Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 02.10.2024 15:33:54
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1b8a2172f755a13

Приложение 1

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

УТВЕРЖДАЮ
И.о. заведующего кафедрой
_____ / Колганов Д.А./
«18» июня 2021 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина	**ОХРАНА ТРУДА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**
Направление подготовки	**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**
Направленность (профиль)	**Технология и организация предприятий общественного питания**
Квалификация выпускника	**Бакалавр**
Нормативный срок обучения	**4 года**
Форма обучения	**заочная**
Кафедра-разработчик	**Техносферная безопасность и транспортно-технологические машины**
Ведущий преподаватель	**Карпова О.В., доцент**

Разработчик: доцент, Карпова О.В. _____
(подпись)

ассистент, Марынова Т.А. _____
(подпись)

Саратов 2021

Содержание

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП…… 3
2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания……. 4
3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы…….. 5
4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы их формирования…… 11

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП

В результате изучения дисциплины «Охрана труда на предприятиях общественного питания» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от № 1047 от 17.08.2020, формируют следующие компетенции, указанные в таблице 1.

Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Охрана труда на предприятиях общественного питания»

Таблица 1

Компетенция		Индикаторы достижения компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (семестр)	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства для оценки уровня сформированности компетенции
Код	Наименование				
1	2	3	4	5	6
ПК-2	«Способен к организации и управлению процессами производства и обслуживания организаций питания»	ПК- 2.1 – Осуществляет планирование, координацию и контроль, проводит оценку эффективности деятельности предприятия питания	4 год	Лекции, практические занятия	Доклад, собеседование.

Примечание:

Компетенция ПК-2 - также формируется в ходе освоения дисциплин и практик: «Основы бизнес-планирования предприятий общественного питания», «Организация и планирование производственной и сбытовой деятельности предприятий общественного питания», «Производственная практика (технологическая)», «Преддипломная практика», «Выполнение и защита выпускной квалификационной работы».

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания Перечень оценочных материалов

Таблица 2

№ п/п	Наименование оценочного материала	Краткая характеристика оценочного материала	Представление оценочного средства в ОМ
1	доклад	продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы	темы докладов, критерии оценки докладов
2	собеседование	средство контроля, организованное как специальная беседа педагогического работника с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной и рассчитанной на выяснение объема знаний, обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме.	вопросы по темам дисциплины: задания для самостоятельной работы, темы практических работ

Программа оценивания контролируемой дисциплины

Таблица 3

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
1	**Введение в безопасность. Основные понятия и определения.** Структура курса. Основные понятия. Взаимодействие человека со средой обитания Нормативно-правовые документы в области безопасности труда.	ПК-2	Доклад, собеседование
2	**Идентификация и воздействие на человека вредных и опасных факторов среды обитания.** Физические факторы Физические факторы. Химические факторы.	ПК-2	Доклад, собеседование
3	Гигиеническая оценка тяжести и напряжённости трудового процесса	ПК-2	Собеседование
4	Оценка воздействия вредных веществ, содержащихся в воздухе рабочей зоны.	ПК-2	Собеседование

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Охрана труда на предприятиях общественного питания» на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Таблица 4

Код компетенции, этапы освоения компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
		ниже порогового уровня (неудовлетворительно)	пороговый уровень (удовлетворительно)	продвинутый уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
1	2	3	4	5	6
ПК-2 4 год	ПК-2.1 Осуществляет планирование, координацию и контроль, проводит оценку эффективности деятельности предприятия питания	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале, не умеет осуществлять планирование, координацию и контроль, проводит оценку эффективности деятельности предприятия питания	обучающийся демонстрирует знания только общих требований безопасности, но не может применять их для планирования, координации и контроля, в целом успешное, но не системное владение навыками проведения оценки эффективности деятельности предприятия питания	не допускает существенных неточностей; в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы в планировании, координации и контроля, в целом успешно, но с отдельными пробелами или сопровождающиеся отдельными ошибками проводит оценку эффективности деятельности предприятия питания	обучающийся знает материал, твердо знает правила техники безопасности и охраны труда, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

3.1. Доклад

Рекомендуемая тематика докладов по дисциплине приведена в таблице 5. Помимо представленных примерных тем докладов, студент имеет право выбрать самостоятельную тему в рамках изучения дисциплины «Охрана труда на предприятиях общественного питания» по согласованию с преподавателем.

Темы докладов, рекомендуемые при изучении дисциплины «Охрана труда на предприятиях общественного питания»

Таблица 5

№ п/п	Темы докладов
1	Основные способы защиты трудовых прав и законных интересов работников.
2	Современные средства защиты работающих от воздействия аэрозолей преимущественно фиброгенного действия.
3	Современные средства индивидуальной защиты органов дыхания

4	Современные средства индивидуальной защиты органов зрения
5	Современные средства защиты от падения с высоты
6	Предлагаемые мероприятия для профилактики производственного травматизма
7	Оценка профессионального риска работников АПК
8	План мероприятий по охране труда в организации
9	Разработка инструкции по охране труда для профессии
10.	Профессиональные риски работающих в неблагоприятных микроклиматических условиях
11.	Профессиональные риски работающих в условиях воздействия вредных веществ.
12.	Профессиональные риски работающих в условиях воздействия шума.
13.	Трудовой распорядок и дисциплина труда
14.	Профессиональные риски работающих в условиях воздействия механического травмирующего фактора.
15.	Порядок оценки профессионального риска. Методика оценки риска.
16.	Чек-лист по проверке состояния охраны труда в организации.
17.	Основные приёмы оказания первой помощи при электротравмах.
18.	Компенсации и льготы за неблагоприятные условия труда.
19.	Мероприятия по охране труда в организации. Порядок финансирования.
20.	Современная статистика производственного травматизма и заболеваемости в РФ (по итогам 2020 года).
21.	Основные приёмы (способы) мотивации работников к безопасному труду.
22.	Социальная защита пострадавших на производстве

3.2. Собеседование

Тематика собеседования устанавливается на основании теоретического курса изучаемой дисциплины.

Перечень тем для собеседования:

Темы практических работ
1. Гигиеническая оценка тяжести и напряжённости трудового процесса
2. Оценка воздействия вредных веществ, содержащихся в воздухе.

3.3. Текущий контроль

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1.Цель изучения дисциплины «Охрана труда»
2. Что является объектом изучения дисциплины «Охрана труда»?
3. Перечислите основные законодательные акты по безопасности труда.
4. Перечислите основные нормативные документы по безопасности труда.
5.Перечислите органы федерального надзора в области безопасности жизнедеятельности.
6. Что такое ССБТ? Из каких подсистем она состоит.
7. Охарактеризуйте основные виды трудовой деятельности человека.
8. Какими параметрами характеризуется физический труд и умственный?
9. Как классифицируются физические работы по тяжести.
10. Приведите классификацию условий труда.
11. Что является критерием комфортности условий труда.
12. Какие микроклиматические условия называются оптимальными, допустимыми?
13. Какие микроклиматические условия называются допустимыми?
14. Что такое терморегуляция организма человека?

15. Чем определяется тепловое состояние организма?
16. Какие параметры микроклимата влияют на работоспособность человека? Какими приборами они измеряются?
17. Перечислите основные характеристики освещения.
18. Поясните виды производственного освещения.
23. Что понимается под энергетической совместимостью человека и машины?
24. Что понимается под психофизиологической совместимостью человека и машины?
25. Дайте общую классификацию опасностей.
26. На какие группы делятся опасные и вредные факторы производственной среды?
27. Какие параметры определяют исход поражения электрическим током?
28. Перечислите основные принципы обеспечения безопасности труда.
29. Что такое «Экобиозащитная техника»?
30.Какие факторы необходимо учитывать при выборе комплекса средств защиты человека и зон его пребывания от опасностей?
31.Основные документы международного права в области охраны труда.
32.Цель проведения специальной оценки условий труда на рабочих местах.
33.Меры профилактики для снижения профессионального риска.
34.Виды ответственности за несоблюдение требований охраны труда для работодателей и работников.
35.Назовите органы надзора за безопасностью труда.
36.Отчёты по охране труда, форма и срок сдачи.
37.Основные задачи службы охраны труда
38.Функции службы охраны труда
39.Периодичность обучения по охране труда и проверки знаний
40.Как подразделяются инструктажи по времени проведения?
41.Какие организационные мероприятия помогут снизить производственный травматизм?
42. Оценка выполнения требований к производственному оборудованию.
43. Оценка выполнения требований к инструментам и приспособлениям.

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Основные документы международного права в области охраны труда.
2. Всемирный союз охраны природы.
3. Всемирная организация здравоохранения (ВОЗ)
4. Международная организация гражданской обороны.
5. Особенности регулирования труда женщин, лиц с семейными обязанностями
6.Особенности регулирования труда работников в возрасте до восемнадцати лет
7.Особенности регулирования труда лиц, работающих по совместительству
8.Особенности регулирования труда работников, заключивших трудовой договор на срок до двух месяцев
9.Особенности регулирования труда работников, занятых на сезонных работах.
10.Цель проведения специальной оценки условий труда на рабочих местах.
11.Идентификация потенциально вредных и (или) опасных производственных факторов.
12.Декларация. Порядок декларирования соответствия условий труда.
13.Порядок проведения исследований вредных факторов.
14.Вредные факторы, подлежащие измерению и оценке.
16. Оценка выполнения требований к производственному оборудованию.
17. Оценка выполнения требований к инструментам и приспособлениям.

3.4. Промежуточная аттестация

Вид промежуточной аттестации по дисциплине «Охрана труда на предприятиях общественного питания» в соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, предусмотрена промежуточная аттестация в виде экзамена 4- год

Для прохождения промежуточной аттестации обучающийся должен дать правильные ответы на два теоретических вопроса и решить одну ситуационную задачу.

1. Цель изучения дисциплины «Охрана труда»
2. Что является объектом изучения дисциплины «Охрана труда»?
3. Перечислите основные законодательные акты по безопасности труда.
4. Перечислите основные нормативные документы по безопасности труда.
5. 5.Перечислите органы федерального надзора в области безопасности жизнедеятельности.
6. Что такое ССБТ? Из каких подсистем она состоит.
7. Охарактеризуйте основные виды трудовой деятельности человека.
8. Какими параметрами характеризуется физический труд и умственный?
9. Как классифицируются физические работы по тяжести.
10. Приведите классификацию условий труда.
11. Что является критерием комфортности условий труда.
12. Какие микроклиматические условия называются оптимальными?
13. Какие микроклиматические условия называются допустимыми?
14. Что такое терморегуляция организма человека?
15. Чем определяется тепловое состояние организма?
16. Какие параметры микроклимата влияют на работоспособность человека? Какими
17. приборами они измеряются?
18. Перечислите основные характеристики освещения.
19. Поясните виды производственного освещения.
20. Что является источником искусственного освещения. Виды ламп.
21. Назовите факторы, определяющие зрительный комфорт.
22. Что понимается под антропометрической совместимостью человека и машины?
23. Что понимается под сенсомоторной совместимостью человека и машины?
24. Что понимается под энергетической совместимостью человека и машины?
25. Что понимается под психофизиологической совместимостью человека и машины?
26. Дайте общую классификацию опасностей.
27. На какие группы делятся опасные и вредные факторы производственной среды?
28. Какие факторы относятся к физическим? Приведите примеры.
29. Какие факторы относятся к химическим? Приведите примеры.
30. Какие факторы относятся к психофизиологическим? Приведите примеры.
31. Опишите процесс идентификации опасных и вредных производственных факторов.
32. В чём состоит основное условие безопасности в зоне пребывания человека? Что такое ПДК, ПДУ?
33. Как влияет вибрация на организм человека?
34. Назовите основные параметры, характеризующие вибрацию.
35. Назовите основные способы защиты от вибрации.
36. Что такое акустические колебания? Как влияет шум на организм человека?
37. Назовите основные способы защиты от шума.
38. Назовите основные параметры, характеризующие воздействие шума.
39. Перечислите виды воздействия электрического тока на организм человека.
40. Какие виды поражения вызывает электрический ток в организме человека?

41. Какие параметры определяют исход поражения электрическим током?
42. Чем определяется электрическое сопротивление тела человека?
43. Какие мероприятия проводят для защиты от поражения электрическим током?
44. Какие электрозащитные средства Вы знаете?
45. Основные документы международного права в области охраны труда.
46. Особенности регулирования труда работников в возрасте до восемнадцати лет
47. Особенности регулирования труда лиц, работающих по совместительству
48. Цель проведения специальной оценки условий труда на рабочих местах.
49. Идентификация потенциально вредных и (или) опасных производственных факторов.
50. Порядок проведения исследований вредных факторов.
51. Перечислите основные принципы обеспечения безопасности труда.
52. Что такое «Экобиозащитная техника»?
53. Средства коллективной и индивидуальной защиты от механического травмирования?
54. Охарактеризуйте средства защиты от шума и вибраций.
55. Охарактеризуйте средства защиты от ультразвуковых колебаний.
56. Перечислите причины поражения человека электрическим током на производстве.
57. Виды воздействия электрического тока на организм человека.
58. Факторы, определяющие исход поражения электрическим током.
59. Правила по охране труда при эксплуатации холодильных установок.
60. Требования охраны труда при организации проведения работ (производственных процессов).
61. Требования охраны труда при эксплуатации холодильных установок.
62. Техника безопасности при работе с весоизмерительным оборудованием.
63. Требования безопасности при и контрольно - кассовыми машинами (ККМ).
64. Техническое обслуживание контрольно - кассовых машин (ККМ).
65. Перечислите основные причины производственного травматизма
66. Какие несчастные случаи квалифицируют как не связанные с производством?
67. Понятие «Профессиональный риск».
68. Что является целью оценки и управления профессиональными рисками?
69. Схема оценки и управления профессиональными рисками.
70. Меры профилактики для снижения профессионального риска.
71. Виды ответственности за несоблюдение требований охраны труда для работодателей и работников.
72. Назовите органы надзора за безопасностью труда.
73. Отчёты по охране труда, форма и срок сдачи.
74. Основные задачи и функции службы охраны труда.
75. Периодичность обучения по охране труда и проверки знаний.
76. Как подразделяются инструктажи по времени проведения?
77. Структура и содержание коллективного договора
78. Виды соглашений в охране труда.
79. Формы оплаты труда. Нормы труда.
80. Оценка выполнения требований к производственному оборудованию.
81. Оценка выполнения требований к инструментам и приспособлениям.
82. Нормативно-правовые документы в оценке профессионального риска.
83. Действия работников при несчастном случае на производстве
84. Индивидуальные средства защиты.
85. В каких помещениях необходимо естественное освещение?
86. Что такое КЕО? Как определяется фактическое значение?
87. Что такое совмещенное освещение?

Ситуационные задачи по дисциплине «Охрана труда на предприятиях общественного питания»:

Проанализируйте эффективность мероприятий по улучшению условий труда по итогам 2017 года, путём расчёта коэффициентов (частоты травматизма $К_ч$; тяжести травматизма $К_т$; нетрудоспособности $К_н$) по исходным данным вариант № …..

Проанализируйте условия задачи, приведенные ниже, и на основании данных, представленных в табл. 1 (номер варианта выдает преподаватель), вычислите следующие коэффициенты: частоты травматизма $К_ч$; тяжести травматизма $К_т$; нетрудоспособности $К_н$.

Исходные данные для решения ситуационных задач:

№ варианта	Данные за 2015 год					Данные за 2016 год				
	Н	**Д**	**Р**	**З**	**$Д_з$**	**Н**	**Д**	**Р**	**З**	**$Д_з$**
1	11	123	753	5	25	10	109	751	3	22
2	8	40	128	2	13	5	39	128	2	8
3	9	20	259	4	44	2	18	257	8	13
4	5	56	349	9	19	9	42	340	1	20
5	8	41	164	11	36	11	54	170	4	27
6	14	83	859	3	31	15	79	860	6	22
7	6	31	470	3	21	8	44	457	4	18
8	4	17	76	9	48	5	21	79	6	37
9	11	84	630	9	29	8	80	639	7	21
10	2	24	91	9	37	4	24	93	8	23
№ варианта	Данные за 2017 год					Данные за 2018 год				
	Н	**Д**	**Р**	**З**	**$Д_з$**	**Н**	**Д**	**Р**	**З**	**$Д_з$**
1	12	121	754	5	25	10	110	750	3	22
2	7	45	128	2	10	5	32	129	2	8
3	4	18	256	8	41	2	12	256	4	32
4	10	52	348	4	23	9	42	348	2	20
5	9	41	164	7	36	11	58	179	5	20
6	18	83	859	6	29	15	74	859	6	25
7	6	32	472	3	11	8	47	456	4	18
8	3	15	76	8	41	5	22	76	6	31
9	11	84	637	4	23	8	75	637	4	20
10	2	24	95	7	36	4	28	95	7	30

Образец экзаменационного билета

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет
имени Н.И. Вавилова»

Кафедра «Техносферная безопасность и транспортно-технологические машины»
Экзаменационный билет №1
по дисциплине «Охрана труда на предприятиях общественного питания»

1.Что является объектом изучения дисциплины «Охрана труда»?
2.Правила по охране труда при эксплуатации холодильных установок.
3.Проанализируйте эффективность мероприятий по улучшению условий труда по итогам 2017года, путём расчёта коэффициентов (частоты травматизма Кч; тяжести травматизма Кт; нетрудоспособности Кн) по исходным данным вариант № 1

Проанализируйте условия задачи, приведенные ниже, и на основании данных, представленных в табл. 1 (номер варианта выдает преподаватель), определите следующие коэффициенты: частоты травматизма Кч; тяжести травматизма Кт; нетрудоспособности Кн. И. о. зав. кафедрой Колганов Д.А.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

4.1 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Контроль результатов обучения студентов, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине «Охрана труда на предприятиях общественного питания» осуществляется через проведение текущего, выходного контролей и контроля самостоятельной работы.

Формы текущего, промежуточного и итогового контроля, порядок начисления баллов и фонды контрольных заданий для текущего контроля разрабатываются кафедрой исходя из специфики дисциплины, и утверждаются на заседании кафедры.

4.2 Критерии оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Описание шкалы оценивания достижения компетенций по дисциплине приведено в таблице 6.

Шкала оценивания достижения компетенций по дисциплине

Таблица 6

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*			Описание
высокий	«отлично»	«зачтено»	«зачтено (отлично)»	Обучающийся обнаружил всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, обучающийся проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании материала

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*			Описание
базовый	«хорошо»	«зачтено»	«зачтено (хорошо)»	Обучающийся обнаружил полное знание учебного материала, успешно выполняет предусмотренные в программе задания, усвоил основную литературу, рекомендованную в программе
пороговый	«удовлетворительно»	«зачтено»	«зачтено (удовлетворительно)»	Обучающийся обнаружил знания основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляется с выполнением практических заданий, предусмотренных программой, знаком с основной литературой, рекомендованной программой, допустил погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя
–	«неудовлетворительно»	«не зачтено»	«не зачтено (неудовлетворительно)»	Обучающийся обнаружил пробелы в знаниях основного учебного материала, допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой практических заданий, не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании образовательной организации без дополнительных занятий

4.2.1. Критерии оценки письменного ответа при промежуточной аттестации

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

знания: требований нормативно - правовых документов в охране труда при производстве основных видов работ в агропромышленном комплексе, порядка идентификации негативных факторов на рабочих местах, методов и средств защиты работающих от опасности;

умения: проектировать профилактические мероприятия, направленные на предупреждение и снижение профессионального риска, выбирать средства коллективной и индивидуальной защиты для конкретных условий труда;

владение навыками: организации безопасных рабочих мест, обеспечения дисциплины труда и рационального режима работ.

Критерии оценки письменного ответа

отлично	обучающийся демонстрирует: - знание материала, твердо знает правила техники безопасности и охраны труда, измеряет и оценивает параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности

	рабочих мест, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий; - умение осуществлять оценку профессионального риска, необходимые меры безопасности при возникновении негативных факторов, в том числе в аварийных ситуациях, на объектах жизнеобеспечения предприятий, используя современные методы и показатели такой оценки; - успешное и системное владение навыками применения основных методов защиты в условиях производственных процессов и чрезвычайных ситуаций, оказания первой помощи пострадавшему.
хорошо	обучающийся демонстрирует: - знание материала, не допускает существенных неточностей; - в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, осуществлять оценку профессионального риска, планировать необходимые меры безопасности на рабочих местах, используя современные методы и показатели такой оценки; - в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или владение навыками применения основных методов защиты в условиях производственных процессов и чрезвычайных ситуаций, оказания первой помощи пострадавшему.
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала; - в целом успешное, но не системное умение выявлять источники опасности, оценивать риск их реализации, проводить мероприятия по устранению непосредственной угрозы жизни пострадавшего, создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов; - в целом успешное, но не системное владение навыками оказания первой на производстве; основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.
неудовлетворительно	обучающийся: - не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале, слабо знает методы и средства зашиты человека от опасностей природного и техногенного характера, не знает практику применения материала, допускает ошибки; - не умеет использовать меры безопасности при проведении основных видов работ, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено; - обучающийся не владеет навыками применения основных методов защиты в условиях производственных процессов и чрезвычайных ситуаций, оказания первой помощи пострадавшему

4.2.2. Критерии оценки доклада

При выступлении с докладом обучающийся демонстрирует:

знания: выбранного материала, четкость и последовательность его изложения, степень раскрытия сущности вопроса, новизну текста; обоснованность выбора источника;

умения: раскрыть тему, показать ее актуальность, грамотно и культурно изложить материал использовать наиболее известные и новейшие работы по проблеме (журнальные публикации, материалы сборников научных трудов и т.д.).

владение навыками: чтения, оценки и обобщения сведений и информации, полученных из различных источников, используемых для доклада.

Критерии оценки доклада

отлично	обучающийся демонстрирует: тема полностью раскрыта, использовано оптимальное количество источников информации, обучающийся продемонстрировал высокий уровень владения материалом, основные вопросы содержательны, выводы ясно сформулированы, автор содержательно выступил и ответил на поставленные вопросы;
хорошо	обучающийся демонстрирует: тема в целом раскрыта, однако некоторые вопросы освещены недостаточно полно, автор отвечает на вопросы неуверенно, есть ошибки в материале, презентация содержит много текстового материала;
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: работа несамостоятельная или заимствована с минимальной авторской работой с литературой, число источников явно недостаточно для полного раскрытия темы, ошибки в изложении материала, студент путает термины, докладчик не сумел ответить на ряд вопросов;
неудовлетворительно	обучающийся: студент читает доклад, материал не соответствует теме, докладчик не владеет представляемой информацией, конспект доклада является копией чужой работы, или скачен из Интернета.

4.2.3. Критерии оценки собеседования

В процессе собеседования обучающийся демонстрирует:

знания: материала, изученного по рассматриваемой теме, а также других вопросов, логически связанных с данной темой.

умения: работать с изученной информацией, принимать правильные решения в рамках рассматриваемой темы, предлагать оптимальные варианты решения поставленных задач.

владение навыками: решения задач в рамках изучаемой тематики.

Критерии оценки собеседования

Отлично	обучающийся демонстрирует: знание материала рассматриваемой темы, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий; умение работать с изученной информацией в рамках рассматриваемой темы, предлагать оптимальные варианты решения поставленных задач;

	успешное и системное владение навыками работы с информацией, а также навыки рационального решения профессиональных задач в рамках рассматриваемой тематики.
Хорошо	обучающийся демонстрирует: знание материала, не допускает существенных неточностей; в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение работать с изученной информацией в рамках рассматриваемой темы и предлагать варианты решения поставленных задач; в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками работы с информацией и решения профессиональных задач в рамках рассматриваемой тематики.
Удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении материала; в целом успешное, но не системное умение работать с изученной информацией в рамках рассматриваемой темы и предлагать варианты решения поставленных задач; в целом успешное, но не системное владение навыками работы с информацией и решения профессиональных задач в рамках рассматриваемой тематики.
Неудовлетворительно	обучающийся: не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в рассматриваемой тематике, не знает практику применения изученного материала, допускает существенные ошибки; не умеет работать с изученной информацией в рамках рассматриваемой темы, предлагать варианты решения поставленных задач, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями отвечает или не отвечает совсем на заданные вопросы; обучающийся не владеет навыками работы с информацией, а также навыками решения профессиональных задач в рамках рассматриваемой тематики.

Разработчик: доцент, Карпова О.В. _____ (подпись)

ассистент, Марынова Т.А. _____ (подпись)