Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 23.09.2024 09:25:36
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2170735a1

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
_____ /Молчанов А.В./
«28» августа 2019 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина	**Охрана труда на мясоперерабатывающих предприятиях**
Направление подготовки	**19.03.03 Продукты питания животного происхождения**
Направленность (профиль)	**Технология мяса и мясных продуктов**
Квалификация выпускника	**Бакалавр**
Нормативный срок обучения	**4 года**
Форма обучения	**Заочная**
Кафедра-разработчик	**Технология производства и переработки продукции животноводства**
Ведущий преподаватель	**Данилова Л.В., доцент**

Разработчик(и): доцент Данилова Л.В. _____
(подпись)

Саратов 2019

Содержание

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процесс освоения ОПОП …….... 3

2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различны этапах их формирования, описание шкал оценивания …….. 6 8

3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оцен ки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующи этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательно программы.....……..……..….. 16

4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы и формирования …… 211

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

В результате изучения дисциплины «Охрана труда на мясоперерабатывающих предприятиях» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12.03.2015 г. № 199, формируют следующие компетенции, указанные в таблице 1.

Таблица 1

Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины

Компетенция		Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающий должен знать, уметь, владеть)	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
ОК-9	готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	**знает:** основные методы и средства индивидуальной и коллективной защиты в случае аварии на предприятии, действие токсичных веществ на организм человека, особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности	4	лекции, /практическое занятие	Устный опрос, письменный опрос тестирование
		умеет: применять средства индивидуальной и коллективной защиты в случае аварии на предприятии, организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; проводить анализ опасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности; соблюдать требования по безопасному ведению технологического процесса; проводить экологический мониторинг объ-			

		ектов производства и окружающей среды;			
		владеет: средствам индивидуальной и коллективной защиты в случае аварии на предприятии, методами обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности			
ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях»	**знает:** технические требования к оборудованию и инвентарю мясоперерабатывающих предприятий; правила безопасности при эксплуатации механического, теплового и холодильного оборудовании;	4	лекции, /практические занятие	Устный опрос, письменный опрос тестирование
		умеет: применять знания о технологическом оборудовании в соответствии с требованиями техники безопасности при производстве продукции применять знания и умения по охране труда на мясоперерабатывающих предприятиях;			
		владеет: навыком практического применения знаний о технологическом оборудовании в соответствии с требованиями техники безопасности при производстве продукции			
ПК-21	готовностью применять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	**знает:** пожарную безопасность; ответственность за нарушение правил охраны труда.	4	лекции, /практические занятие	Устный опрос, письменный опрос тестирование
		умеет: пользоваться правилами пожарной безопасности; избегать чрезвычайных ситуаций			
		владеет: способностью применить необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобес-			

		печения предприятия			
ПК-2	способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия	**знает:** основные законодательные положения по охране труда и производственной экологии; организационные и технические мероприятия по повышению безопасности работ на мясоперерабатывающих предприятиях, предотвращению производственного травматизма и заболеваний; технику безопасности при организации рабочих мест; электробезопасность; элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия	4	лекции, /практические занятие	Устный опрос, письменный опрос тестирование
		умеет: организовывать рабочее место с соблюдением правил безопасности; осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепо-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия			
		владеет: навыком практического применения элементарных мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия; методами			

		и средствами обеспечения безопасности труда персонала во время работ на производстве			

Профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»

Компетенция ОК-9 – также формируется в ходе освоения дисциплин: «Безопасность жизнедеятельности» и защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Компетенция ОПК-4 – также формируется в ходе освоения дисциплин: «Безопасность жизнедеятельности», «Тепло- и хладотехника», «Гидромеханические процессы пищевых производств», «Технологическое оборудование», «Электротехника», «Технологическое оборудование мясной отрасли», «Автоматизированные системы управления», преддипломная практика, защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Компетенция ПК-2– также формируется в ходе освоения дисциплин: «Безопасность жизнедеятельности», «Тепло- и хладотехника», «Гидромеханические процессы пищевых производств», практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика), преддипломной практики и защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Компетенция ПК-21– также формируется в ходе освоения дисциплин: «Безопасность жизнедеятельности», «Экология», преддипломная практика, защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

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

Таблица 2

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ОМ
1	устный опрос	средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимся.	Вопросы по темам/разделам дисциплины
2	практическая работа	средство, направленное на изучение практического хода тех или иных процессов, ис-	вопросы по темам дисциплины решение задач

		следование явления в рамках заданной темы с применением методов, освоенных на лекциях, сопоставление полученных результатов с теоретическими концепциями, осуществление интерпретации полученных результатов, оценивание применимости полученных результатов на практике	
3	письменный опрос	средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде написания обучающимися ответов на заранее составленные преподавателем вопросы.	Вопросы рубежного, входного контроля, выходного контроля
4	тестирование	метод, который позволяет выявить уровень знаний, умений и навыков, способностей и других качеств личности, а также их соответствие определенным нормам путем анализа способов выполнения обучающимися ряда специальных заданий	банк тестовых заданий

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.	*Вводная лекция.* Основные понятия и терминология охраны труда	ПК-21	Устный опрос письменный опрос
2.	Основные законодательные положения по охране труда	ОК-9	Устный опрос письменный опрос
3.	*Производственная санитария* Виды и характеристики вредных производственных факторов. Гигиенические критерии оценки условий труда Санитарно – гигиенические условия и физиологические особенности труда	ПК-21	Устный опрос письменный опрос

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
4.	Производственный травматизм	ПК-21	Устный опрос письменный опрос

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Охрана труда на мясоперерабатывающих предприятиях» 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
ОК-9, 4 семестр	**знает:** основные методы и средства индивидуальной и коллективной защиты в случае аварии на предприятии, действие токсичных веществ на организм человека, особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности	обучающийся не знает основные методы и средства индивидуальной и коллективной защиты в случае аварии на предприятии, действие токсичных веществ на организм человека, особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание основных методов и средств индивидуальной и коллективной защиты в случае аварии на предприятии, действия токсичных веществ на организм человека, особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, практики применения материала, исчерпыва-

					юще и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	умеет: применять средства индивидуальной и коллективной защиты в случае аварии на предприятии, организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; проводить анализ опасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности; соблюдать требования по безопасному ведению технологического процесса; проводить экологический мониторинг объектов производства и окружающей среды	не умеет применять средства индивидуальной и коллективной защиты в случае аварии на предприятии, организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; проводить анализ опасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности; соблюдать требования по безопасному ведению технологического процесса; проводить экологический мониторинг объектов производства и окружающей среды, допускает существенные ошибки, неуверенно, с	в целом успешное, но не системное умение применять средства индивидуальной и коллективной защиты в случае аварии на предприятии, организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; проводить анализ опасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности; соблюдать требования по безопасному ведению технологического	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение применять средства индивидуальной и коллективной защиты в случае аварии на предприятии, организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; проводить анализ опасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности; соблюдать требования по безопасному веде-	сформированное умение применять средства индивидуальной и коллективной защиты в случае аварии на предприятии, организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; проводить анализ опасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности; соблюдать требования по безопасному ведению технологического процесса;

		большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	процесса; проводить экологический мониторинг объектов производства и окружающей среды	нию технологического процесса; проводить экологический мониторинг объектов производства и окружающей среды	проводить экологический мониторинг объектов производства и окружающей среды
ОК-9, 4 семестр	**владеет навыками:** применения индивидуальной и коллективной защиты в случае аварии на предприятии, методами обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности	обучающийся не владеет навыками применения индивидуальной и коллективной защиты в случае аварии на предприятии, методами обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности , допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение навыками применения индивидуальной и коллективной защиты в случае аварии на предприятии, методами обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками применения индивидуальной и коллективной защиты в случае аварии на предприятии, методами обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности	успешное и системное владение навыками применения индивидуальной и коллективной защиты в случае аварии на предприятии, методами обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности
ОПК-4, 4 семестр	**знает:** технические требования к оборудованию и инвентарю мясоперерабатывающих предприятий; правила безопасности при эксплуатации механического, теплового и холодильного оборудовании;	обучающийся не знает технические требования к оборудованию и инвентарю мясоперерабатывающих предприятий; правила безопасности при эксплуатации механического, теплового и холодильного оборудовании;, не	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулиров-	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание технических требований к оборудованию и инвентарю мясоперерабатывающих предприятий; правил безопасности при

		знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	ках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала		эксплуатации механического, теплового и холодильного оборудовании, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	умеет: применять знания о технологическом оборудовании в соответствии с требованиями техники безопасности при производстве продукции применять знания и умения по охране труда на мясоперерабатывающих предприятиях;	не умеет применять знания о технологическом оборудовании в соответствии с требованиями техники безопасности при производстве продукции применять знания и умения по охране труда на мясоперерабатывающих предприятиях; допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не	в целом успешное, но не системное умение применять знания о технологическом оборудовании в соответствии с требованиями техники безопасности при производстве продукции применять знания и умения по охране труда на мясоперерабатывающих предприятиях, используя современные методы и показатели оценки (указываются конкретные	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение применять знания о технологическом оборудовании в соответствии с требованиями техники безопасности при производстве продукции применять знания и умения по охране труда на мясоперерабатывающих предприятиях;	сформированное умение применять знания о технологическом оборудовании в соответствии с требованиями техники безопасности при производстве продукции применять знания и умения по охране труда на мясоперерабатывающих предприятиях;

		выполнено	методы и показатели оценки в зависимости от специфики дисциплины)		
ОПК-4, 4 семестр	**владеет навыками**: практического применения знаний о технологическом оборудовании в соответствии с требованиями техники безопасности при производстве продукции	обучающийся не владеет навыками практического применения знаний о технологическом оборудовании в соответствии с требованиями техники безопасности при производстве продукции, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение навыками практического применения знаний о технологическом оборудовании в соответствии с требованиями техники безопасности при производстве продукции	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками практического применения знаний о технологическом оборудовании в соответствии с требованиями техники безопасности при производстве продукции	успешное и системное владение навыками практического применения знаний о технологическом оборудовании в соответствии с требованиями техники безопасности при производстве продукции
ПК-21, 4 семестр	**знает:** пожарную безопасность; ответственность за нарушение правил охраны труда	обучающийся не знает пожарную безопасность; ответственность за нарушение правил охраны труда, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание пожарной безопасности; ответственности за нарушение правил охраны труда, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично из-

			программного материала		лагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	умеет: пользоваться правилами пожарной безопасности; избегать чрезвычайных ситуаций	не умеет пользоваться правилами пожарной безопасности; избегать чрезвычайных ситуаций, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	в целом успешное, но не системное умение пользоваться правилами пожарной безопасности; избегать чрезвычайных ситуаций	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение пользоваться правилами пожарной безопасности; избегать чрезвычайных ситуаций	сформированное умение пользоваться правилами пожарной безопасности; избегать чрезвычайных ситуаций
ПК-21, 4семестр	**владеет навыками:** применения необходимых мер безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	обучающийся не владеет навыками применения необходимых мер безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, боль-	в целом успешное, но не системное владение навыками применения необходимых мер безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками применения необходимых мер безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизне-	успешное и системное владение навыками применения необходимых мер безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия

		шинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено		обеспечения предприятия	
ПК-2, 4 семестр	**знает:** основные законодательные положения по охране труда и производственной экологии; организационные и технические мероприятия по повышению безопасности работ на мясоперерабатывающих предприятиях, предотвращению производственного травматизма и заболеваний; технику безопасности при организации рабочих мест; электробезопасность; элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в основных законодательных положениях по охране труда и производственной экологии; организационных и технических мероприятия по повышению безопасности работ на мясоперерабатывающих предприятиях, предотвращению производственного травматизма и заболеваний; технике безопасности при организации рабочих мест, электробезопасности; элементарных мерах безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия, не знает практику применения материала,	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание основных законодательных положений по охране труда и производственной экологии; организационных и техническихмероприятий по повышению безопасности работ на мясоперерабатывающих предприятиях, предотвращению производственного травматизма и заболеваний; техники безопасности при организации рабочих мест; электробезопасности; элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах

		допускает существенные ошибки			жизнеобеспечения предприятияпрактики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	умеет: организовывать рабочее место с соблюдением правил безопасности; осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепо-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия	не умеет организовывать рабочее место с соблюдением правил безопасности; осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепо-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой	в целом успешное, но не системное умение организовывать рабочее место с соблюдением правил безопасности; осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепо-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение организовывать рабочее место с соблюдением правил безопасности; осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепо-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия	сформированное умение организовывать рабочее место с соблюдением правил безопасности; осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепо-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия

		дисциплины, не выполнено			
ПК-2, 4 семестр	**владеет навыками:** практического применения элементарных мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия; методами и средствами обеспечения безопасности труда персонала во время работ на производстве	обучающийся не владеет навыками практического применения элементарных мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия; методами и средствами обеспечения безопасности труда персонала во время работ на производстве, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение навыками практического применения элементарных мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия; методами и средствами обеспечения безопасности труда персонала во время работ на производстве	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками практического применения элементарных мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия; методами и средствами обеспечения безопасности труда персонала во время работ на производстве	успешное и системное владение навыками практического применения элементарных мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия; методами и средствами обеспечения безопасности труда персонала во время работ на производстве

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. Тестовые задания

По дисциплине «Охрана труда на мясоперерабатывающих предприятиях» предусмотрено проведение следующих видов тестирования: письменное, компьютерное и т.п.

Письменное тестирование.

Письменное тестирование рассматривается как рубежный контроль успеваемости и проводится после изучения определенного раздела дисциплины.

Пример одного из вариантов тестирования

1. Повреждение в организме человека, вызванное действием факторов внешней среды - (указать полное название) ######

+: травма

2. Вредные вещества по степени опасности, относящиеся к чрезвычайно опасным с ПДК 0,1 мг/м3

+: ртуть

-: перекись

-:укчусная кмслота

+: свинец

3. Вещества вызывающие раздражение дыхательных путей и слизистых оболочек

-:краткосрочный

+: хлор

-: свинец

-: радиоактивные вещества

-: формальдегид

+: сероводород

+: аммиак

4. Вещества влияющие на репродуктивную (воссоздание потомства) функцию

-:краткосрочный

+:свинец

+:никотин

-: аммиак

-: асбест

+: бензол

+: марганец

5. Вещества, вызывающие раздражение дыхательных путей и слизистых оболочек

-:краткосрочный

+: хлор

-: свинец

-: радиоактивные вещества

-: формальдегид

+: сероводород

+: аммиак

6. Беспорядочное сочетание звуков различной частоты и интенсивности, оказывающих вредное или раздражающее действие на организм человека - (указать полное название) ###

+:шум

7. Ширина лестницы должна быть не менее … м
-:2
-:6
+:0,7
8. В нормативных документах ряда стран пожары разделяются на четыре класса, где D
+: возгорание горючих металлов
-: возгорание обычных горючих материалов таких, как древесина, бумага и пластмассы
-: возгорание легковоспламеняющихся или горючих жидкостей, газов и смазочных материалов;
-: возгорание электропроводки.

3.2. Практическая работа

Тематика практических занятий установлена в соответствии с рабочей программой дисциплины «Охрана труда на мясоперерабатывающих предприятиях» направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) Технология мяса и мясных продуктов.

Структура, цель и порядок выполнения практических занятий представлены в методических указаниях по дисциплине «Охрана труда на мясоперерабатывающих предприятиях».

1. Основные законодательные положения по охране труда
2. Производственный травматизм
3. Производственное освещение
4. Защита от производственного шума, вибрации и производственных излучений
5. Электробезопасность
6. Техника безопасности при эксплуатации технологического оборудования
7. Противопожарная профилактика. Пожарная безопасность на территории мясоперерабатывающего предприятия и в цехах при выполнении работ
8. Действия в случае пожара. Средства тушения пожара.
9. Оказание первой медицинской помощи

Практические занятия выполняются в соответствии с Методическими указаниями по выполнению практических работ по дисциплине «Охрана труда на мясоперерабатывающих предприятиях».

3. 3. Промежуточная аттестация

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения в качестве промежуточной аттестации предусмотрено проведение зачета.

Промежуточная аттестация в виде зачетов по всей дисциплине преследует цель оценить работу обучающегося за период ее изучения, полученные теорети-

ческие знания, развитие творческого мышления, соответствие полученных знаний и навыков целевым компетенциям дисциплины.

При сдаче зачета практические (расчетные) задания не предусмотрены

Вопросы, выносимые на зачет

1. Дайте определение рабочей зоны и рабочего места.
2. Дайте определение опасного и вредного производственного фактора.
3. Дайте определения риска. Как можно его количественно оценить?
4. Что такое профессиональный и производственный риск?
5. Дайте определение безопасности и охраны труда.
6. Какими мерами обеспечивается безопасность труда?
7. Что является первым этапом обеспечения безопасности труда?
8. Какие Вы знаете методы исследования мяса и мясных продуктов?
9. Каковы задачи охраны труда?
10. Каковы основные задачи управления безопасностью труда?
11. Назовите законодательные аспекты в области охраны труда и их основные положения.
12. Какие виды нормативных правовых актов существуют в области охраны труда?
13. Основные направления государственной политики в области охраны труда.
14. Перечислите подсистемы государственных стандартов системы стандартов безопасности труда.
15. Кто осуществляет управление, надзор и контроль за безопасностью и охраной труда, каковы основные задачи, функции и права этих органов?
16. Основные причины производственных травм.
17. Характер производственных травм.
18. Перечислите основные стадии идентификации негативных производственных факторов.
19. Дайте классификацию опасных и вредных производственных факторов.
20. Перечислите основные характеристики освящения и световой среды, единицы их измерения.
21. Какие искусственные источники света применяются на производстве?
22. Каковы основные методы защиты от шума и вибрации?
23. Каковы общие методы защиты от электромагнитных полей и излучений?
24. Общие требования безопасности для работников всех профессий, занятых ремонтом и техническим обслуживанием машин и оборудования
25. Требования безопасности в аварийных ситуациях.
26. Требования безопасности перед началом работ
27. Требования безопасности во время работы
28. Требования безопасности по окончании работ
29. Проведение инструктажа по охране труда

30. Обучение работников рабочих профессий

31. Обучение руководителей и специалистов

32. Проверка знаний требований охраны труда.

33. Санитарные требования к территории.

34. Санитарные требования к водоснабжению и канализации.

35. Санитарные требования к микроклимату производственных помещений.

36. Санитарные требования к отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха.

37. Санитарные требования к устройству и содержанию помещений.

38. Транспортирование, прием и хранение пищевых продуктов.

39. Какие технические меры используются для защиты от поражения электрическим током?

40. Какие средства индивидуальной защиты используются для защиты от поражения электрическим током?

41. Какие требования охраны труда предъявляются при проектировании машин и механизмов мясоперерабатывающей отрасли?

42. Какие нормы ширины проходов при размещении технологического оборудования?

43. Какие существуют виды горения?

44. Какими показателями пожарной опасности характеризуются вещества и материалы?

45. Каковы особенности пожарной опасности мясоперерабатывающего производства?

46. Какие пассивные меры используются для защиты от пожара?

47. Как устроена пожарная сигнализация?

48. Какие основные способы и механизмы тушения пожара?

49. Какие вещества применяют для тушения пожара и в каких случаях?

50. Действия персонала мясоперерабатывающих предприятий в случае возникновения аварии и пожара.

51. Составление плана эвакуации людей при пожаре на мясоперерабатывающих предприятиях.

52. Противопожарный инструктаж: назначение виды сроки проведения в предприятиях общественного питания документальное оформления.

53. Какие типы огнетушителей применяются на мясоперерабатывающих предприятиях?

54. Инструкция по охране труда для рабочих, осуществляющих различные операции вручную при рубке мясных изделий

55. Инструкция по охране при работе с электромясорубкой

56. Оказание первой медицинской помощи при поражении электрическим током.

57. Искусственное дыхание

58. Наружный массаж сердца

59. Оказание первой медицинской помощи при ранениях

60. Остановка кровотечений
61. Оказание первой медицинской помощи при ушибах
62. Оказание первой медицинской помощи при переломах костей и вывихах
63. Оказание первой медицинской помощи при обморожении и ожогах, тепловых и солнечных ударах
64. Оказание первой медицинской помощи при повреждении глаз
65. Оказание первой медицинской помощи при отравлениях пестицидами, минеральными удобрениями, консервантами и продуктами их распада, ядовитыми газами.

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 обучающегося, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине «Охрана труда на мясоперерабатывающих предприятиях» дисциплины» осуществляется через проведение входного, текущего, рубежных, 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 5.

Таблица 5

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 творче-

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)			Описание
				ские способности в понимании, изложении и использовании материала
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 устного ответа при промежуточной аттестации

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

знания: основных законодательных положений по охране труда и производственной экологии; организационных и технических мероприятий по повышению безопасности работ на мясоперерабатывающих предприятиях, предотвращения производственного травматизма и заболеваний; техники безопасности при организации рабочих мест; электробезопасности; технических требований к оборудованию и инвентарю мясоперерабатывающих предприятий; правил безопасности

при эксплуатации механического, теплового и холодильного оборудовании; правил безопасности при хранении, погрузке, выгрузке и перевозке мясных продуктов; пожарной безопасности; ответственности за нарушение правил охраны труда.
умения: организовывать рабочее место с соблюдением правил безопасности; соблюдать производственную санитарию и гигиену; применять знания и умения по охране труда на мясоперерабатывающих предприятиях; выполнять правила пожарной безопасности; избегать травмоопасных ситуаций.
владение навыками: понятийно-терминологического аппарат в области охраны труда на мясоперерабатывающих предприятиях; обеспечения безопасности труда персонала во время работ на производстве

Критерии оценки

отлично	обучающийся демонстрирует: - знание материала основных законодательных положений по охране труда и производственной экологии; организационных и технических мероприятий по повышению безопасности работ на мясоперерабатывающих предприятиях, предотвращения производственного травматизма и заболеваний; техники безопасности при организации рабочих мест; электробезопасности; технических требований к оборудованию и инвентарю мясоперерабатывающих предприятий; правил безопасности при эксплуатации механического, теплового и холодильного оборудовании; правил безопасности при хранении, погрузке, выгрузке и перевозке мясных продуктов; пожарной безопасности; ответственности за нарушение правил охраны труда, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий; - умение организовывать рабочее место с соблюдением правил безопасности; соблюдать производственную санитарию и гигиену; применять знания и умения по охране труда на мясоперерабатывающих предприятиях; выполнять правила пожарной безопасности; избегать травмоопасных ситуаций. - успешное и системное владение навыками понятийно-терминологического аппарат в области охраны труда на мясоперерабатывающих предприятиях; обеспечения безопасности труда персонала во время работ на производстве
хорошо	обучающийся демонстрирует: - знание материала, не допускает существенных неточностей; - в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение организовывать рабочее место с соблюдением правил безопасности; соблюдать производственную санитарию и гигиену; применять знания и умения по охране труда на мясоперерабатывающих предприятиях; выполнять правила пожарной безопасности; избегать травмоопасных ситуаций. - в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками понятийно-терминологического аппарат в области охраны труда на мясоперерабатывающих предприятиях; обеспечения безопасности труда

	персонала во время работ на производстве
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 организовывать рабочее место с соблюдением правил безопасности; соблюдать производственную санитарию и гигиену; применять знания и умения по охране труда на мясоперерабатывающих предприятиях; выполнять правила пожарной безопасности; избегать травмоопасных ситуаций, - в целом успешное, но не системное владение навыками понятийно-терминологического аппарат в области охраны труда на мясоперерабатывающих предприятиях; обеспечения безопасности труда персонала во время работ на производстве
неудовлетворительно	обучающийся: - не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в основных законодательных положениях по охране труда и производственной экологии; организационных и технических мероприятиях по повышению безопасности работ на мясоперерабатывающих предприятиях, предотвращении производственного травматизма и заболеваний; техники безопасности при организации рабочих мест; электробезопасности; технических требованиях к оборудованию и инвентарю мясоперерабатывающих предприятий; правилах безопасности при эксплуатации механического, теплового и холодильного оборудовании; правилах безопасности при хранении, погрузке, выгрузке и перевозке мясных продуктов; пожарной безопасности; ответственности за нарушение правил охраны труда, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки; - не умеет организовывать рабочее место с соблюдением правил безопасности; соблюдать производственную санитарию и гигиену; применять знания и умения по охране труда на мясоперерабатывающих предприятиях; выполнять правила пожарной безопасности; избегать травмоопасных ситуаций, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено; - обучающийся не владеет навыками навыками понятийно-терминологического аппарат в области охраны труда на мясоперерабатывающих предприятиях; обеспечения безопасности труда персонала во время работ на производстве, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено

4.2.2. Критерии оценки выполнения тестовых заданий

знания: учебного и лекционного материала по изучаемой теме

умения: использовать теоретические и практические знания как основные, так и дополнительные

владение навыками: подбора, структурирования, изложения и критического анализа материала по конкретной теме

Критерии оценки выполнения тестовых заданий

отлично	обучающийся демонстрирует: уровень освоения учебного материала по изучаемой теме; - умение использовать теоретические и практические знания как основные, так и дополнительные,
хорошо	обучающийся в полном объёме демонстрирует: - уровень освоения учебного материала по изучаемой теме; - не допускает существенных неточностей; содержит отдельные пробелы в умении использовать теоретические и практические знания как основные, так и дополнительные, но не допускает существенных неточностей;
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: знания только основного материала по изучаемой теме, в целом успешное, но не системное умение использовать теоретические и практические знания как основные, так и дополнительные;
неудовлетворительно	обучающийся: - не знает учебного материала по изучаемой теме; - не умеет использовать теоретические и практические знания;

4.2.3. Критерии оценки практических работ

При выполнении практических работ обучающийся демонстрирует:

знания:основных законодательных положений по охране труда и производственной экологии; организационных и технических мероприятий по повышению безопасности работ на мясоперерабатывающих предприятиях, предотвращения производственного травматизма и заболеваний; техники безопасности при организации рабочих мест; электробезопасности; технических требований к оборудованию и инвентарю мясоперерабатывающих предприятий; правил безопасности при эксплуатации механического, теплового и холодильного оборудовании; правил безопасности при хранении, погрузке, выгрузке и перевозке мясных продуктов; пожарной безопасности; ответственности за нарушение правил охраны труда.

умения:организовывать рабочее место с соблюдением правил безопасности; соблюдать производственную санитарию и гигиену; применять знания и умения по охране труда на мясоперерабатывающих предприятиях; выполнять правила пожарной безопасности; избегать травмоопасных ситуаций.

владение навыками:понятийно-терминологического аппарат в области охраны труда на мясоперерабатывающих предприятиях; обеспечения безопасности труда персонала во время работ на производстве

Критерии оценки практических работ

отлично	обучающийся демонстрирует: - глубокие знания учебного материала по теме практической работы, - показывает усвоение взаимосвязи основных понятий используемых в работе, - смог ответить на все уточняющие и дополнительные вопросы
хорошо	обучающийся демонстрирует: -знание учебного материала, усвоил основную литературу, смог ответить почти полно на все заданные дополнительные и уточняющие вопросы - студент допустил одну ошибку или не более двух недочетов и может их исправить самостоятельно или с небольшой помощью преподавателя.
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: знание материала практической работы, правильно понимает сущность вопроса, но в ответе имеются отдельные пробелы в усвоении вопросов курса, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала;
неудовлетворительно	обучающийся демонстрирует: -существенные пробелы в знаниях основного учебного материала практической работы, который полностью не раскрыл содержание вопросов, не смог ответить на уточняющие и дополнительные вопросы

Разработчик (и): доцент, Данилова Л.В.