

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ВАЛУЙСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

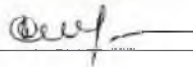
по ОП.08


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 30.08.2020 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 оценивания17

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 профессионально м 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 профессиональн ый и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональн ом 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 Определить 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 знакомые общие профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать объяснить действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</p>	<p>на ая лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности и 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
Тема 1. 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.	зачет
Тема 2. 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.	
Тема 3. 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.	
Тема 4. 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.	

Тема 5. 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.	
Тема 6. 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 промежуточной аттестации по ОП.08 Охрана труда является зачет.

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 рецептур 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.

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 языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

**Задания для промежуточной аттестации ОП.08 Охрана труда по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Вариант 1

Блок А

Выберете один правильный ответ.

Правильный ответ отметьте знаком (х) или (V).

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 Госсанэпиднадзора.

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
- 4.

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?

- 9.
1. 25 кг
2. 15 кг
3. 7 кг
- 4.

10. На каких работах запрещается применение труда женщин?

1. на работах с вредными или опасными условиями труда;
2. на тяжелых работах;
3. на всех вышеперечисленных
- 4.

11. 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

12. 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;

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

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

14. 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.

15. Кто проводит вводный инструктаж?

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

16. 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.

17. Кто проводит инструктаж на рабочем месте?

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

18. 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.

19. 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.

20. 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

21. Что стоит сделать при поломке предохранительных клапанов водонагревателя?

Ответ

Вариант 2

Блок А

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

22. Какие вопросы НЕ включает в себя Охрана труда?

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

23. 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.

24. 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.

25. 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.

26. 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.

27. 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;

28. 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.

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

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

30. 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.

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

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

32. 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

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

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

34. 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 (У).*

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 Госсанэпиднадзора.

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 труд 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