

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 06.09.2023 16:35:58

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ
Колледж Пятигорского института (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ:

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ
Т.А. Шебзухова

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

По дисциплине	Охрана труда
Специальность	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Форма обучения	очная
Учебный план	2022 г.
Объем занятий:Итого	36 ч.,
В т.ч. аудиторных	36 ч.
Лекций	24 ч.
Практических занятий	12 ч.
Зачет 5 семестр	___ ч.

Вопросы для контрольных срезов

Вариант № 1

1. Основы трудового законодательства РФ
2. Понятие дискриминация в области организации труда
Понятие принудительного труда.
. Права работодателя.
3. Требования к размещению помещений.
4. Виды инструктажа.
5. Влияние микроклимата, характеристика тяжести труда. Первая помощь.
6. Анализ производственного травматизма, расследования и учет несчастных случаев.

Вариант №2

1. Требования к обеспечению электробезопасности
2. Вредные вещества в воздухе рабочей зоны.
Освоение методов контроля вредных веществ.
3. Требования безопасности к холодильному оборудованию.
- 4.. Требования безопасности к организации технологических процессов.
5. Правила охраны труда для предприятий общественного питания.
6. Эксплуатация отопления и вентиляции.

Вопросы для контрольных срезов

Контрольный срез № 1

Вариант № 1

1. Основы трудового законодательства РФ
2. Понятие дискриминация в области организации труда
Понятие принудительного труда.
. Права работодателя.
3. Требования к размещению помещений.

Вариант №2

1. Правовые, нормативные и организационные основы охраны труда на предприятии
2. Виды инструктажа.
3. Влияние микроклимата, характеристика тяжести труда. Первая помощь.

Контрольный срез №2

Вариант №1

1. Требования безопасности к организации технологических процессов.
2. Правила охраны труда для предприятий общественного питания.
3. Эксплуатация отопления и вентиляции.

Вариант №2

1. Требования к обеспечению электробезопасности.
2. Вредные вещества в воздухе рабочей зоны.
Освоение методов контроля вредных веществ.

3. Требования безопасности к холодильному оборудованию.

Контрольный срез №3 Вариант №1

1. Анализ системы «Человек – производственная среда».
2. Профессиональные заболевания.
3. Требования безопасности к торгово – технологическому оборудованию.

Вариант №2

1. Типы противопожарных преград.
2. Производственное освещение, требования к освещению.
3. Требования по ограничению производственного шума.

Контрольный срез №4

Вариант № 1.

1. Системы, обеспечения параметров микроклимата и состава воздуха.
2. Отопление, вентиляция, кондиционирование, устройство и требования к ним. организация; проектирование и основы расчета; оборудование;
3. контроль содержания вредных веществ в воздухе рабочей зоны;

Вариант №2

1. Анализ производственного травматизма, расследования и учет несчастных случаев.
2. Методы и средства борьбы с вредными веществами в воздухе рабочей зоны.
3. Требования безопасности труда при погрузочно-разгрузочных работах.

1. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он показал глубокие знания. в области охраны труда, эксплуатации технологического оборудования при производстве ,системы управления охраной труда в организации;

законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране 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);

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он показал достаточные знания материала.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он знает основной материал, но допускает неточности.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части материала, допускает грубые ошибки