

Приложение 2.2.6
к ООП ППКРС
43.01.09 Повар, кондитер

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Хорский агропромышленный техникум»

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора КГБ ПОУ ХАТ
_____ Е.И. Мысова
«7» июня 2022 г.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.06 Охрана труда

Профиль подготовки: естественнонаучный

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

п. Хор, 2022 г.

Программа учебной дисциплины общепрофессионального цикла разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 и ПООП разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, (зарегистрировано в государственном реестре примерных основных образовательных программ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28 февраля 2022)

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Хорский агропромышленный техникум»

Разработчик: Димова Л.Г., преподаватель КГБ ПОУ ХАТ

Программа учебной дисциплины рассмотрена и согласована на заседании ПЦК «Сфера питания»
Протокол № 9 от «14» мая 2022 г.
Председатель _____ Новак Ю.А.

ГБ ПОУ ХАТ
Хабаровский край, р-он им. Лазо, п. Хор
ул. Менделеева 13
индекс: 682922

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
5. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.06 Охрана труда является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, ОК 09, ОК 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК ¹	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10	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 т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; У4 - проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; У6 - вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.	31 - законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; 32 - обязанности работников в области охраны труда; 33 - фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; 34 - возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); 35 - порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; 36 - порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной

Общие компетенции

ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или	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
-------	--	---

¹ В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

	проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02	Определять задачи 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.	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования.
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы.	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии.	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные

	тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности.
--	---	--

Личностные результаты воспитания

Код	Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».	
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	

Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере <i>сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела</i>
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации	
ЛР 14	Выполняющий профессиональные навыки в сфере <i>сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела</i> с учетом специфики субъекта Российской Федерации

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	36
в том числе:	
теоретическое обучение	21
лабораторные занятия	-
практические занятия	10
Самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	1

2.2. Тематический план

Наименование разделов/тем	Вид учебной работы				Всего часов
	ТО	ПЗ	СР	КР	
Введение	1				1
Раздел 1. Нормативно - правовая база охраны труда	6		1		7
Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания	6	6	1		13
Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность	8	4	2	1	15
Итого	21	10	4	1	36

2.3 Содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Введение.	Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли.	1	ОК 1-7, 9,10
Раздел I Нормативно - правовая база охраны труда		7	
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда.	Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211). Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание.	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 31,
Тема 1.2 Обеспечение охраны труда	Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная.	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 31, 32

Тема 1.3. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях.	Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требования охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников. Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда.	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 32, 33,
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Оформление документации по инструктажам по охране труда и технике безопасности.	1	
Раздел 2 Условия труда на предприятиях общественного питания		13	
Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм. Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов.	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 У1, У3 33, 34.
	Практические занятия № 1 Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам.	2	
Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания.	Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и т.д.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний. Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от	4	ОК 1-7, 9,10 У1, У3, У4, У5 33, 34, 35

	несчастного случая.		
	Практические занятия № 2 Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов.	2	
	Практические занятия № 3 Проведение вводного инструктажа помощника повара (кондитера), инструктирование их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ.	2	
	Самостоятельная работа Работа над учебным проектом по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания».	1	
Раздел 3 Электробезопасность и пожарная безопасность		15	
Тема 3.1 Электробезопасность.	Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма). Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования.	4	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 33, 36
	Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения. Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания.		
	Самостоятельная работа: Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; составление конспектов с использованием нормативных документов по электробезопасности. Составление плана мероприятий по обеспечению электробезопасности в горячем цехе предприятия общественного питания.	1	
Тема 3.2 Пожарная Безопасность.	Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции.	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5

	Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожарами. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения.		У2, У5 33,36
	Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания.		
	Практические занятия № 3 Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания.	4	
Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию.	Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности. Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования. Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др.	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5
	Самостоятельная работа Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов. Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования.	1	ПК 5.1-5.5 33,36
Дифференцированный зачёт		1	
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально- техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Электронные издания (электронные ресурсы)

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> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. [Булгаков, А.Б. Охрана труда: несчастные случаи на производстве и профессиональные заболевания : учебное пособие для СПО / А. Б. Булгаков. — Саратов : Профобразование, 2021. — 116 с. — ISBN 978-5-4488-1136-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : \[сайт\]. — URL: <https://profspo.ru/books/105149>](#)
3. 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> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. 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>
5. [Сатонина, Н.Н. Охрана труда : учебное пособие для СПО / Н. Н. Сатонина, А.В. Султанова, О.С. Чечина. — Саратов : Профобразование, 2021. — 160 с. — ISBN 978-5-4488-1242-2. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : \[сайт\]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106846>](#)
6. 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> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 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> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.1. Дополнительные источники:

1. <http://www.ohranatruda.ru> [Электронный ресурс] Информационный портал «Охрана труда в России»
2. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>

3. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний».
4. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
5. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
6. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний» № 967 от 15.12.2000.
7. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

3.3. Организация образовательного процесса

Реализация программы учебной дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

По учебной дисциплине предусмотрено выполнение практических заданий, по результату которых заполняется отчет. Данные виды работ, обучающихся направлены на формирование профессиональных компетенций по профессии Повар, кондитер. Знания и умения контролируются при выполнении контрольной работы, решении тестов, решении практических ситуационных задач, и заканчивается курс дифференцированным зачётом.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

При реализации образовательной программы техникум применяет электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

Методы преподавания, реализуемые на уроках, соответствуют теории развивающего обучения.

3.4 Кадровое обеспечение

Реализация программы учебной дисциплины обеспечивается педагогическими работниками техникума, имеющие высшее экономическое образование. Педагог техникума отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования». Педагог каждые 3 года проходит повышение квалификации на пищевом предприятии, со сдачей квалификационного экзамена на предприятии. Педагог имеет категорию соответствия занимаемой должности.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения ²	Критерии оценки	Методы оценки
Знание: -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 инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.
Умения: -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 помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда	- Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: защита отчетов по практическим занятиям; оценка заданий для самостоятельной работы: презентаций, экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий Промежуточная аттестация: экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

² В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

5. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Паспорт контрольно-оценочных средств учебной дисциплины

5.1.1 Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств разработан в соответствии с программой учебной дисциплины ОП.06 Охрана труда.

5.1.2. Инструменты оценки результатов освоения программы учебной дисциплины

Кодификатор требований

Результаты обучения	Код компетенций	Наименование раздела и темы	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
			Наименование контрольно-оценочного средства	
1	2	3	4	5
31	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Тема 1.1	Контрольная работа № 1	Дифференцированный зачёт
31, 32		Тема 1.2.		
32, 33,		Тема 1.3.		
У1, У3, 33, 34		Тема 2.1	Контрольная работа № 2	
У1, У3, У4, У5, 33, 34, 35		Тема 2.2		
33, 36		Тема 3.1	Контрольная работа № 1	
У2, У5, 33, 36		Тема 3.2		
У2, У5, 33, 36		Тема 3.3		

Критерии оценки:

Оценка «5» ставится, если студенты:

- обстоятельно, с достаточной полнотой излагают подготовленный материал, демонстрируют владение темой, соблюдая ее границы;
- излагают материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка и речевой культуры.
- отвечают самостоятельно, без посторонней помощи.

Оценка «4» ставится, если студенты дают ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «5», но:

допускают 1-2 ошибки, которые сами же и исправляют после замечаний преподавателя или других студентов, и единичные погрешности в последовательности и языковом оформлении ответа.

Оценка «3» ставится, если студенты обнаруживают знание и понимание основных положений данной темы, но:

- излагают материал неполно и допускают неточности в определении понятий и формулировке сообщаемой информации;
- не умеют достаточно глубоко и обоснованно обосновать и аргументировать свои суждения и привести примеры.

Оценка «2» ставится, если: студенты обнаруживают незнание большей части обсуждаемого материала, допускают грубые неточности в определении понятий, искажают их смысл, беспорядочно и неуверенно излагают материал.

5.2. Оценочные материалы для текущего (тематического) контроля

Вводное занятие

Инструкция: ответить на вопросы

Время на подготовку и выполнение: 20 мин.

Текст задания

1. На какие разделы подразделяется учебная дисциплина?
2. Какое место занимает охрана труда в деятельности организаций общественного питания?

3. Какие задачи ставит охрана труда в организации общественного питания?
4. Какие источники используются для изучения предмета?
5. Перечислите основные понятия в области охраны труда и дайте их определение.

Контрольная работа № 1

Тема 1.1

Инструкция: ответить на вопросы

Время на подготовку и выполнение: 20 мин.

Текст задания

1. Какие основные законы РФ, содержащие требования охраны труда, являются наиболее значимыми?
2. Какие правовые акты, действие которых распространяется на деятельность организации, являются основными в области охраны труда?
3. Какие требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации, прописываются в Конституции РФ?
4. На кого распространяется действие трудового законодательства?
5. Перечислите основные принципы государственного правового регулирования трудовых отношений?
6. Перечислите обязанности работников в области охраны труда.

Тема 1.2

Инструкция: ответить на вопросы

Время на подготовку и выполнение: 10 мин.

Текст задания

1. Кто осуществляет государственный контроль и надзор за соблюдением законодательства об охране труда?
2. Кто и как осуществляет общественный контроль за соблюдением законных прав и интересов работников в области охраны труда?
3. Перечислите виды ответственности за нарушение правил охраны труда?

Тема 1.3

Инструкция: ответить на вопросы

Время на подготовку и выполнение: 20 мин.

Текст задания

1. Кто несет ответственность за организацию и проведение работ по проведению работ по охране труда?
2. Перечислите основные задачи службы охраны труда в организациях.
3. Кто проводит с работниками первичный инструктаж и с какой целью?
4. В какие сроки проводят повторный инструктаж на предприятии?
5. В каких случаях проводят внеплановый инструктаж на рабочем месте?
6. В каких случаях проводят целевой инструктаж и как его оформляют?

Контрольная работа № 2

Тема 2.1

Инструкция: ответить на вопросы

Время на подготовку и выполнение: 20 мин.

Текст задания

1. Кто несет ответственность за организацию и проведение работ по охране труда на предприятии?
2. Перечислите причины возникновения несчастных случаев на производстве?

3. Перечислите причины возникновения профессиональных заболеваний?
4. Какие существуют средства коллективной защиты от травм?
5. Перечислите первоочередные меры при несчастном случае?
6. Кто входит в состав комиссии при расследовании несчастного случая?
7. В какой срок проводится расследование групповых, тяжелых и смертельных несчастных случаев?

Тема 2.2

Инструкция: ответить на вопросы

Время на подготовку и выполнение: 20 мин.

Текст задания

1. Что такое оптимальные условия труда?
2. Что такое допустимые условия труда?
3. Что такое вредные условия труда?
4. Что такое опасные условия труда?
5. В каких целях используются результаты аттестации рабочих мест по условиям труда?
6. На кого возлагаются обязанности по обеспечению проведения аттестации?
7. Что включает в себя оценка соответствия условий труда государственным нормативным требованиям охраны труда?
8. Как проводится оценка соответствия условий труда гигиеническим нормативам?
9. Что является объектами оценки травмоопасности рабочих мест?
10. Как проводится комплексная оценка состояния условий труда на рабочем месте?
11. Какие вредные производственные факторы относят к физическим?
12. Какие вредные производственные факторы относят к химическим?
13. Какие вредные производственные факторы относят к биологическим?
14. Какие вредные производственные факторы относят к психофизиологическим?
15. Какие средства индивидуальной защиты применяются на предприятиях общественного питания от ядовитых вредных веществ и вредностей?
16. Каков порядок обеспечения работников с вредными условиями труда специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами защиты?
17. Какие санитарно-гигиенические требования должны выполнять работники предприятия общественного питания?
18. От чего зависит повышенная опасность оборудования на предприятиях?
19. Какие существуют требования к размещению технологического оборудования?
20. Укажите основные требования безопасности к органам и пультам управления технологического оборудования?
21. Перечислите требования безопасности при работе на оборудовании для предварительной обработки овощей.
22. Перечислите опасные и вредные производственные факторы при эксплуатации моечно-очистительных машин.
23. Перечислите требования безопасности при работе на оборудовании для обработки мяса и рыбы.
24. Перечислите требования безопасности при тепловой обработке кулинарной продукции.

Контрольная работа № 3

Тема 3.1

Инструкция: ответить на вопросы

Время на подготовку и выполнение: 20 мин.

Текст задания

1. Перечислите виды поражения электрическим током.
2. Какие производственные помещения предприятий общественного питания являются примером повышенной электроопасности и почему?
3. Перечислите технические способы и средства защиты от поражения электрическим током?
4. Перечислите индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током?
5. Перечислите этапы оказания первой помощи пострадавшему от поражения электрическим током?

Тема 3.2

Инструкция: ответить на вопросы

Время на подготовку и выполнение: 20 мин.

Текст задания

1. В чем особенности пожарной опасности пищевых предприятий?
2. Перечислите дисциплинарные причины возникновения пожаров.
3. Перечислите технологические причины возникновения пожаров.
4. Перечислите причины возникновения пожаров, связанные с электричеством.
5. Перечислите средства и способы, применяемые при тушении пожара.

Контрольно-оценочные материалы промежуточной аттестации

Задания для дифференцированного зачета

Теоретические вопросы для коллоквиума

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. Перечислите обязанности работодателей по обеспечению базовых условий и охраны труда.
6. Какие существуют виды инструктажей по охране труда? Поясните их содержание, порядок проведения.
7. Задачи службы охраны труда в организациях.
8. Охрана труда женщин и молодежи.
9. Что такое травма и профессиональные заболевания?
10. В чем заключается порядок расследования и учета несчастных случаев и профессиональных заболеваний?
11. Как классифицируются опасные и вредные производственные факторы?
12. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов.
13. Какие методы борьбы с шумом, вибрацией и другими колебаниями используются на производстве и быту?
14. Как классифицируются предприятия и производства по санитарной характеристике?
15. Какие факторы определяют состав санитарно-бытовых помещений предприятия?
16. Какие изменения в организме человека происходят при воздействии высоких и низких температур, относительной влажности и скорости воздуха в окружающей среде?
17. Какие мероприятия необходимо осуществлять для обеспечения нормативных параметров микроклимата?
18. Дайте классификацию индивидуальных средств защиты работающих.
19. Понятие электробезопасности. Электротравмы и электроудары
20. Какие вы знаете методы обеспечения электробезопасности?
21. Назовите требования безопасности при проведении технологических процессов.

22. Какие виды труда относятся к работам с повышенной опасностью?
23. Организация пожарной охраны.
24. Каковы основные принципы тушения пожаров?
25. Что относится к первичным средствам пожаротушения и какова их характеристика?
26. Права и обязанности работников в области охраны труда. Ответственность работника за невыполнение требований охраны труда
27. Безопасность технологических процессов, оборудования и инструмента

Задания в тестовой форме

1. Что подразумевается под понятием «Охрана труда»:
 - а) 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;
 - б) система организационных и технических мероприятий, предотвращающих воздействие опасных производственных факторов;
 - в) условия труда по созданию безопасности трудовых процессов.
2. Кто осуществляет управление охраной труда:
 - а) государство б) работодатель в) профсоюзы
3. Кто несет ответственность за состояние условий труда на предприятии:
 - а) работодатель б) главный инженер в) инженер по охране труда
4. Какой орган имеет право осуществлять государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства о труде и охране труда:
 - а) Федеральная инспекция труда б) Госгортехнадзора в) Госсанэпидемнадзора.
5. Допускаются ли лица моложе 18 лет к выполнению работ, к которым предъявляются дополнительные требования безопасности труда:
 - а) не допускаются б) допускаются
 - в) допускаются при непосредственном надзоре опытных рабочих
6. Какая предельно допустимая нагрузка при подъеме и перемещению тяжестей вручную при чередовании с другой работой (до 2 раз в час) установлена для женщин:
 - а) 20 кг б) 10 кг в) 7 кг
7. На каких работах запрещается применение труда женщин:
 - а) на работах с вредными или опасными условиями труда б) на тяжелых работах
 - в) на всех вышеперечисленных
8. Какая предельно допустимая нагрузка при подъеме и перемещению вручную груза постоянно в течение рабочей смены (для юношей достигших 17 лет) установлена для юношей моложе 18 лет:
 - а) 20 кг б) 10 кг в) 4 кг
9. Кто является ответственным за обеспечение работников спецодеждой, спецобувью и другими средствами индивидуальной защиты работающих:
 - а) профсоюзы б) трудовой коллектив в) работодатель
10. На какие категории в зависимости от характера применения подразделяются средства защиты работающих: средства
 - а) защиты от падения с высоты б) защиты от поражения электрическим током
 - в) коллективной и индивидуальной защиты
11. По характеру и времени проведения инструктажи по вопросам охраны труда делятся на:
 - а) вводный, повторный, внеплановый и целевой
 - б) вступительный, вводный, повторный, внеплановый и целевой

в) вводный, первичный, повторный, внеплановый и целевой

12. Кто проводит вводный инструктаж:

а) заведующая производством б) бригадир в) инженер по охране труда

13. С кем проводится вводный инструктаж:

а) со всеми вновь поступающими работниками б) только с рабочими

в) с контингентом вновь поступающих, определенным приказом по предприятию и согласованным с профсоюзным комитетом или иными уполномоченными работниками органом

14. Кто проводит инструктаж на рабочем месте:

а) руководитель предприятия б) бригадир (мастер производственного обучения)

в) инженер по охране труда

15. В каком случае проводится внеплановый инструктаж:

а) при ликвидации последствий аварий, стихийных бедствий

б) при введении в действие новых или переработанных стандартов, правил по охране труда, инструкций по охране труда

в) по требованию инженера по охране труда

16. В каком случае проводится первичный инструктаж на рабочем месте:

а) при выполнении разовых работ, не связанных с прямыми обязанностями

б) при производстве работ, на которые оформляется наряд-допуск

в) со всеми принятыми на работу, переводимыми из одного подразделения в другое

17. В течении какого периода проводится повторный инструктаж:

а) один раз в год б) один раз в пол года в) два раза в год

18. Какие производственные факторы являются опасными: которые приводят к

а) заболеваниям б) травмам в) заболеваниям и к травмам

19. Основные причины профессиональных заболеваний:

а) повышенное содержание в воздухе рабочей зоны вредных веществ;

б) простудные заболевания и перегревы в) употребление алкоголя

20. Кто должен организовывать расследование, вести учет несчастных случаев, профессиональных заболеваний и аварий?

а) инженер по охране труда б) руководитель предприятия в) начальник участка

21. В какой срок с момента окончания расследования работодатель должен выдать потерпевшему или другому заинтересованному лицу один экземпляр акта расследования несчастного случая, профессионального заболевания или аварии?

а) в трехдневный срок б) по требованию

в) на следующий день с момента окончания расследования

22. Травма, полученная работником на производстве и вызванная не соблюдением требований безопасности труда называется:

а) несчастным случаем б) производственной травмой в) профессиональным заболеванием

23. Комитеты (комиссии) по охране труда создается на предприятии, организации, учреждении, где численность работников составляет:

а) менее 100 человек б) более 50 человек в) более 10 человек

24. Производственная санитария — это:

а) система организационных и технических мероприятий, которые направлены на устранение потенциально опасных факторов и предотвращения профессиональных заболеваний и отравлений

- б) 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
в) состояние защищенности жизненно важных интересов личности и общества от аварий

25. Выполнение правил пожарной профилактики при эксплуатации зданий и помещений контролирует:

- а) государственный санитарно-эпидемиологический надзор
б) трудовая инспекция в) государственный пожарный надзор

26. Ниже перечислены обязанности работодателя и работника в области охраны труда. Выберите обязанности работодателя:

- а) правильно применять средства индивидуальной и коллективной защиты
б) немедленно извещать своего непосредственного или вышестоящего руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве
в) обеспечить соответствующие требованиям охраны труда условия труда на каждом рабочем месте

27. Безопасные условия труда – это:

- а) условия труда, при которых на работающих воздействуют либо только опасные, либо только вредные производственные факторы;
б) условия труда, при которых воздействие на работающих вредных и (или) опасных производственных факторов исключено либо уровни их воздействия не превышают установленных нормативов;
в) условия труда, при которых смертность работающих, на которых воздействуют опасные и (или) вредные производственные факторы, не превышает 30%.

28. Какие вредные производственные факторы на предприятиях общественного питания относятся к химическим:

- а) высокий уровень шума и вибрации
б) загрязнение воздуха вредными газами и токсичной пылью в) ИК и СВЧ-излучения

29. Требования охраны труда:

- а) рекомендуются для исполнения юридическими и физическими лицами при осуществлении ими любых видов деятельности
б) обязательны для исполнения юридическими и физическими лицами при осуществлении ими любых видов деятельности
в) обязательны для исполнения юридическими и физическими лицами только при осуществлении ими видов деятельности, связанных с повышенной опасностью

30. Профессиональное заболевание это:

- а) это повреждение здоровья работника в результате постоянного или длительного воздействия на организм вредных условий труда
б) совокупность несчастных случаев на производстве
в) повреждение тканей организма и нарушение его функций при несчастных случаях, т.е. при воздействии на работающих опасных производственных факторов

Вариант 2

1. Кто несет ответственность за организацию и своевременность обучения по охране труда и проверку знаний требований охраны труда работников организации:

- а) работодатель б) профсоюзы в) главный инженер

2. Какая предельно допустимая нагрузка при подъеме и перемещению тяжестей вручную постоянно в течение рабочей смены установлена для женщин:
- а) 25 кг б) 15 кг в) 7 кг
3. На каких работах запрещается применение труда женщин:
- а) на работах с вредными или опасными условиями труда б) на тяжелых работах
в) на всех вышеперечисленных
4. В каком случае проводится первичный инструктаж на рабочем месте:
- а) при выполнении разовых работ, не связанных с прямыми обязанностями;
б) при производстве работ, на которые оформляется наряд-допуск;
в) со всеми принятыми на работу, переводимыми из одного подразделения в другое
5. С какой целью проводится повторный инструктаж:
- а) по требованию органов надзора;
б) проверка и повышение уровня знаний правил и инструкций по охране труда;
в) при изменении, технологического процесса, замене или модернизации оборудования, приспособлений и инструмента, исходного сырья, материалов и других факторов, влияющих на безопасность труда
6. Специальное расследование группового несчастного случая проводится в течение:
- а) трех дней б) 15 дней в) по требованию
7. Для работ с повышенной опасностью повторный инструктаж должен проводиться не реже: одного раза в
- а) год б) 3 месяца в) 6 месяцев
8. Основные причины профессиональных заболеваний:
- а) простудные заболевания и перегревы б) употребление алкоголя
в) повышенные уровни шума, вибраций
9. Кто является ответственным за обеспечение работников спецодеждой, спецобувью и другими средствами индивидуальной защиты работающих:
- а) работодатель б) главный инженер в) профсоюзы
10. Какие производственные факторы являются вредными: которые приводят к
- а) заболеваниям б) травмам в) заболеваниям и к травмам
11. Заболевания, возникшие при воздействии на работника в условиях производства вредных опасных факторов, относятся к:
- а) профессиональному б) генетическому в) общему
12. Служба охраны труда создается на предприятии, организации, учреждении, где численность работников составляет:
- а) более 100 человек б) менее 50 человек в) более 50 человек
13. Проверяют состояние техники безопасности и санитарно-гигиенических условий труда в цехах и структурных подразделениях:
- а) работники предприятия б) главный инженер в) работодатель
14. На какие категории в зависимости от характера применения подразделяются средства защиты работающих:
- а) коллективные средства защиты б) индивидуальные средства защиты в) те и другие
15. Работодатель в качестве первоочередных мер, принимаемых в связи с несчастными случаями на производстве, обязан:
- а) составить акт Н-1 б) организовать первую помощь пострадавшему
в) сохранить обстановку на месте
16. В каком случае проводится внеплановый инструктаж:

- а) при введении в действие новых или переработанных стандартов, правил по охране труда, инструкций по охране труда
- б) при ликвидации последствий аварий, стихийных бедствий
- в) со всеми вновь поступающими работниками
17. Установите верную последовательность, в которой осуществляется оформление инструктажей по охране труда:
- а) 1) вводный 2) повторный 3) внеплановый
- б) 1) вводный 2) внеплановый 3) первичный на рабочем месте
- в) 1) вводный 2) первичный на рабочем месте 3) повторный
18. Кто проводит инструктаж на рабочем месте:
- а) руководитель предприятия б) бригадир (мастер производственного обучения)
- в) инженер по охране труда
19. Кто должен организовывать расследование, вести учет несчастных случаев, профессиональных заболеваний и аварий?
- а) профсоюзы б) руководитель предприятия в) инженер по охране труда
20. Кто является ответственным за обеспечение работников спецодеждой, спецобувью и другими средствами индивидуальной защиты работающих:
- а) профсоюзы б) трудовой коллектив в) работодатель
21. Ниже перечислены обязанности работодателя и работника в области охраны труда. Выберите обязанности работников:
- а) обеспечить применение средств индивидуальной и коллективной защиты
- б) правильно применять средства индивидуальной и коллективной защиты
- в) обеспечить режим труда и отдыха в соответствии с законодательством РФ
22. Какой орган имеет право осуществлять государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства о труде и охране труда:
- а) Госгортехнадзор б) Федеральная инспекция труда в) Госсанэпидемнадзор
23. Безопасные условия труда – это:
- а) условия труда, при которых на работающих воздействуют либо только опасные, либо только вредные производственные факторы
- б) условия труда, при которых воздействие на работающих вредных и (или) опасных производственных факторов исключено либо уровни их воздействия не превышают установленных нормативов
- в) условия труда, при которых смертность работающих, на которых воздействуют опасные и (или) вредные производственные факторы, не превышает 30%
24. Производственная санитария — это:
- а) условия труда по созданию безопасности трудовых процессов
- б) система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности
- в) система организационных и технических мероприятий, которые направлены на устранение потенциально опасных факторов и предотвращения профессиональных заболеваний и отравлений
25. Основные причины профессиональных заболеваний
- а) охлаждения и простудные заболевания
- б) повышенное содержание в воздухе рабочей зоны вредных веществ
- в) травмоопасное оборудование
26. Найдите правильное определение понятию «охрана труда»:
- а) состояние защищенности жизненно важных интересов личности и общества от аварий

б) система организационных и технических мероприятий, предотвращающих воздействие опасных производственных факторов

в) 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

27. Допускаются ли лица моложе 18 лет к выполнению работ, к которым предъявляются дополнительные требования безопасности труда:

а) допускаются при непосредственном надзоре опытных рабочих

б) не допускаются б) допускаются 28. Какие вредные производственные факторы на предприятиях общественного питания относятся к физическим:

а) кислоты, щелочи б) высокая температура, влажность

в) грибковые заболевания, вирусы, микробы

29. Травма это:

а) шумовая болезнь работника в результате постоянного или длительного воздействия на организм вредных условий труда

б) повреждение тканей организма и нарушение его функций при несчастных случаях, т.е. при воздействии на работающих опасных производственных факторов

в) нарушение опорно-двигательного аппарата в результате постоянного или длительного воздействия на организм вредных условий труда

30. Кто осуществляет управление охраной труда:

а) государство б) работодатель в) профсоюзы