

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 22.05.2024 11:17:37

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

По дисциплине	ОП.08	Охрана труда	
		Специальность	43.02.15
Поварское и кондитерское дело			
Форма обучения	<u>очная</u>		

Пятигорск

1. Паспорт фонда оценочных средств

1.1. Область применения

Фонд оценочных средств (далее - ФОС) предназначен для оценивания знаний, умений, уровня сформированности компетенций студентов, обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по дисциплине ОП. 08 «Охрана труда». ФОС составлен на основе ФГОС и рабочей программы дисциплины.

Промежуточная аттестация по дисциплине предусмотрена в форме дифференцированного зачета с выставлением отметки по системе «отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно».

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

ФОС позволяет оценить знания, умения, сформированность общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС и рабочей программой дисциплины.

Планируемые результаты освоения (знания и умения) и перечень осваиваемых компетенций (общих и профессиональных) указываются в соответствии с ФГОС, ОП и рабочей программой учебной дисциплины.

Умения:

- У.1 выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- У.2 использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- У.3 участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- У.4 проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- У.5 разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- У.5 вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- У.6 вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.

Знания:

- 3.1 системы управления охраной труда в организации;
- 3.2 законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- 3.3 обязанности работников в области охраны труда;
- 3.4 фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- 3.5 возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);

3.6 порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);

3.7 порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

Общие компетенции:

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.

Профессиональные компетенции

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 рецептов 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 рецептов 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.

1.3. Формы контроля и оценивания

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по (учебной) дисциплине, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Таблица 1 Контроль и оценка освоения (учебной) дисциплины по темам (разделам)

Элементы учебной дисциплины	Формы контроля и оценивания			
	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Методы оценки (заполняется в соответствии и с разделом 4 рабочей программы)	Проверяемые ПК, ОК, У, З	Методы оценки	Проверяемые ПК, ОК, У, З
Раздел 1. Правовые, нормативные и организационные основы охраны труда на предприятии.			Указываются в соответствии с учебным планом	Указываются в соответствии с рабочей программой

Тема 1.1. Основы трудового законодательства РФ, подзаконные акты, правила и инструкции Содержание статей Конституции РФ, Трудовой Кодекс РФ, Основ законодательства по охране труда.	Практическое занятие № 1 Практические занятия Трудовой кодекс»: определение статуса документа, порядка процедуры.	У1, У2 31, 32, 33, 34, 35. ОК.01-ОК.07		У.1-У.6 3.1-3.7 ОК.01-ОК.07, ОК.09, ОК.10 ПК 1.1.- ПК 1.4. ПК 2.1.- ПК 2.8. ПК 3.1.-3.7. ПК 4.1.- ПК 4.6. ПК 5.1.- ПК 5.6. ПК 6.1.- ПК 6.4.
Тема 1.2. Обучение работающих, инструктажи, аттестация, обязанности и ответственность рабочих и ИТР	Практическое занятие № 2 Специальные инструктажи и их оформление	У.1-У.6 3.1-3.7 ОК.01-ОК.07, ОК.09, ОК.10 ПК 1.1.- ПК 1.4. ПК 2.1.- ПК 2.8. ПК 3.1.-3.7.		
Тема 1. 3. Анализ производственного травматизма, расследования и учет несчастных случаев	Практические занятия №3 Формы и содержание основных документов, заполняемых при расследовании и учете несчастных случаев на производстве.	У.1-У.6 3.1-3.7 ОК.01-ОК.07, ОК.09, ОК.10 ПК 1.1.- ПК 1.4. ПК 2.1.- ПК 2.8. ПК 3.1.-3.7. ПК 4.1.- ПК 4.6. ПК 5.1.- ПК 5.6. ПК 6.1.- ПК 6.4.		
Раздел 2. Основы производственной санитарии				
Тема 2.1. Анализ системы «Человек – производственная среда». Влияние микроклимата, характеристика тяжести труда	Практические занятия №4 Практические занятия Общие принципы оказания первой помощи пострадавшим и приемы оказания	У.1-У.6 3.1-3.7 ОК.01-ОК.07, ОК.09, ОК.10 ПК 1.1.- ПК 1.4. ПК 2.1.- ПК 2.8. ПК 3.1.-3.7. ПК 4.1.- ПК 4.6.		

	первой помощи.			
Тема 2.2. Вредные вещества в воздухе рабочей зоны	Практические занятия Вредные вещества, которые могут воздействовать на состояние здоровья и работоспособность человека на рабочем месте, их ПДК, методы и приборы для их измерения	У.1-У.6 3.1-3.7 ОК.01-ОК.07, ОК.09, ОК.10 ПК 1.1.- ПК 1.4. ПК 2.1.- ПК 2.8. ПК 3.1.-3.7. ПК 4.1.- ПК 4.6. ПК 5.1.- ПК 5.6. ПК 6.1.- ПК 6.4.		
Тема 2.3. Методы защиты от вредных веществ в воздухе рабочей зоны	Практические занятия Изучение приборов для контроля микроклимата , ознакомление с методикой определения воздухообмена в рабочей зоне несчастных случаев	У.1-У.6 3.1-3.7 ОК.01-ОК.07, ОК.09, ОК.10 ПК 1.1.- ПК 1.4. ПК 2.1.- ПК 2.8. ПК 3.1.-3.7. ПК 4.1.- ПК 4.6. ПК 5.1.- ПК 5.6. ПК 6.1.- ПК 6.4.		

2. Оценочные средства текущего контроля успеваемости и критерии оценки

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. Профессиональные заболевания.
5. Анализ производственного травматизма, расследования и учет несчастных

случаев.

Вариант №2

1. Требования к обеспечению электробезопасности
2. Вредные вещества в воздухе рабочей зоны.
3. Требования безопасности к организации технологических процессов.
4. Правила охраны труда для предприятий общественного питания.
5. Виды инструктажа

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

2. Оценочные средства текущего контроля успеваемости и критерии оценки

Фонд тестовых заданий

1. Работа по охране труда должна проводиться:
 - а) целенаправленно
 - б) выборочно
 - в) бесконтрольно
2. Назовите все виды инструктажей по охране труда:
 - а) вводный, внеклассный, целевой, повторный

- б) вводный, первичный, повторный, целевой, внеплановый
- в) вводный, первичный, внеплановый, внешкольный, повторный

3. Работа по охране труда должна проводиться:

- а) выборочно
- б) бесконтрольно
- в) комплексно и постоянно

4. По каким документам проводится инструктаж по охране труда с вновь принятым работником до начала деятельности:

- а) по программе вводного инструктажа +
- б) по инструкциям по охране труда по 7 направлениям
- в) по программе первичного инструктажа

5. К основным терминам и определениям по охране и улучшению условий труда относится:

- а) предельно допустимый уровень (ПДУ)
- б) предельно допустимый сброс (ПДС)
- в) предельно допустимый выброс (ПДВ)

6. Установите соответствие между рекомендуемыми нормативными правовыми актами и иными документами, используемыми в качестве источников информации для идентификации опасностей, и исходными данными:

- 1. Профессиональные стандарты
- 2-Ведомственные правила по охране труда
- 3- Результаты производственного контроля за условиями труда и выполнением санитарно противоэпидемических и профилактических мероприятий
- 4. Результаты проведения специальной оценки условий труда
- 5. Локальные технические документы (стандарты и регламенты выполнения работ, технологические карты)

А. Протоколы инструментальных измерений факторов производственной среды

Б. Описание трудовых функций, характеристика обобщенных трудовых функций

В. Карты специальной оценки условий труда, протоколы инструментальных измерений факторов производственной среды и трудового процесса

Г. Перечни выполняемых работ, описание технологического процесса, используемое оборудование, инструменты, сырье и т.д.

Д. требования к зданиям, территории, площадкам, организации рабочих мест, производственным процессам

7. Установите соответствие между типом опасностей и их источником

- 1.механические опасности
- 2.электрические опасности
- 3.термические опасности
- 4.Опасности, создаваемые шумом
- 5.опасности, создаваемые вибрацией
- 6.Опасности, создаваемые веществами

- А. нарушение центровки движущихся частей машины
- Б. изношенные части станка
- В. режущие части
- Г. Перегрузка
- Д. газ
- Е. взрыв

8.Установите соответствие между источником опасности и возможными последствиями:

- А. раздавливание -
- Б. разрез -
- В. ожог –
- Г. удар –
- Д. усталость –
- Неудобная поза
- Падающие объекты
- Режущие части
- Токоведущие части
- Движущиеся элементы-

9.Расположите предупредительные и контролирующие меры по предотвращению опасностей в порядке приоритетности

предоставление работникам соответствующих средств индивидуальной защиты;

устранение опасности/риска;

ограничение опасности/риска в его источнике путем использования технических средств коллективной защиты или организационных мер;

минимизация опасности/риска путем проектирования безопасных производственных систем;

меры административного ограничения суммарного времени контакта с вредными и опасными производственными факторами;

10. Укажите правильную последовательность выполнения мероприятий по снижению риска

На рабочем месте существует опасность контакта с неизвестной жидкостью, используемой в технологическом процессе:

обеспечить дополнительные меры контроля;
немедленно прекратить работу в условиях риска;
перелить жидкость в специальную маркированную тару;
нанести на тару знаки безопасности;
провести дополнительное обучение работников правилам обращения с вредными веществами

Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту за 100% правильных ответов;

Оценка «хорошо» выставляется студенту за 75 - 99% правильных ответов;

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту за 50 - 75% правильных ответов;

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту за менее 50% правильных ответов.

3. Оценочные средства для промежуточной аттестации и критерии оценки

Процедура дифференцированного зачета как отдельное контрольное мероприятие не проводится, оценивание знаний обучающегося происходит по результатам текущего контроля.