Документ подписан простой электронной подписью

Ин<mark>рормация о владельце:</mark>

ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович-

Јо<mark>л</mark>жность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет

Дапа подписания: 30.09.2024 11:03:45

Уникальный программный ключ:

52 682d78e671e5 6ab07f01f 6 CEЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



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

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий тафедрой

/ Попова О.М./ вися 20**19** г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина

ОХРАНА ТРУДА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБ-

ЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация

общественного питания

Направленность (профиль)

Технология и организация предприятий общест-

венного питания

Бакалавр

Квалификация

выпускника

4 года

обучения

Форма обучения

Нормативный срок

Очная

Кафедра-разработчик

Технологии продуктов питания

Ведущий преподаватель

Марадудин М.С.

Разработчик(и): доцент, Марадудин М.С.

(полпись)

Саратов 2019

Содержание

1	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе ос	
	воения ОПОП	3
2	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных	
	этапах их формирования, описание шкал оценивания	
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 образовательної	
	программы19	
4	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний	
	умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы и	
	формирования27	

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 12.11.2015г. № 1332, формируют следующие компетенции, указанные в таблице 1.

Таблица 1 Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Охрана труда на предприятиях общественного питания»

Ка	эмпетенция	Структурные эле-	Этапы фор-	Виды занятий для фор-	Оценочные средства
Код	Наименова- ние	менты компетен- ции (в результате освоения дисцип- лины обучающий должен знать, уметь, владеть)	мирования компетенции в процессе ос- воения ОПОП (семестр)*	мирования компетенции	для оценки уровня сформированности компетенции
1	2	3	4	5	6
OK-9	Способность использовать оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	знает: приемы оказания первой помощи и методы защиты в чрезвычайных ситуациях умеет: оказать первую помощь пострадавшим и предотвратить развития чрезвычайной ситуации на производстве владе-ет: методами защиты персонала и посетителей в чрезвычайных ситуациях	8	лекции, практические занятие	Доклад, письменный опрос, устный опрос
ОПК- 4	оборудования в соответствии с требованиями техники безопасных классов предприятий	предприятий об- щественного пи-	8	лекции, практические занятие	Доклад, тестовое задание, устный оп- рос

ПК-3	Владением правилами техники безо-пасности, производственной санитарии, по-жарной безопасности и охраны труда, измерения и оценивания параметров производственности и загазованности шума и вибрации, освещенности рабочих мест	выками работы на технологическом оборудовании предприятий общественного питания различных классов знает: правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании, требования производственной санитарии и пожарной безопасности умеет: определять параметры запыленности узагазованности рабочих мест влабенного микроклимата, запыленности, загазованности, загазованности, загазованности, загазованности рабочих мест	8	лекции, практические занятие	Доклад, тестовое задание, устный опрос
ПК-8	обеспечивать функционирование системы поддержни здоровья и безопасности труда персонала предприятия общественного питания, анализировать деятельность предприятия питания с целитания с це-	знает: норматив- ные документы по поддержке здоро- вья персонала предприятия об- щественного пи- тания и системы труда безопасно- сти умеет: организо- вать оптимальные условия труда пер- сонала предпри- ятия обществен- ного питания и функционирование системы охраны	8	лекции, практические занятие	Доклад, тестовое задание, письменный опрос

	ласти безо- пасности труда и здо- ровья персо- нала	труда на рабочих местах владе- ет: методикой анализа деятель- ности предпри- ятий с целью рис- ков безопасности труда и здоровья персонала.			
ПК-9	устанавли- вать требо- вания и при- оритеты к обучению ра- ботников по вопросам	знает: требования безопасности и охраны труда на предприятиях общественного питания и действия руководителя и персонала в чрезвычайных ситуациях	8	Лекции, практические занятия	Доклад, тестовое задание
		умеет: проводить инструктажи, тренировки, занятия по технике безопасности, охране труда и поведению персонала в чрезвычайных ситуациях			

	,				
		владеет: практи-			
		ческими навыками			
		проведения меро-			
		приятий по техни-			
		ки безопасности			
		на предприятии			
		общественного			
		l '			
		питания, вопросам			
		безопасности пер-			
		сонала в повсе-			
		дневной деятель-			
		ности и поведению			
		в чрезвычайных			
		ситуациях			
		,			
TIL 10	Form 0	ougame 6	O	Помина началения	Поляда поляда
		знает: меры безо-			Доклад, тестовое задание, устный оп-
	осуществлять необходимые	пасности и защи-			заоание, устныи оп- рос
	неоохооимые меры безопас-	ты персонала и			ροι
	ности при	посетителей при			
	₋ RUSHIIKHUBEHIII	возникновении			
	чрезвычайных	чрезвычайных си-			
	ситуациях на	туаций на пред-			
	. ,	приятиях общест-			
	жизнеобеспе-	венного питания			
	чения пред-	ocimoco mimamusi			
	приятия				
		умеет: организо-			
		вать защиту пер-			
		сонала и посети-			
		телей при возник-			
		новении чрезвы-			
		чайных ситуаций			
		на предприятиях			
		общественного			
		· -			
		питания			
		владеет: навыка-			
		ми проведения ме-			
		-			
		роприятий по дей-			
		ствиям обеспечи-			
		вающих безопас-			
		ность персонала в			
		условиях возникно-			
		вения чрезвычай-			
		ных ситуаций на			
		предприятии об-			
		щественного пи-			
		тания			
	i	i			

	умеет:		
	владеет:		

Компетенция ОК-2 — также формируется в ходе освоения дисциплин: Безопасность жизнедеятельности, а также в ходе прохождения 2-х учебных (технологических практик), производственной и преддипломной практики, научно-исследовательской работе и Государственной итоговой аттестации.

Компетенция ОПК-4 также формируется в ходе освоения дисциплин: Безопасность жизнедеятельности, Санитария и гигиена питания, Оборудование предприятий общественного питания, Электротехника, Основы технологии кулинарной продукции, Автоматизирование системы управления технологическим процессом на предприятиях общественного питания, Технологические потоки производств индустрии питания, тепло-физические процессы в общественном питании, а также в ходе прохождения 2-х учебных (технологических практик), производственной и преддипломной практики, научно-исследовательской работе и Государственной итоговой аттестации.

Компетенция ПК-3 также формируется в ходе освоения дисциплин: Безопасность жизнедеятельности, Санитария и гигиена питания, Продовольственная безопасность, а также в ходе прохождения 2-х учебных (технологических практик), производственной и преддипломной практики, научно-исследовательской работе и Государственной итоговой аттестации.

Компетенция ПК-8 также формируется в ходе освоения дисциплин: Безопасность жизнедеятельности, Санитария и гигиена питания, а также в ходе прохождения 2-х учебных (технологических практик), производственной и преддипломной практики, научно-исследовательской работе и Государственной итоговой аттестации.

Компетенция ПК-9 также формируется в ходе освоения дисциплин: Безопасность жизнедеятельности, Санитария и гигиена питания, а также в ходе прохождения 2-х учебных (технологических практик), производственной и преддипломной практики, научно-исследовательской работе и Государственной итоговой аттестации.

Компетенция ПК-18 также формируется в ходе освоения дисциплин: Безопасность жизнедеятельности, 2-х учебных (технологических практик), производственной и преддипломной практики, научно-исследовательской работе и Государственной итоговой аттестации.

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

Перечень оценочных материалов

Таблица 2

№	Наименование оце-	Краткая характеристика оце-	Представление оценочного
Π/Π	ночного материала	ночного материала	средства в ОМ
1	доклад, сообщение	продукт самостоятельной	темы докладов
		работы обучающегося, пред-	
		ставляющий собой публич-	
		ное выступление по пред-	
		ставлению полученных ре-	
		зультатов решения опреде-	
		ленной учебно-	
		практической, учебно-	
		исследовательской или на-	
		учной темы	
2	собеседование	средство контроля, органи-	вопросы по темам дисципли-
		зованное как специальная	ны:
		беседа педагогического ра-	- перечень вопросов к семи-
		ботника с обучающимся на	нару
		темы, связанные с изучаемой	- перечень вопросов для уст-
		дисциплиной и рассчитанной	ного опроса
		на выяснение объема знаний	- задания для самостоятель-
		обучающегося по опреде-	ной работы
		ленному разделу, теме, про-	
		блеме и т.п.	
3	тестирование	метод, который позволяет	банк тестовых заданий
		выявить уровень знаний,	
		умений и навыков, способ-	
		ностей и других качеств	
		личности, а также их соот-	
		ветствие определенным	
		нормам путем анализа спо-	
		собов выполнения обучаю-	
		щимися ряда специальных	
		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	Тема 1. Нормативно-правовая база по охране труда на предприятиях общественного питания. Правовые, нормативные и организационные основы охраны труда на предприятиях общественного питания.	ПК-9 ОК-9	Доклад, тестовое задание
2	Тема 1. Документы, регламентирующие охрану труда. Ответственность за нарушение нормативных актов по охране труда. Надзор и контроль по охране труда	ПК-9	Доклад, тестовое задание
3	Тема 2.Оформление документации при несчастном случае. Порядок расследования несчастных случаев на производстве.	ПК-9 ОК-9	Доклад, тестовое задание
4	Тема 2. Производственный травматизм и профессиональные заболевания Профессиональные заболевания, травматизм, их причины. Средства снижения и предупреждения травматизма и заболеваний	ПК-3,8	Доклад, тестовое задание
5	Тема 3. Гигиенические критерии условий труда. Факторы, влияющие на микроклимат на рабочем месте. Оптимальные параметры микроклимата на рабочем месте.	ПК-3,8	Доклад, тестовое задание
6	Тема 3. Освещение на предприятиях общественного питания. Общие сведения. Правила и нормы освещения	ПК-3,8	Доклад, тестовое задание
7.	Тема 4. Вредные производственные факторы и меры защиты. Вредные производственные факторы, их виды и характеристика. Санитарно - гигиенические условия труда. Гигиенические критерии условий труда.	ПК-3,8	Доклад, тестовое задание
8.	Тема 4.Мероприятия по снижению вредных производственных факторов. Электромагнитные излучения. Шум и вибрация. Отопление и вентиляция. Кондиционирование воздуха.	ПК-3	Доклад, тестовое задание
9.	Тема 4.Факторы, влияющие на условия труда. Аттестация рабочих мест. Безопасность про-изводственного оборудования.	ОПК-4 ПК-3	Доклад, тестовое задание
10.	Тема 5.Производственная санитария Опасные и вредные производственные факторы. Границы производственной санитарии Объекты производственной санитарии	ПК-3	Доклад, тестовое задание
11.	Тема 6.Порядок разработки инструкций на механическое, тепловое и холодильное оборудование Содержание инструкций. Порядок утверждения. Периодичность доведения до обслуживающего персонала. Документальное оформ-	ОПК-4 ПК-18	Тестовое задание

	ление инструктажа.		
12.	Тема 7. Взаимодействие человека с опас-	ПК-8, 9	Доклад
	ными вредными производственными фак-		
	торами.		
	Идентификация опасных вредных факторов		
	производств и оценка риска. Методы и сред-		
	ства защиты от опасных технических систем		
	и технологических процессов.		
13.	Тема 8. Техника безопасности при экс-	ОПК-4	Доклад, тестовое
	плуатации холодильных установок.		задание
	Виды холодильных установок, основные		
	опасные и вредные факторы.		
	Меры безопасности при обслуживании холо-		
1.4	дильных установок.	TIL O	Tr.
14.	Тема 9.Экобиозащитная техника.	ПК-8	Доклад, тестовое
	Общие вопросы взаимодействия охраны тру-		задание
	да с охраной окружающей среды. Норматив-		
	но-правовые основы охраны природной сре-		
1.5	ды.	OTH: 4	П
15.	Тема 10.Техника безопасности при работе	ОПК-4	Доклад, тестовое
	с весоизмерительным и контрольно-		задание
	кассовым оборудованием.		
	Весоизмерительное и контрольно – кассовое		
	оборудование предприятий общественного питания. Правила эксплуатации.		
16.		ПК-8	Политон
10.	Тема 11.Материальные затраты на охра-	11K-8	Доклад
	ну труда.		
	Обязательное социальное страхование от		
	несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний.		
	Общие принципы возмещения причиненно-		
	го труда и страхования ответственности за		
	его причинение.		
17.	Тема 12.Техника безопасности при органи-	ОПК-4	Тестовое задание,
17.	зации погрузочно-разгрузочных работ на	OTHE 1	доклад
	предприятиях общественного питания.		
	Основные виды опасности и общие правила		
	безопасных работ.		
	Меры безопасности при погрузочно-		
	разгрузочных операциях с товарами в раз-		
	личных видах тары.		
18.	Тема 13.Экономика охраны труда.	ПК-8	Доклад, тестовое
	Источники финансирования мероприятий на		задание
	охрану труда. Источники финансирования		
	расходов на прохождение медицинских ос-		
	мотров.		
19.	Тема 14. Безопасность эксплуатации зда-	ПК-18	Доклад
	ний предприятий общественного питания.		, , , , , , , ,
	Требования к производственным зданиям.		
	Документация, необходимая для организа-		
	ции безопасной эксплуатации зданий.		
20.	Тема 15. Пожарная безопасность на терри-	ОПК-4	Тестовое задание
	гории предприятий общественного пита-	ПК-3	
	ния.	ПК-18	
	Меры пожарной безопасности на предпри-		
	ятиях общественного питания.		
21.	Тема 15. Организация пожарной охраны	ПК-18	Доклад
	на предприятиях общественного питания.	ОК-9	, ,
	Организация пожарной охраны. Пожаро-		

	опасные свойства веществ и материалов. Классификация помещений по пожаро и взрывоопасности.		
22.	Тема 15. Противопожарная профилактика. Средства пожаротушения. Правила пользования ими. Пожарная сигнализация. Действия в случаях пожара.	ПК-18 ОК-9	Тестовое задание
23.	Тема 15.Виды объектов по пожарной и взрывной опасности. Классификация объектов по пожарной и взрывной опасности.	ПК-18 ОК-9	Доклад
24.	Тема 16.Безопасность труда в хлебопекарном, макаронном и кондитерском производствах Технологические процессы предприятий по выпуску макаронных и кондитерских изделий. Особенности эксплуатация оборудования.	ОПК-4	Доклад
25.	Тема 16.Безопасность труда на предприятиях общественного питания. Технологические процессы предприятий общественного питания. Особенности эксплуатация оборудования предприятий общественного питания.	ОПК-4	Доклад, тестовое задание
26.	Тема 17. Изучение инструктажей на предприятии общественного питания. Планы мероприятий по охране труда. Обучение и инструктажи по охране труда.	ПК-8	Доклад, тестовое задание

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 компе-		Показател	и и критерии оценив	ания результатов (обучения
тенции,	Индикаторы достижения	ниже порогового уровня	пороговый уровень	продвинутый уро-	высокий уровень
воения ком- петенции	компетенции	(неудовлетвори- тельно)	(удовлетворитель- но)	вень (хорошо)	(отлично)
1	2	3	4	5	6
		обучающийся не знает значительной части программно- го материала, плохо	монстрирует зна- ния только основ-	монстрирует знание материа-	обучающийся де- монстрирует знание материа- ла по приемам

					
		ориентируется в	не знает деталей,	существенных	оказания первой
		материале по прие-		неточностей	помощи и мето-
OK-9,		мам оказания пер-	ности, допускает		дам защиты в
		вой помощи и ме-	неточности в		чрезвычайных
8 семестр	знает:	тодам защиты в	формулировках,		ситуациях,
		чрезвычайных си-	нарушает логиче-		практики приме-
		туациях, не знает	скую последова-		нения материала,
		практику примене-	тельность в изло-		исчерпывающе и
		ния материала, до-	жении программ-		последовательно,
		пускает сущест-	ного материала		четко и логично
		венные ошибки			излагает мате-
					риал, хорошо
					ориентируется в
					материале, не
					затрудняется с
					ответом при ви-
					доизменении за- даний
		не умеет использо-	в целом успешное,	в целом успешное,	сформированное
		вать методы и	но не системное	но содержащие	по оказанию пер-
		приемы оказания	умение по оказа-	отдельные пробе-	вой помощи по-
		первой помощи по-	нию первой помощи		страдавшим и
		•		первой помощи	предотвращение
		дотвратить раз-		пострадавшим и	развития чрезвы-
		витие чрезвычайной	^	предотвращение	чайной ситуации
		ситуации на произ-	чайной ситуации	развития чрезвы-	на производстве
	******	•	на производстве	чайной ситуации	
	умеет:	существенные		на производстве	
		ошибки, неуверенно, с большими затруд-			
		нениями выполняет			
		самостоятельную			
		работу, большин-			
		ство заданий, пре-			
		дусмотренных про-			
		граммой дисципли-			
		ны, не выполнено			
		1			
		обучающийся не владеет навыками	в целом успешное,	в целом успешное, но содержащее	успешное и сис- темное владение
			но не системное владение навыками	но собержащее отдельные пробе-	
		чтения и оценки данных методами	чтения и оценки	лы или сопровож-	навыками чтения и оценки данных
		защиты персонала	данных методов	лы или сопровож- дающееся от-	и оценки ойнных методов защиты
		и посетителей в	защиты персонала	дельными ошиб-	персонала и по-
		чрезвычайных си-	и посетителей в	ками владение	персонала и по- сетителей в
ОК-9,		туациях, допускает		навыками чтения	чрезвычайных
OK),	владеет на-	существенные	•	и оценки методов	чрезвычийных ситуациях
8 семестр	выками:	ошибки, с большими	туациях	защиты персона-	ситуациях
о семестр		затруднениями вы-		ла и посетителей	
		полняет самостоя-		в чрезвычайных	
		тельную работу,		ситуациях	
		большинство преду-		Comey conjuntor	
		смотренных про-			
		граммой дисципли-			
		ны не выполнено			
			65, yı (10	65.m.grc	ofiniaromi, == 3
ОПК-4		обучающийся не	обучающийся де-	обучающийся де-	обучающийся де-
O111\\-4	24.0.0	знает значительной		монстрирует	монстрирует
0	знает:	* *	ния только основ-	знание материа-	знание материа-
8 семестр		го материала, плохо	_	•	ла по устройству
		ориентируется в	не знает деталей,	существенных	технологического

	ройству технологи- ческого оборудова- ния предприятий общественного пи- тания, не знает практику примене- ния материала, до-	допускает неточ- ности, допускает неточности в формулировках, нарушает логиче- скую последова- тельность в изло- жении программ- ного материала		оборудования предприятий об- щественного пи- тания, практики применения ма- териала, исчер- пывающе и по- следовательно, четко и логично излагает мате- риал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при ви- доизменении за- даний
умеет:	эксплуатировать технологическое оборудование предприятий общественного питания в соответствии с требованиями техники безопасности, допускает существенные ошибки, не-	но не системное умение эксплуа- тации техно- логического обору- дования предпри- ятий обществен- ного питания в со- ответствии с требованиями техники безопас-	но содержащие отдельные пробелы, умение эксплуатации технологического оборудования предприятий общественного питания в соответ-	сформированное правильно экс- плуатировать технологическое оборудование предприятий об- щественного пи- тания в соот- ветствии с тре- бованиями тех- ники безопасно- сти
владеет на- выками:	владеет навыками работы на техноло- гическом оборудо- вании предприятия общественного пи- тания различных	но не системное владение навыками работы на техно-логическом обору-довании предприятия общественного питания различных классов	отдельные пробелы или сопровож- дающееся от- дельными ошиб- ками владение навыками работы на технологиче-	темное владение навыками рабо- ты на техноло- гическом обору- довании предпри- ятия обществен-

1			ī		
		полняет самостоя-		общественного	
		тельную работу,		питания различ-	
		большинство преду-		ных классов	
		смотренных про-			
		граммой дисципли-			
		•			
		ны не выполнено			
		обучающийся не	обучающийся де-	* '	обучающийся де-
		знает значительной	монстрирует зна-	монстрирует	монстрирует
		части программно-	ния только основ-	знание материа-	знание материа-
		го материала, плохо	ного материала, но	ла, не допускает	ла правил техни-
		_	_	•	ки безопасности
		ники безопасности		• '	при работе на
		при работе на тех-	ности, допускает		технологическом
		нологическом обо-	неточности в		
					оборудовании,
		r -	формулировках,		требования про-
		вания производст-	нарушает логиче-		изводственной
		венной санитарии и	скую последова-		санитарии и по-
		пожарной безопас-	тельность в изло-		жарной безопас-
		ности, знает прак-	жении программ-		ности, примене-
		тику применения	ного материала		ния материала,
		материала, допус-	The state of the s		исчерпывающе
		кает существенные			последовательно,
		* *			
		ошибки			четко и логично
					излагает мате-
	знает:				риал, хорошо
					ориентируется в
					материале, не
					затрудняется с
					ответом при ви-
					доизменении за-
THC 2					даний
ПК-3					
8 семестр					
_					
		не умеет опреде-	в целом успешное,	в целом успешное,	сформированное
		•	•	*	* * *
		лять параметры	но не системное	но содержащие	умение опреде-
		лять параметры запыленности, зага-	но не системное умение определять	но содержащие отдельные пробе-	умение опреде- лять параметры
		лять параметры запыленности, зага- зованности, шума и	но не системное умение определять параметры запы-	но содержащие отдельные пробе- лы, умение опре-	умение опреде- лять параметры запыленности,
		лять параметры запыленности, зага- зованности, шума и вибрации, освещен-	но не системное умение определять параметры запы- ленности, загазо-	но содержащие отдельные пробе- лы, умение опре- делять парамет-	умение опреде- лять параметры запыленности, загазованности,
		лять параметры запыленности, загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих	но не системное умение определять параметры запы- ленности, загазо-	но содержащие отдельные пробе- лы, умение опре-	умение опреде- лять параметры запыленности, загазованности,
		лять параметры запыленности, зага- зованности, шума и вибрации, освещен-	но не системное умение определять параметры запы- ленности, загазо-	но содержащие отдельные пробелы, умение определять параметры запыленности,	умение опреде- лять параметры запыленности, загазованности,
		лять параметры запыленности, загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест, допускает	но не системное умение определять параметры запы-ленности, загазованности, шума и вибрации, освещен-	но содержащие отдельные пробельные пробельные определять параметры запыленности, загазованности,	умение опреде- лять параметры запыленности, загазованности, шума и вибрации, освещенности
	умеет:	лять параметры запыленности, загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест, допускает существенные	но не системное умение определять параметры запы-ленности, загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих	но содержащие отдельные пробельные пробелы, умение определять параметры запыленности, загазованности, иума и вибрации,	умение опреде- лять параметры запыленности, загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест,
	умеет:	лять параметры запыленности, загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест, допускает существенные ошибки, неуверенно,	но не системное умение определять параметры запы-ленности, загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест, используя	но содержащие отдельные пробельные пробелы, умение определять параметры запыленности, загазованности, шума и вибрации, освещенности	умение опреде- лять параметры запыленности, загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест, используя совре-
	умеет:	лять параметры запыленности, загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруд-	но не системное умение определять параметры запы-ленности, загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест, используя современные ме-	но содержащие отдельные пробельные пробелы, умение определять параметры запыленности, загазованности, иума и вибрации, освещенности рабочих мест,	умение опреде- лять параметры запыленности, загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест, используя совре- менные методы и
	умеет:	лять параметры запыленности, загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет	но не системное умение определять параметры запы-ленности, загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест, используя современные методы и показатели	но содержащие отдельные пробельные пробельные определять параметры запыленности, загазованности, иума и вибрации, освещенности рабочих мест, используя совре-	умение опреде- лять параметры запыленности, загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест, используя совре- менные методы и показатели та-
	умеет:	лять параметры запыленности, загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруд-	но не системное умение определять параметры запы-ленности, загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест, используя современные методы и показатели	но содержащие отдельные пробельные пробелы, умение определять параметры запыленности, загазованности, иума и вибрации, освещенности рабочих мест,	умение опреде- лять параметры запыленности, загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест, используя совре- менные методы и показатели та-
	умеет:	лять параметры запыленности, загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет	но не системное умение определять параметры запы-ленности, загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест, используя современные методы и показатели	но содержащие отдельные пробельные пробельные определять параметры запыленности, загазованности, иума и вибрации, освещенности рабочих мест, используя совре-	умение опреде- лять параметры запыленности, загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест, используя совре- менные методы и показатели та-
	умеет:	лять параметры запыленности, загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большин-	но не системное умение определять параметры запы-ленности, загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест, используя современные методы и показатели	но содержащие отдельные пробельные пробельные определять параметры запыленности, загазованности, иума и вибрации, освещенности рабочих мест, используя современные методы и показатели такой	умение опреде- лять параметры запыленности, загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест, используя совре- менные методы и показатели та-
	умеет:	лять параметры запыленности, загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, пре-	но не системное умение определять параметры запы-ленности, загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест, используя современные методы и показатели	но содержащие отдельные пробельные пробелы, умение определять параметры запыленности, загазованности, иума и вибрации, освещенности рабочих мест, используя современные методы и	умение опреде- лять параметры запыленности, загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест, используя совре- менные методы и показатели та-
	умеет:	лять параметры запыленности, загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большин-	но не системное умение определять параметры запы-ленности, загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест, используя современные методы и показатели	но содержащие отдельные пробельные пробельные определять параметры запыленности, загазованности, иума и вибрации, освещенности рабочих мест, используя современные методы и показатели такой	умение опреде- лять параметры запыленности, загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест, используя совре- менные методы и показатели та-

		ны, не выполнено			
		o financia de la companya de la comp			
	владеет на- выками:	владеет навыками работы с прибора- ми по определению параметров произ- водственного мик- роклимата, запы- ленности, загазо- ванности, вибрации и освещенности ра-	но не системное владение навыками чтения и оценки данных приборов по определению параметров производственного микроклимата, запыленности, вибрачии и освещенности рабочих мест	отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошиб-ками владение навыками чтения и оценки данных приборов по определению параметров производственного микро-	темное владение навыками чтения и оценки данных приборов по определению параметров производственного микроклимата,
ПК-8 8 семестр	знает:	го материала, плохо ориентируется в нормативных документах по подержке здоровья персонала предприятия общественного питания и системы безопасности труда, знает прак-	ния только основ- ного материала, но не знает деталей, допускает неточ- ности, допускает неточности в формулировках, нарушает логиче- скую последова-	монстрирует знание материа- ла, не допускает существенных неточностей	обучающийся де- монстрирует знание материа- ла нормативных документах по поддержке здо- ровья персонала предприятия об- щественного пи- тания и системы безопасности труда, практики применения ма- териала, исчер- пывающее и по- следовательно четко и логично излагает мате- риал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при ви-

					доизменении за- даний
ПК-8 8 семестр	умеет:	условия труда пер- сонала предприятия общественного пи- тания и функциони- ровать системы охраны труда на рабочих местах до- пускает сущест- венные ошибки, не- уверенно, с больши- ми затруднениями выполняет само- стоятельную рабо-	условия труда пер- сонала предпри- ятия обществен- ного питания и функционировать системы охраны труда на рабочих местах, используя современные ме- тоды и показатели оценки оптималь- ных условий труда	но содержащие отдельные пробельные пробелы, умение организовать оптимальные условия труда персонала предприятия общественного питания и функционировать системы охраны труда на рабочих местах, используя	сформированное организовать оптимальные условия труда персонала пред-приятия общественного питания и функционировать системы охраны труда на рабочих местах, используя современные методы и показатели такой оценки
осеместр	владеет на- выками:	обучающийся не владеет методикой анализа деятельности с целью выявле-	владение методи- кой анализа дея- тельности с целью выявления рисков безопасности тру- да и здоровья пер- сонала	отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошиб- ками владениемет тодикой анализа	успешное и сис- темное владение методикой ана- лиза деятельно- сти с целью вы- явления рисков безопасности труда и здоровья персонала

		0617119102	65111/0102-1-1-3-	061741919191919191919191919191919191919191	65.mr.age
ПК-9 8 семестр	знает:	знает значительной части программно- го материала, плохо ориентируется в материале по тре- бованию безопасно- сти и охраны труда на предприятиях общественного пи- тания и действия руководителя и пер- сонала в чрезвычайных ситуациях, зна- ет практику применения материала, допускает существенные ошибки	ния только основ- ного материала, но не знает деталей, допускает неточ- ности, допускает неточности в формулировках, нарушает логиче- скую последова- тельность в изло- жении программ- ного материала	существенных неточностей	обучающийся де- монстрирует знание по требо- ванию безопасно- сти и охраны труда на пред- приятиях обще- ственного пита- ния и действия руководителя и персонала в чрез- вычайных ситуа- циях, практики применения ма- териала, исчер- пывающее и по- следовательно четко и логично излагает мате- риал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при ви- доизменении за- даний
ПК-9 8 семестр	умеет:	тренировки, заня- тия по технике безопасности, ох- ране труда и пове- дению персонала в чрезвычайных си- туациях, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруд-	но не системное умение проводить инструктажи, тренировки, занятия по технике безопасности, охране труда и поведению персонала в чрезвычайных ситуациях, используя	но содержащие отдельные пробельные пробелы, умение проводить инструктажи, тренировки, занятия по технике безопасности, охране труда и поведению персонала в чрезвычайных си-	сформированное проводить инструктажи, тренировки, занятия по технике безопасности, охране труда и поведению персонала в чрезвычайных ситуациях, используя современные методики
	владеет на- выками:	обучающийся не владеет практиче-скими навыками проведения мероприятий по соблюдению техники безопасности общественного питания, вопросам безопасности персонала в повседневной деятельности и пове-	в целом успешное, но не системное владение практическими навыками проведения мероприятий по соблюдению техники безопасности на предприятии общественного питания, вопросам безопасности персонала в повседневной деятель-	дающееся от- дельными ошиб- ками владение практическими навыками прове- дения мероприя- тий по соблюде- нию техники безопасности на	темное владение

		ных ситуациях, до- пускает сущест- венные ошибки, с большими затруд- нениями выполняет самостоятельную работу, большин- ство предусмот- ренных программой дисциплины не вы- полнено	ности и поведению в чрезвычайных ситуациях	тания, вопросам безопасности	тельности и по- ведению в чрез- вычайных ситуа- циях
ПК-18	знает:	го материала, плохо ориентируется в материале по мерам безопасности и защиты персонала и посетителей при возникновении чрезвычайных ситуаций	ния только основ- ного материала, но не знает деталей, допускает неточ-	монстрирует знание материа- ла, не допускает существенных неточностей	обучающийся де- монстрирует знание материа- ла по мерам безопасности и защиты персона- ла и посетителей при возникнове- нии чрезвычай- ных ситуаций на предприятиях общественного питания, прак- тики применения материала, ис- черпывающее и последовательно четко и логично излагает мате- риал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при ви- доизменении за- даний
ПК-18 8 семестр	умеет:		в целом успешное, но не системное умение защиту персонала и посе- тителей при воз- никновении чрезвы- чайных ситуаций на предприятиях общественного питания, используя современные ме- тоды защиты	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение организовать защиту персонала и посетителей при возникновении чрезвычайных ситуащий на предприятиях общест-	сформированное организовать защиту персона-ла и посетителей при возникновении чрезвычайных ситуаций на предприятиях общественного питания, используя современные методы защиты

	обучающийся не	0 11070M NCM0111100	в целом успешное,	1)CN 01111100 11 C11C
		· •	•	
			но содержащее	темное владение
	проведения по дей-	_	отдельные пробе-	•
	ствиям обеспечи-	ствиям обеспечи-	лы или сопровож-	действиям обес-
	вающих безопас-	вающих безопас-	дающееся от-	печивающих
	ность персонала в	ность персонала в	дельными ошиб-	безопасность
	условиях возникно-	условиях возникно-	ками проведения	персонала в усло-
	вения чрезвычайных	вения чрезвычай-	по действиям	виях возникнове-
	ситуаций на пред-	ных ситуаций на	обеспечивающих	ния чрезвычай-
владеет на-	приятии общест-	предприятии об-	безопасность	ных ситуаций на
влиоеет ни-	венного питания	щественного пи-	персонала в усло-	предприятии об-
выкими.	допускает сущест-	тания	виях возникнове-	щественного пи-
	венные ошибки, с		ния чрезвычайных	тания
	большими затруд-		ситуаций на	
	нениями выполняет		предприятии об-	
	самостоятельную		щественного пи-	
	работу, большин-		тания	
	ство предусмот-			
	ренных программой			
	дисциплины не вы-			
	полнено			

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. Входной контроль

Вопросы входного контроля:

- 1. В чем заключается цель охраны труда на предприятии?
- 2. Перечислить обязанности администрации предприятия по обеспечению безопасных условий труда.
- 3. Как должен быть организован оптимальный режим труда и отдыха
- 4. Каким образом организуют кабинеты и уголки по охране труда?
- 5. В чем особенности охраны труда женщин на предприятии?
- 6. Перечислить виды ответственности за нарушение правил по охране труда.
- 7. Перечислите основные причины возникновения несчастных случаев на производстве.
- 8. В каких случаях объекты и зоны выделяют красным цветом?
- 9. Виды инструктажа по охране труда.
- 10. Чем завершаются все виды инструктажа?

3.2. Рефераты (доклады)

Рекомендуемая тематика рефератов по дисциплине приведена в таблице 5.

Таблина 5

№ п/п	Темы докладов
1	2
1	Виды вентиляции и порядок их функционирования
2	Вредные производственные факторы на предприятиях общественного питания и меры по их снижению
3	Профессиональные заболевания, связанные с воздействием вредных веществ на организм человека
4	Особенности санитарно-гигиенических условий труда на предприятиях общественного питания
5	Предотвращение производственного травматизма сотрудников на предприятиях общественного питания
5	Электрические приборы освещения в общедоступных столовых
6	Причины возникновения вредных производственных факторов на предприятиях общественного питания
7	Опасные и вредные факторы на пекарне

3.3. Тестовые задания

Варианты тестов по дисциплине «Охрана труда на предприятиях общественного питания»

Вариант №1

- 1. Перечислить виды подзаконных нормативных правовых актов по охране труда.
- 2. Назначение и содержание извещения о групповом несчастном случае (форма 1). Сроки составления.

Вариант №2

- 1.Перечислить перечень работ, на которых запрещается применение труда лиц моложе 18 лет.
- 2. Назначение и содержание акта о несчастном случае на производстве (форма 2). Сроки составления.

Вариант №3

- 1.Виды наказаний за совершение преступлений в сфере охраны труда.
- 2.Назначение и содержание акта о несчастном случае на производстве (форма№3). Сроки составления.

Вариант №4

- 1.Классификация групп профессиональных заболеваний (по этиологическому принципу).
- 2. Назначение и содержание акта о расследовании группового несчастного случая (форма 4). Сроки составления

Вариант№5

- 1. Перечислить виды инструктажей по характеру и времени проведения.
- 2. Содержание заключения государственного инспектора труда (форма 5).

Вариант № 6

- 1. Что понимается под понятием «Острое профессиональное заболевание»?
- 2. Назначение и содержание протокола опроса пострадавших при несчастном случае (форма 6). Сроки составления.

Вариант № 7

- 1. Что понимается под понятием «Хроническое профессиональное заболевание?
- 2. Назначение и содержание протокола осмотра места несчастного случая. Срок составления.

Вариант №8

- 1.Оценка травмобезопасности рабочего места.
- 2. Содержание сообщения о последствиях несчастного случая на производстве (форма 8). Срок составления

Вариант № 9

- 1. Перечислить основные принципы обязательного социального страхования.
- 2. Назначение и порядок ведения журнала регистрации несчастных случаев на производстве (форма 9).

Вариант № 10

- 1. Назначение вводного инструктажа. Порядок его проведения.
- 2. Классификация зон по взрывоопасности на предприятиях общественного питания.

Вариант № 11.

- 1. Назначение и порядок проведения первичного инструктажа на рабочем месте.
- 2. Классификация зон по пожароопасности на предприятиях общественного питания.

Вариант № 12

- 1.Перечислить формы документов, необходимых для расследования и учета несчастных случаев на производстве.
- 2. Назначение, сроки и порядок проведения повторного инструктажа по технике безопасности.

Вариант №13

- 1. Перечислить потенциальные опасности и производственные вредности, возникающие на предприятиях общественного питания.
- 2. Методика расчета площади световых проемов для горячего цеха.

Вариант №14

- 1.Перечислить мероприятия по борьбе с шумами в производственных помещениях предприятий общественного питания.
- 2. Меры безопасности персонала от облучения ИК лучами.

Вариант№15

- 1. Меры по предупреждению производственного травматизма.
- 2.Ответственность работодателя за нанесение ущерба здоровью работников.

Вариант №16

- 1. Организация пожарной охраны на предприятиях общественного питания.
- 2.Особенности условий труда и заболеваемости работников на предприятиях общественного питания.

Вариант №17

- 1. Порядок возмещения расходов, вызванных повреждением здоровья.
- 2.Поражение электрическим током и его воздействие на организм человека.

Вариант № 18

- 1.Виды надзора и общественного контроля за соблюдением законодательства по охране труда.
- 2. Что включает в себя аттестация рабочих мест по условиям труда?

Вариант № 19

- 1. Что входит в понятие «Опасный производственный фактор»?
- 2.Порядок действия персонала предприятия общественного питания при тушении электрооборудования.

Вариант № 20

- 1. Порядок расследования несчастного случая, если нетрудоспособность наступила не сразу.
- 2.Порядок выплаты по возмещению вреда причиненного здоровью работника в результате несчастного случая или профессионального заболевания.

3. 4. Рубежный контроль

Вопросы рубежного контроля №1

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

- 1. Какие документы регламентируют охрану труда на предприятии?
- 2. Какие главы в трудовом кодексе Российской Федерации связаны с вопросами охраны труда?
- 3. Каким образом обеспечивают средствами индивидуальной защиты?
- 4. Перечислить органы надзора и контроля по охране труда и их функции.
- 5. Какой должен быть оптимальный режим труда и отдыха?
- 6. Перечислить виды ответственности за нарушения правил по охране труда. Дать их краткую характеристику
- 7. Каковы могут быть неблагоприятные последствия воздействия условий труда на человека?
- 8. Что собой представляет «нормативный правовой акт», «подзаконный акт»?
- 9. Каковы основные направления государственной политики в области охраны труда?
- 10. Перечислить основные государственные гарантии работника.
- 11. Охарактеризуйте систему государственных нормативных актов по охране

труда.

- 12. Перечислить основные причины возникновения несчастных случаев на производстве.
- 13. Какие несчастные случаи на предприятии подлежат учету и расследованию?
- 14. Последовательность расследований несчастных случаев на производстве
- 15. Какие мероприятия проводят для снижения и предупреждения травматизма на предприятиях?

Вопросы для самостоятельного изучения

- 1. Обязанности администрации предприятия по обеспечению безопасных условий труда
- 2. Органы надзора и контроля по охране труда и их функции
- 3. Перечень профессиональных заболеваний и отравлений на предприятиях, их краткая характеристика
- 4. Как и по какой форме оформляются несчастные случаи на предприятиях?
- 5. В каких случаях предписывают проводить обучение безопасности труда на предприятиях?
- 6. Виды и краткая характеристика инструктажей по охране труда
- 7. Периодичность проверки знаний по охране труда?
- 8. Основные задачи службы охраны труда?
- 9. Назначение коллективного договора (соглашения) в решении вопросов условий и охраны труда.
- 10. В чем заключается суть и назначение процедуры анализа несчастных случаев на производстве.

Вопросы рубежного контроля №2

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях.

- 1. Что является вредным производственным фактором? Перечислите вредные производственные факторы.
- 2. Результаты воздействия биологических вредностей на человека.
- 3. Какие мероприятия проводятся по уменьшению образования и распространения пыли? Чем вредна пыль?
- 4. Как влияют изменения влажности в рабочем помещении на человека?
- 5. Сформулируйте правила личной гигиены работников на предприятиях.
- 6. Как можно снизить вредное воздействие электромагнитного излучения?
- 7. Какие виды вентиляции устанавливают на предприятиях?
- 8. Какие санитарно гигиенические требования предъявляются к системе отопления?
- 9. Перечислите виды освещения
- 10. Что такое коэффициент естественного освещения?
- 11. Охарактеризуйте назначение и виды источников искусственного света
- 12. По каким признакам классифицируются загрязнения воздушной среды помешений?
- 13. Какие вещества относятся к вредным и токсичным?
- 14. Какими путями вредные вещества проникают в организм человека и выводятся из него?

15. Дайте пояснение процессу идентификации опасных и вредных производственных факторов с целью выявления рисков и управления рисками

Вопросы для самостоятельного изучения

- 1. На чем основано установление оптимальных и допустимых микроклиматических условий на рабочем месте? Каково значение освещения для человека?
- 2. Какое освещение применяют в производственных помещениях?
- 3. Как нормируют естественное освещение?
- 4. Как осуществляется контроль освещенности на рабочих местах?
- 5. Какие основные санитарные правила и нормы предъявляются к предприятиям общественного питания?
- 6. Какие требования предъявляются к оборудованию рабочего места на предприятиях общественного питания?
- 7. Назовите принцип действия электрического тока на человека.
- 8. В чем сущность процесса заземления?
- 9. Перечислите основные мероприятия по технике безопасности при работе с технологическим оборудованием

Вопросы рубежного контроля №3

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях.

- 1. Какие требования по технике безопасности предъявляются к механическому и электромеханическому оборудованию?
- 2. Какие травмы характерны при работе с механическим оборудованием?
- 3. Перечислить правила эксплуатации установок на предприятиях общественного питания
- 4. Вопросы для самостоятельного изучения
- 5. Перечислить виды опасностей при работе с хладагентами
- 6. Перечислить технические меры защиты от ионизирующего излучения
- 7. Какие физические параметры характеризуют вибрацию?
- 8. Укажите последствия воздействия интенсивного шума на человека
- 9. Охарактеризуйте общие проблемы охраны труда и охраны окружающей среды
- 10. Причины возрастания экологических проблем в современном обществе
- 11. Какие существуют нормы финансирования мероприятий по улучшению условий труда и охраны труда?
- 12. Перечислить опасные вредные факторы пожара
- 13. Какие опасные условия воздействия на человека токсичных продуктов горения и недостатка кислорода при пожаре?
- 14. Каков механизм возникновения и развития взрыва в производственных условиях?
- 15. Какие существуют средства пожаротушения и огнетушения?

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Назначение и роль пожарной сигнализации

- 2. Перечислите перечень документов, необходимых для организации безопасной эксплуатации зданий предприятий общественного питания
- 3. Какова область применения, принцип защиты и схема защитного заземления и зануления?
- 4. Дайте классификацию электротравм.
- 5. Какие факторы определяют степень поражения электротоком?
- 6. Приведите классификацию помещений по степени электроопасности
- 7. Перечислите причины пожаров на предприятиях общественного питания
- 8. Назовите основные мероприятия по пожарной профилактики на предприятиях общественного питания.
- 9. Перечислите виды огнетушителей
- 10. Что представляет собой пожарный гидрант?

Изложите правила действий в случае пожара

3.5. Промежуточная аттестация

Указывается:

Видом промежуточной аттестации в соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания является экзамен.

K экзаменационным билетам практические (расчетные) задания не прилагаются.

Вопросы, выносимые на экзамен / зачет

- 1. Какие документы регламентируют охрану труда на предприятии?
- 2. Какие главы в трудовом кодексе Российской Федерации связаны с вопросами охраны труда?
- 3. Каким образом обеспечивают средствами индивидуальной защиты?
- 4.Перечислить органы надзора и контроля по охране труда и их функции
- 5. Какой должен быть оптимальный режим труда и отдыха?
- 6.Перечислить виды ответственности за нарушения правил по охране труда. Дать их краткую характеристику
- 7. Каковы могут быть неблагоприятные последствия воздействия условий труда на человека?
- 8. Что собой представляет «нормативный правовой акт», «подзаконный акт»?
- 9. Каковы основные направления государственной политики в области охраны труда?
- 10.Перечислить основные государственные гарантии работника.
- 11.Охарактеризуйте систему государственных нормативных актов по охране труда.
- 12.Перечислить основные причины возникновения несчастных случаев на производстве.
- 13. Какие несчастные случаи на предприятии подлежат учету и расследованию?
- 14.Последовательность расследований несчастных случаев на производстве
- 15. Какие мероприятия проводят для снижения и предупреждения травматизма на предприятиях?
- 16. Что является вредным производственным фактором? Перечислите вредные

производственные факторы.

- 17. Результаты воздействия биологических вредностей на человека.
- 18. Какие мероприятия проводятся по уменьшению образования и распространения пыли? Чем вредна пыль?
- 19. Как влияют изменения влажности в рабочем помещении на человека?
- 20. Сформулируйте правила личной гигиены работников на предприятиях.
- 21. Как можно снизить вредное воздействие электромагнитного излучения?
- 22. Какие виды вентиляции устанавливают на предприятиях?
- 23. Какие санитарно гигиенические требования предъявляются к системе отопления?
- 24.Опишите виды освещения
- 25. Что такое коэффициент естественного освещения?
- 26.Охарактеризуйте назначение и виды источников искусственного света
- 27.По каким признакам классифицируются загрязнения возду<u>шн</u>ой среды помещений?
- 28. Какие вещества относятся к вредным и токсичным?
- 29. Какими путями вредные вещества проникают в организм человека и выводятся из него?
- 30. Дайте пояснение процессу идентификации опасных и вредных производственных факторов с целью выявления рисков и управления рисками.
- 31. Какие требования по технике безопасности предъявляются к механическому и электромеханическому оборудованию?
- 32. Какие травмы характерны при работе с механическим оборудованием?
- 33.Перечислить правила эксплуатации установок на предприятиях общественного питания
- 34.Перечислить виды опасностей при работе с хладагентами
- 35.Перечислить технические меры защиты от ионизирующего излучения 36.Какие физические параметры характеризуют вибрацию?
- 37. Укажите последствия воздействий интенсивного шума на человека
- 38. Охарактеризуйте общие проблемы охраны труда и охраны окружающей среды
- 39. Причины возрастания Экологических проблем в современном обществе
- 40. Какие существуют нормы финансирования мероприятий по улучшению условий труда и охраны труда?
- 41. Перечислить опасные вредные факторы пожара.
- 42. Какие опасные условия воздействия на человека токсичных продуктов горения и недостатка

кислорода при пожаре?

- 43. Каков механизм возникновения и развития взрыва в производственных условиях?
- 44. Какие существуют средства пожаротушения и огнегашения?
- 45. Назначение и роль пожарной сигнализации.

Вариант экзаменационного билетаМИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

Кафедра: Технологии продуктов питания

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №

по дисциплине «Охрана труда на предприятиях общественного питания»

- 1. Какие требования предъявляются к оборудованию рабочих мест на предприятиях общественного питания?
- 2. В чем сущность процесса заземления?
- 3. Рассчитать площадь световых проемов в холодном цехе кафе на 50 мест. Помещение имеет размеры: L- 6м, B 4м, H 3м.

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 опыта деятельности

Контроль результатов обучающихся, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине «Охрана труда на предприятиях общественного питания» осуществляется через проведение входного, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной работы

Формы текущего, промежуточного и итогового контроля и контрольные задания 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.

Таблица 6

Уровень	Отметка по пятибалльной системе	Описание
освоения	(промежуточная аттестация)	
компетен-		
ции		

Уровень освоения компетен- ции		пятибалльно уточная атте		Описание
высокий	«ОНРИЦТО»	«зачтено»	«зачтено (отлич- но)»	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
базовый	«хорошо»	«зачтено»	«зачтено (хоро- шо)»	Обучающийся обнаружил полное знание учебного материала, успешно выполняет предусмотренные в программе задания, усвоил основную литературу, рекомендованную в программе
пороговый	«удовлетво- рительно»	«зачтено»	«зачтено (удовле- твори- тельно)»	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
_	«неудов- летвори- тельно»	«не зачте- но»	«не зачтено (неудовлет- воритель- но)»	

4.2.1. Критерии оценки устного ответа при промежуточной аттестации При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует: **знания:** материала по приемам и методам защиты в чрезвычайных ситуаци-

ях, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий

умения: правил техники безопасности при работе на технологическом оборудовании, требования производственной санитарии и пожарной безопасности, применения материала, исчерпывающе последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий.

владение навыками: успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных методов защиты персонала и посетителей в чрезвычайных ситуациях; успешное и системное владение навыками работы на технологическом оборудовании предприятия общественного питания различных классов; успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных приборов по определению параметров производственного микроклимата, запыленности, загазованности, вибрации и освещенности рабочих мест

Критерии оценки*

- '
обучающийся демонстрирует:
- знание материала по приемам и методам защиты в чрезвычайных ситуациях, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий;
- сформированное по оказанию первой помощи пострадавшим и предотвращение развития чрезвычайной ситуации на производстве;
обучающийся демонстрирует:
- знание материала, не допускает существенных неточностей;
- в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, по оказанию
первой помощи пострадавшим и предотвращение развития чрезвычайной ситуации на производстве;
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 по оказанию первой помощи пострадавшим и предотвращение развития чрезвычайной ситуации на производстве;
обучающийся демонстрирует:
- не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале по приемам оказания первой помощи и методам защиты в чрезвычайных ситуациях, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки;

- не умеет использовать методы и приемы предотвратить развитие чрезвычайной ситуации на производстве, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено.

4.2.2. Критерии оценки реферата

При написании реферата обучающийся демонстрирует:

знания: материала по изучаемой дисциплине

умения: раскрыть суть исследуемой проблемы, привести различные точки зрения, а также собственные на неё

владение навыками: самостоятельный поиск источников и умение анализировать материал по изучаемой дисциплине и доклада

Критерии оценки реферата

	Критерии оценки реферата
	обучающийся демонстрирует
	- знание материала по методам защиты в чрезвычайных ситуациях, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	- формированное по оказанию первой помощи пострадавшим и предотвращение развития чрезвычайной ситуации на производстве
	- успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных методов защиты персонала и посетителей в чрезвычайных ситуациях
отлично	- обучающийся демонстрирует знание материала по устройству технологического оборудования предприятий общественного питания, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	- сформированное правильно эксплуатировать технологическое оборудование предприятий общественного питания в соответствии с требованиями техники безопасности
	- успешное и системное владение навыками работы на технологиче- ском оборудовании предприятия общественного питания различных классов
	- обучающийся демонстрирует знание материала правил техники безопасности при работе на технологическом оборудовании, требования производственной санитарии и пожарной безопасности, применения материала, исчерпывающе - последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий

обучающийся демонстрирует

ственных неточностей

оценки

- знание материала, не допускает существенных неточностей в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, по предотвращение развития чрезвычайной ситуации на производстве в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки методов защиты персонала и посетителей в чрезвычайных ситуациях
- обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей
- в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение эксплуатации технологического оборудования предприятий общественного питания в соответствии с требованиями техники безопасности
- в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками работы на технологическом оборудовании предприятия общественного питания различных классов
- знание материала, не допускает существенных неточностей в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение определять параметры запыленности, загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест, используя современные методы и показатели такой оценки
- в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки данных приборов по определению параметров производственного микроклимата, запыленности, загазованности, вибрации и освещенности рабочих мест обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает суще-
- в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение организовать оптимальные условия труда персонала предприятия общественного питания и функционировать системы охраны труда на рабочих местах, используя современные методы и показатели такой
- в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение методикой анализа деятельности с целью выявления рисков безопасности труда и здоровья персонала
- знание материала, не допускает существенных неточностей в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение проводить инструктажи, тренировки, занятия по технике безопасности, охране труда и поведению персонала в чрезвычайных ситуациях, используя современные методики
- в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение практическими навыками проведения мероприятий по соблюдению техники безопасности на предприятии общественного питания, вопросам безопасности персонала в повседневной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях
- знание материала, не допускает существенных неточностей в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение организовать защиту персонала и посетителей при возникновении чрезвычайных ситуаций на предприятиях общественного питания, ис-

хорошо

пользуя современные методы и показатели такой оценки - в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопро- вождающееся отдельными ошибками проведения по действиям обес- печивающих безопасность персонала в условиях возникновения чрезвычайных ситуаций на предприятии общественного питания
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 по оказанию первой помощи пострадавшим и предотвращение развития чрезвычайной ситуации на производстве
- в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки данных методов защиты персонала и посетителей в чрезвычайных ситуациях
- 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 эксплуатации технологического оборудования предприятий общественного питания в соответствии с требованиями техники безопасности
- в целом успешное, но не системное владение навыками работы на технологическом оборудовании предприятия общественного питания различных классов
- знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала
обучающийся демонстрирует:
- не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале по приемам оказания первой помощи и методам защиты в чрезвычайных ситуациях, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки

- не умеет использовать методы предотвратить развитие чрезвычайной ситуации на производстве, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено
- не владеет навыками чтения и оценки данных методами защиты персонала и посетителей в чрезвычайных ситуациях, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено
- не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале по устройству технологического оборудования предприятий общественного питания, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки
- не умеет правильно эксплуатировать технологическое оборудование предприятий общественного питания в соответствии с требованиями техники безопасности, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено
- не владеет навыками работы на технологическом оборудовании предприятия общественного питания различных классов, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено
- не знает значительной части программного материала, плохо знает правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании, требования производственной санитарии и пожарной безопасности, знает практику применения материала, допускает существенные ошибки
- не умеет определять параметры запыленности, загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено
- не владеет навыками работы с приборами по определению параметров производственного микроклимата, запыленности, загазованности, вибрации и освещенности рабочих мест, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено
- не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в нормативных документах по поддержке здоровья персонала предприятия общественного питания и системы безопасности труда, знает практику применения материала, допускает существенные ошибки
- не умеет организовать оптимальные условия труда персонала предприятия общественного питания и функционировать системы охраны труда на рабочих местах допускает существенные ошибки, неуверен-

но, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено

- не владеет методикой анализа деятельности с целью выявления рисков безопасности труда и здоровья персонала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено
- не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале по требованию безопасности и охраны труда на предприятиях общественного питания и действия руководителя и персонала в чрезвычайных ситуациях, знает практику применения материала, допускает существенные ошибки
- не умеет проводить инструктажи, тренировки, занятия по технике безопасности, охране труда и поведению персонала в чрезвычайных ситуациях, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено

не владеет практическими навыками проведения мероприятий по соблюдению техники безопасности на предприятии общественного питания, вопросам безопасности персонала в повседневной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено.

- не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале по мерам безопасности и защиты персонала и посетителей при возникновении чрезвычайных ситуаций на предприятиях общественного питания, знает практику применения материала, допускает существенные ошибки.

4.2.6. Критерии оценки выполнения тестовых заданий

При выполнении контрольных (самостоятельных) работ обучающийся демонстрирует:

знания: материала по изучаемой дисциплине

Критерии оценки выполнения тестовых заданий

	обучающийся демонстрирует:
отлично	- знание материала по методам защиты в чрезвычайных ситуациях, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий;
	- сформированное по предотвращению развития чрезвычайной ситуации на производстве;

	обучающийся демонстрирует:
	- знание материала, не допускает существенных неточностей;
хорошо	 в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, по оказанию первой помощи пострадавшим и предотвращение развития чрезвы- чайной ситуации на производстве;
	обучающийся демонстрирует:
удовлетворительно	- 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 по оказанию первой по- мощи пострадавшим и предотвращение развития чрезвычайной си- туации на производстве;
	обучающийся демонстрирует:
	- не знает значительной части программного материала, плохо ориен тируется в материале по приемам оказания первой помощи и метода защиты в чрезвычайных ситуациях, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки;
неудовлетворительно	- не умеет использовать методы и приемы оказания первой помощи пострадавшим и предотвратить развитие чрезвычайной ситуации на производстве, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большин ство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено.

Разработчик(и): доцент Марадудин М.С.

(подпись)