

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ВАЛУЙСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

по ОП.08

**Охрана труда**

По специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Валуйки 2020г.

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело программы учебной дисциплины ОП.08 «Охрана труда»

Рассмотрено:

на заседании ЦМК

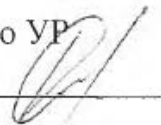
Протокол № 1 от 30.08.2021 г.

Председатель 

Тютюнникова Г.В.

Согласовано:

Зам. директора по УР

Кошман А.В. 

Организация-разработчик:

ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум»

Разработчик:

Стадникова К.Г. мастер производственного обучения

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ.....	4
2. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ.....	..7
4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА.....	.....8
4.1. Структура контрольно-оценочных материалов для дифференцированного зачета.....	8
4.2. Задания дифференцированного зачета.....	...9
4.3. Система оценивания .....	..17

## 1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

В результате освоения учебной дисциплины ОП.08 «Охрана труда» обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело следующими умениями, знаниями, которые формируют профессиональную компетенцию, и общими компетенциями:

**уметь:** выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;

-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;

-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;

-проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;

-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда

**знать:** -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;

-обязанности работников в области охраны труда;

-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);

-порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;

-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

Шифр комп.	Наименование компетенций	Дискрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения

		<p>неочевидных.          Разработка детального плана действий          Оценка рисков на каждом шагу          Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации,          предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p>	<p>Составить план действия,          Определить необходимые ресурсы;          Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;          Реализовать составленный план;          Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>работ в профессиональной и смежных областях;          Методы работы в профессиональной и смежных сферах.          Структура плана для решения задач          Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
ОК 2	<p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач          Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.          Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;          Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности.</p>	<p>Определять задачи поиска информации          Определять необходимые источники информации          Планировать процесс поиска          Структурировать получаемую информацию          Выделять наиболее значимое в перечне информации          Оценивать практическую значимость результатов поиска          Оформлять результаты поиска.</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности          Приемы структурирования информации          Формат оформления результатов поиска информации.</p>
ОК 3	<p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное</p>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p>

	развитие.	(специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности.	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе.	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы.	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная)

			<p>диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</p>	<p>ая лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности.</p>
<p>ПК 1.2-1.6, 2.2-2.8, 3.2-3.5, 4.2-4.5, 5.2-5.5</p>		<p>Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; - инструктировать подчиненный персонал в области безопасной организации работ.</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; способы и формы инструктирован</p>

				ия персонала в области соблюдения требований по безопасной организации работ.
--	--	--	--	--



## 2. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Элемент дисциплины	Форма контроля и оценивания	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
<b>Тема 1.</b> Законодательная основа организации охраны труда в пищевой промышленности.	Устный опрос Подготовка докладов. Составление таблиц Тестовый контроль, решение ситуационных задач Наблюдение и оценка выполнения практических действий Ответы на контрольные вопросы. Анализ письменного тестирования.	Дифференцированный зачет
<b>Тема 2.</b> Анализ опасных и вредных производственных факторов производственной среды.	Устный опрос Подготовка докладов. Составление таблиц Тестовый контроль, решение ситуационных задач Наблюдение и оценка выполнения практических действий Ответы на контрольные вопросы. Анализ письменного тестирования.	
<b>Тема 3.</b> Нормирование параметров производственной среды на предприятиях пищевой промышленности.	Устный опрос Подготовка докладов. Составление таблиц Тестовый контроль, решение ситуационных задач Наблюдение и оценка выполнения практических действий Ответы на контрольные вопросы. Анализ письменного тестирования.	
<b>Тема 4.</b> Требования охраны труда при эксплуатации производственного и технологического оборудования.	Устный опрос Подготовка докладов. Составление таблиц Тестовый контроль, решение ситуационных задач Наблюдение и оценка выполнения практических действий Ответы на контрольные вопросы. Анализ письменного тестирования.	

<b>Тема 5.</b> Электробезопасность	Устный опрос Подготовка докладов. Составление таблиц Тестовый контроль, решение ситуационных задач Наблюдение и оценка выполнения практических действий Ответы на контрольные вопросы. Анализ письменного тестирования.	
<b>Тема 6.</b> Взрыво- и пожаробезопасность	Устный опрос Подготовка докладов. Составление таблиц Тестовый контроль, решение ситуационных задач Наблюдение и оценка выполнения практических действий Ответы на контрольные вопросы. Анализ письменного тестирования.	

**Формой аттестации** по учебной дисциплине является дифференцированный зачет. Итогом зачета является оценка

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ**

В результате изучения дисциплины ОП.08 Охрана труда студент должен освоить соответствующие общепрофессиональные (ОК) профессиональные компетенции (ПК):

**ПК 1.1.** Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

**ПК 1.2.** Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

**ПК 1.3.** Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

**ПК 1.4.** Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 2.1.** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

**ПК 2.2.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 2.3.** Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

**ПК 2.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 2.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 2.6.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 2.7.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 2.8.** Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**ПК 3.1.** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

**ПК 3.2.** Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 3.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 3.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 3.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 3.6.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 3.7.** Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 4.1.** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

**ПК 4.2.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 4.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 4.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 4.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 4.6.** Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 5.1.** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

**ПК 5.2.** Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

**ПК 5.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 5.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 5.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 5.6.** Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело должен обладать общими компетенциями:

**ОК 01.** Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

**ОК 02.** Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

**ОК 03.** Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

**ОК 04.** Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

**ОК 05.** Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

**ОК 06.** Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

**ОК 07.** Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

**ОК 08.** Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

**ОК 09.** Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 10.** Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

**ОК 11.** Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### **Вариант 1**

#### **Инструкция по выполнению работы.**

Проверочная работа включает в себя 40 заданий. На выполнение диагностической работы отводится 1 час 30 минут (90 минут). Ответом к заданиям является последовательность цифр, число, слово(словосочетание) или короткий свободный ответ, который записывается в отведённом для этого месте работы.

В случае записи неверного ответа зачеркните его и запишите рядом **М** новый.

При выполнении работы не разрешается пользоваться учебником, рабочими тетрадями и другими справочными материалами. При выполнении заданий Вы можете пользоваться черновиком. Записи в черновике проверяются и оцениваться не будут. Советуем выполнять задания в том порядке, в котором они даны. Для экономии **и** времени пропускайте задание, которое не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему. Если после выполнения всей работы у Вас останется время, Вы сможете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются. Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

***Желаем успеха!***

#### **Блок А**

**Выберете один правильный ответ. Правильный ответ отметьте знаком (×) или (√).**

##### **1. Что подразумевается под понятием «Охрана труда»?**

1. система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности;
2. система организационных и технических мероприятий, предотвращающих воздействие опасных производственных факторов;
3. условия труда по созданию безопасности трудовых процессов.

##### **2. Кто осуществляет управление охраной труда?**

1. государство;
2. работодатель;
3. профсоюзы

**3. Обязан ли работодатель обеспечивать требования законодательства об охране труда на каждом рабочем месте?**

1. да;
2. нет;
3. только на государственном предприятии

**4. Кто несет ответственность за состояние условий труда на предприятии?**

1. работодатель;
2. главный инженер;
3. инженер по охране труда

**5. Какой орган имеет право осуществлять государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства о труде и охране труда?**

1. Федеральная инспекция труда;
2. органы Госгортехнадзора;
3. органы Госсанэпидемнадзора.

**6. Допускаются ли лица моложе 18 лет к выполнению работ, к которым предъявляются дополнительные требования безопасности труда?**

1. не допускаются;
2. допускаются;
3. допускаются при непосредственном надзоре опытных рабочих

**7. Какая предельно допустимая нагрузка при подъеме и перемещению тяжестей вручную при чередовании с другой работой (до 2 раз в час) установлена для женщин?**

1. 20 кг;
2. 10 кг;
3. 7 кг

**8. Какая предельно допустимая нагрузка при подъеме и перемещению тяжестей вручную постоянно в течение рабочей смены установлена для женщин?**

1. 25 кг
2. 15 кг
3. 7 кг

**9. На каких работах запрещается применение труда женщин?**

1. на работах с вредными или опасными условиями труда;
2. на тяжелых работах;
3. на всех вышеперечисленных

**10. Какая предельно допустимая нагрузка при подъеме и перемещению вручную груза постоянно в течение рабочей смены (для юношей достигших 17 лет) установлена для юношей моложе 18 лет?**

1. 20 кг
2. 10 кг

3. 4 кг

**11. Сколько времени могут находиться на рабочих местах в течение дня обучающиеся среднего профессионального образования во время прохождения ими производственной практики или проведения работ по договору?**

1. не более 3 ч. в течение рабочего дня;
2. не более 4 ч. в течение рабочего дня;
3. не более 6 ч. в течение рабочего дня;

**12. Кто является ответственным за обеспечение работников спецодеждой, спецобувью и другими средствами индивидуальной защиты работающих?**

1. профсоюзы;
2. трудовой коллектив;
3. работодатель

**13. На какие категории в зависимости от характера применения подразделяются средства защиты работающих?**

1. средства защиты от падения с высоты;
2. средства защиты от поражения электрическим током;
3. средства коллективной и индивидуальной защиты.

**14. Кто проводит вводный инструктаж?**

1. заведующая производством
2. бригадир
3. инженер по охране труда.

**15. С кем проводится вводный инструктаж?**

1. со всеми вновь поступающими работниками;
2. только с рабочими
3. с контингентом вновь поступающих, определенным приказом по предприятию и согласованным с профсоюзным комитетом или иными уполномоченными работниками органом.

**16. Кто проводит инструктаж на рабочем месте?**

1. заведующая производством;
2. бригадир (мастер производственного обучения);
3. инженер по охране труда.

**17. В каком случае проводится внеплановый инструктаж?**

1. при ликвидации последствий аварий, стихийных бедствий;
2. при введении в действие новых или переработанных стандартов, правил по охране труда, инструкций по охране труда;
3. по требованию инженера по охране труда.

**18. В каком случае проводится первичный инструктаж на рабочем месте?**

1. при выполнении разовых работ, не связанных с прямыми обязанностями;



2. при производстве работ, на которые оформляется наряд-допуск;
3. со всеми принятыми на работу, переводимыми из одного подразделения в другое.

**19. Мария, 15 лет, окончила 9 классов и приняла решение работать по специальности «кондитер» в кафе «Аист», но в отделе кадров получила отказ. Объясните правомерны ли действия администрации кафе и почему Мария получила отказ. Ответ обоснуйте.**

Ответ \_\_\_\_\_

---

---

---

---

**20. Что стоит сделать при поломке предохранительных клапанов водонагревателя?**

Ответ \_\_\_\_\_

---

---

---

---

## Вариант 2

### Блок А

*Выберете один правильный ответ. Правильный ответ отметьте знаком (×) или (√).*

**21. Какие вопросы НЕ включает в себя Охрана труда?**

1. Вопросы трудового законодательства;
2. Вопросы уголовного законодательства;
3. Вопросы техники безопасности;

**22. Что НЕ является основными законодательными актами в области охраны труда?**

1. Федеральный закон от 17.07.1999. №181ФЗ об основах охраны труда в РФ;
2. Трудовой кодекс РФ (ТК РФ);
3. Уголовный кодекс.

**23. Что устанавливает трудовой кодекс РФ (ТК РФ)?**

1. Правовые основы регулирования отношений в области охраны труда;
2. Уголовные основы регулирования отношений;
3. Деловые основы регулирования отношений в области охраны труда.

**24. На что направлен трудовой кодекс РФ?**

1. На создание условий труда, соответствующих требованиям сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности;
2. На создание условий отдыха, соответствующих требованиям сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности;

3. На создание условий сна соответствующих требованиям сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности.

**25. Какие положения НЕ содержит законодательство об охране труда?**

1. Положения об организации управления охраной труда, трудового процесса;
2. Положения о требованиях безопасности;
3. Положения об ответственности за состояние условий труда;
4. Положения о нормировании труда;
5. Положения о спортивных соревнованиях.

**26. На кого НЕ распространяется действие законодательства РФ?**

1. На работодателей;
2. Работников, состоящих с работодателями в трудовых отношениях;
3. Членов кооперативов, участвующих в совместной производственной и иной хозяйственной деятельности, основанной на их личном трудовом участии;
4. Военнослужащих;
5. На безработных;

**27. На кого возлагается ответственность за состояние условий и охраны труда на предприятии?**

1. На работодателя (руководитель предприятия);
2. На работника предприятия;
3. На инспектора по О.Т.

**28. Кто несет ответственность за состояние условий и охраны труда в подразделения предприятия?**

1. Руководитель подразделения;
2. Руководитель предприятия;
3. Инспектор по О. Т.

**29. К какой ответственности привлекаются руководители предприятий автомобильного транспорта, их заместители, главные специалисты предприятий, а так же начальники цехов, их заместители, начальники производственных участков и мастера, за нарушение об охране труда?**

1. К дисциплинарной ответственности;
2. К административной ответственности;
3. К уголовной ответственности.

**30. Как называется случай на производстве в результате которого на работающего произошло воздействие опасного производственного фактора,?**

1. Профессиональным заболеванием;
2. Несчастным случаем на производстве.

**31. Как подразделяются несчастные случаи в зависимости от места, причин и характера их возникновения? Какие несчастные случаи НЕ считаются несчастными случаями произошедшими на производстве?**

1. На произошедшие на производстве (производственные);
2. Произошедшие вне производства, но связанные с работой;
3. Произошедшие вне производства, не связанные с производством

**32. Как называется травма, полученная работающим на производстве и вызванная не соблюдением требований безопасности труда ?**

1. Несчастливым случаем;
2. Производственной травмой;
3. Профессиональным заболеванием.

**33. Какие случаи, которые произошли с работником относятся к несчастным случаям, произошедшим вне производства, но связанные с работой?**

1. Во время следования на работу (с работы) на личном или общественном транспорте;
2. При исполнении гражданского долга (по заданию государственных или общественных организаций, по спасению человеческой жизни, охране правопорядка) ;
3. При выполнении трудовых обязанностей и иных действий в интересах производства хотя бы и без поручения администрации (работодателя) ;
4. Бытовые.

**33. Какие случаи относятся к несчастным случаям, не связанным с производством?**

1. Относят смерть работника вследствие имеющегося хронического заболевания.
2. Травмы на производстве
3. Несчастные случаи на производстве.

**34. Какие травмы НЕ подлежат расследованию и учёту как несчастные случаи, в том числе полученные в результате нанесения тяжких телесных повреждений другим лицом?**

1. Острое отравление;
2. Ожог;
3. Нанесение тяжких повреждений в период трудового отпуска в результате ссоры;

**35. Что НЕ обязан предпринять работодатель или им уполномоченное лицо при возникновении несчастного случая ?**

1. Обеспечить незамедлительное оказание помощи пострадавшему;
2. Принять неотложные меры по предотвращению развития аварийной или иной чрезвычайной ситуации и воздействию травмирующих факторов на других лиц;
3. Обеспечить сохранение до начала расследования обстоятельств и причин несчастного случая, обстановки на рабочем месте и оборудования такими, какими они были на момент происшествия;

**36. Какая запись о проведение вводного инструктажа НЕ обязана быть в журнале?**

1. Ф.И.О инструктируемого;

2. Профессия инструктажа;
3. Возраст и дату рождения инструктируемого;

**37. Кто проводит первичный инструктаж на рабочем месте?**

1. Проводит мастер или другое ответственное лицо индивидуально с каждым принятым на работу;
2. Инженер по охране труда;
3. Бригадир

**38. В программу первичного инструктажа на рабочем месте НЕ входит ознакомление?**

1. С технологическим процессом на данном участке, конструкцией оборудования, приспособлений, оградительных и защитных устройств;
2. С порядком подготовки к работе (проверкой исправности оборудования, пусковых
3. С перерывами для отдыха на рабочем месте.

**39. Василий, 17 лет, окончил 11 классов и принял решение работать поваром в столовой ЗАО «Выбор», но в отделе кадров получил отказ. Объясните правомерны ли действия администрации ЗАО «Выбор» и почему Василий получил отказ. Ответ обоснуйте.**

Ответ \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**40. На хлебозаводе «Луч» 10 апреля 2020 года с работниками проведен повторный инструктаж, когда необходимо провести следующий инструктаж по плану.**

Ответ \_\_\_\_\_

**Вариант 3**

Блок А

**Выберете один правильный ответ. Правильный ответ отметьте знаком (×) или (√).**

**21. Что устанавливает трудовой кодекс РФ (ТК РФ)?**

1. Правовые основы регулирования отношений в области охраны труда;
2. Уголовные основы регулирования отношений;
3. Деловые основы регулирования отношений в области охраны труда.

**22. На что направлен трудовой кодекс РФ?**

1. На создание условий труда, соответствующих требованиям сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности;
2. На создание условий отдыха, соответствующих требованиям сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности;
3. На создание условий сна соответствующих требованиям сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности.

**23. На кого возлагается ответственность за состояние условий и охраны труда на предприятии ?**

1. На работодателя (руководитель предприятия);
2. На работника предприятия;
3. На инспектора по О.Т.

**24. Кто несет ответственность за состояние условий и охраны труда в подразделения предприятия ?**

1. Руководитель подразделения;
2. Руководитель предприятия;
3. Инспектор по О. Т.

**25. К какой ответственности привлекаются руководители предприятий автомобильного транспорта, их заместители, главные специалисты предприятий, а так же начальники цехов, их заместители, начальники производственных участков и мастера, за нарушение об охране труда?**

1. К дисциплинарной ответственности;
2. К административной ответственности;
3. К уголовной ответственности.

**26. Как называется случай на производстве в результате которого на работающего произошло воздействие опасного производственного фактора,?**

1. Профессиональным заболеванием;
2. Несчастным случаем на производстве.

**27. Как называется травма, полученная работающим на производстве и вызванная не соблюдением требований безопасности труда ?**

1. Несчастным случаем;
2. Производственной травмой;
3. Профессиональным заболеванием.

**28. Кто проходит повторный инструктаж ?**

1. Все работающие независимо от их квалификации, образования и стажа работы не реже 1 раза в 3 месяца.
2. Лица, для которых не проводится первичный инструктаж на рабочем месте

**29. Допускаются ли лица моложе 18 лет к выполнению работ, к которым предъявляются дополнительные требования безопасности труда?**

1. не допускаются;

2. допускаются;
3. допускаются при непосредственном надзоре опытных рабочих

**30. Кто проводит вводный инструктаж?**

1. заведующая производством
2. бригадир
3. инженер по охране труда.

**31. Какая предельно допустимая нагрузка при подъеме и перемещению тяжестей вручную постоянно в течение рабочей смены установлена для женщин?**

1. 25 кг
2. 15 кг
3. 7 кг

**32. Что подразумевается под понятием «Охрана труда»?**

1. система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности;
2. система организационных и технических мероприятий, предотвращающих воздействие опасных производственных факторов;

**33. На какие категории в зависимости от характера применения подразделяются средства защиты работающих?**

1. средства защиты от падения с высоты;
  2. средства защиты от поражения электрическим током;
  3. средства коллективной и индивидуальной защиты.
3. условия труда по созданию безопасности трудовых процессов.

**34. С кем проводится вводный инструктаж?**

1. со всеми вновь поступающими работниками;
2. только с рабочими
3. с контингентом вновь поступающих, определенным приказом по предприятию и согласованным с профсоюзным комитетом или иными уполномоченными работниками органом.

**35. Какой орган имеет право осуществлять государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства о труде и охране труда?**

1. Федеральная инспекция труда;
2. органы Госгортехнадзора;
3. органы Госсанэпидемнадзора.

**36. Сколько времени могут находиться на рабочих местах в течение дня обучающиеся среднего профессионального образования во время прохождения ими производственной практики или проведения работ по договору?**

1. не более 3 ч. в течение рабочего дня;
2. не более 4 ч. в течение рабочего дня;
3. не более 6 ч. в течение рабочего дня;

**37. Кто проводит инструктаж на рабочем месте?**

1. заведующая производством;
2. бригадир (мастер производственного обучения);
3. инженер по охране труда.

**38. На каких работах запрещается применение труда женщин?**

1. на работах с вредными или опасными условиями труда;
2. на тяжелых работах;
3. на всех вышеперечисленных

**39. Перед началом работы повар школьной столовой Елена помыла руки, заколкой убрала волосы, поправила блузку и приступила к работе. Какие правила охраны труда на предприятии общественного питания нарушила Елена. Рассуждения запишите**

**Ответ** \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**40. Петр 19 лет, окончил 11 классов и принял решение работать «заведующим столовой» в столовой №1 ЗАО «Комфорт», но в отделе кадров получил отказ. Объясните правомерны ли действия администрации ЗАО «Комфорт» и почему Петр получил отказ. Ответ обоснуйте.**

**Ответ** \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_