** |
| **5** | **2** | **5** | **Рабочее место** |
| **6** | **3** | **6** | **Пожар** |
| **7** | **3** | **7** | **Производственная деятельность** |
| **8** | **1** | **Часть 3 (С)** |
| **9** | **1** | **1** | С1Пострадавшему оказали первую помощь: повернули на живот, удалили из ротовой полости слизь и вызвали скорую помощь. Действия правильны. Пострадавший должен ожидать врачей лежа на животе. |
| **10** | **3** |
| **11** | **4** |
| **12** | **2** |

**Вариант 2 (А)**

**В заданиях А1 – А 2 выберите один правильный ответ.**

**А1. Определите понятие.** Совокупность факторов производственной среды и трудового процесса, оказывающих влияние на работоспособность и здоровье работника:

1) производственная санитария; 2) условия труда;

3) техника безопасности; 4) охрана труда.

**А2.** Укажите, формы наказания, которые являются дисциплинарными:

1) арест; 2) штраф; 3) увольнение по соответствующим основаниям; 4) задержание.

**А3.** Назовите общественный контроль, за требованиями в области охраны труда:

1) профсоюзы в лице уполномоченных по ОТ; 2) все работники предприятия;

3) директор; 4) работники службы охраны труда и техники безопасности.

**А 4.** Назовите периодичность проверки знаний охраны труда и производственной санитарии работников предприятий общественного питания:

1) 1 раз в 6 мес; 2) 1 раз в год; 3) 1 раз в 2 года; 4) 1 раз в 3 года.

**А5.** Определите продолжительность трудовой недели, которая установлена для беременных женщин трудовым законодательством (час):

1) 40; 2) 30; 3) 24; 4) 36.

**А6.**Определите время, в течение которого должно быть сообщено о несчастном случая руководителю:

1) 24 час; 2) в течение 15 дней; 3) немедленно; 4) 10 дней.

**А 7.** Обязательному страхованию от несчастных случаев на производстве подлежат:

1. только работники, занятые на работах с вредными и опасными условиями труда;
2. все работники предприятий; 3) только работники госпредприятий;

4) только административные работники предприятия общественного питания.

**А 8.** Назовите средства, которые используют при тушении пожара:

1) песок, кошму; 2) сухую траву; 3) бензин; 4) ветошь.

**А 9.** Определите период, который считается прогулом, если отсутствует работник на рабочем месте без уважительной причины (час):

1) 1; 2) 4; 3) 6; 4) 8.

**А 10.** Определите цвет, которым изображают запрещающие указатели и надписи:

1) красный; 2) синий; 3) желтый; 4) зеленый.

**А 11.** Назовите предельно допустимую нагрузку для женщин при переноске тяжестей при чередовании с другой работой (до 2 –х раз в час) в течение смены (кг):

1) 15; 2) 10; 3) 25; 4) 7.

**А 12.** Определите действия, которые вы предпримите для приведения в действие углекислотного огнетушителя:

1. сорвете пломбу, выдерните чеку, направите раструб на пламя, нажмете рычаг;
2. сорвете пломбу, нажмете рычаг, направите раструб на пламя;
3. сорвете пломбу, переверните огнетушитель, направите раструб на пламя;
4. сорвете пломбу, направите раструб на пламя.

# Часть 2 (В)

**В 1.Выберите два варианта ответа.** Повар производит смену спецодежды в течении:

1) 1 раза в неделю; 2) по мере загрязнения; 3) через 3-5 дней; 4) каждый день.

**В заданиях В 2 – В 3 определите последовательность**. **В 2.** Перед работой электрическую плиту проверяют:

1) на холостом ходу; 2) нагревание конфорок;

3) работу сигнальных ламп; 4) исправность пакетных переключателей.

**В 3.** Порядок учета и расследования несчастных случаев на производстве:

1. комиссия проводит расследование несчастного случая;
2. в организации издается приказ о создании комиссии;
3. оформляет акт формы Н-1; 4) комиссия учитывает несчастный случай.

**В 4.**Определите соответствие одной колонки вида инструктажа с другой и назначением инструктажа:

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид инструктажа** | **Назначение инструктажа** |
| 1) повторный | а) инструктаж проводят с работниками перед производством разовых работ, не свойственных его профессии, а также перед работами, накоторые оформляется наряд – допуск. |
| 2) первичный | б) инструктаж на рабочем месте проводится руководителем работ (мастером) со всеми, принятыми на предприятие, переводимыми из одного подразделения в другое, командированными, учащимися и студентами, прибывшими на практику, с работниками, выполняющиминовую для них работу. |
| 3) целевой | в) инструктаж проходят все работники независимо от квалификации, образования и стажа работы не реже чем через 3 месяца, с целью повышения уровня знаний правил и инструкций по охране труда индивидуально или с группой работников одной профессии, бригады по программе первичного инструктажа на рабочем месте мастером илируководителем. |
| 4) внеплановый | г) инструктаж проводят при: изменении правил по охране труда; изменении технологического процесса; замене, модернизации оборудования и других факторов, влияющих на безопасность труда; нарушении работниками требований безопасности труда, которые могутпривести или привели к травме, аварии, взрыву или пожару. |
| 5) вводный |  |

 **В заданиях В 5 – В 7 вставьте пропущенное слово или словосочетание.**

 **В 5.** Физическое лицо, работающее в организации или на предприятии на основе договора (контракта) .

В 6. -это одна из форм обучения работника безопасности труда, предполагает

ознакомление работника с характером предстоящей работы или правилами соблюдения техники безопасности, сопровождающее соответствующей записью в журнале.

**В 7.** Повреждение органа, ткани, в результате внешнего воздействия, полученная на производстве в результате нарушений техники безопасности – это .

# Часть 3 (С)

**С 1. Решите производственную ситуацию.** В п. о. п. повар Бородина Е. Н. занимается приготовлением продукции в горячем цехе. Но имеет постоянно нарушения технологического процесса, правила личной и производственной санитарии и гигиены, также правил техники безопасности. Потребители часто предъявляют жалобы, что у сотрудника не соответствует внешний вид, качество приготовленных блюд. Ваши действия и предложения.

 **Критерии оценки**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| оценка | баллы | $\% $правильных ответов$$ | количество ошибок |
| отлично | 26-29 | 90-100 | 0-4 |
| хорошо | 22-25 | 75-89 | 5-8 |
| удовлетворительно | 17-21 | 60-74 | 9-14 |
| неудовлетворительно | 16 и менее | Менее 50 | 15 и более |

**Эталон ответа**

**2 вариант**

|  |  |
| --- | --- |
| **Часть 1 (А)** | **Часть 2 (В)** |
| **1** | **2** | **1** | **2,4** |
| **2** | **3** | **2** | **4,3,1,2** |
| **3** | **1** | **3** | **2,1,3,4** |
| **4** | **2** | **4** | **1-В,2-Б,3-А.4-Г 5- лишний вводный** |
| **5** | **1** | **5** | **Работник** |
| **6** | **3** | **6** | **Инструктаж** |
| **7** | **2** | **7** | **Производственная травма** |
| **8** | **1** | **Часть 3 (С)** |
| **9** | **2** | **1** | С1 Сотрудник работает без мед.осмотра, не имеет образования, не проведен вводный и первичный инструктажи, так как нет записи в журнале инструктажей и стажировки на рабочем месте или сдачи экзамена на допуск к самостоятельной работе. Отстранить от работы. |
| **10** | **1** |
| **11** | **2** |
| **12** | **1** |