

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ВАЛУЙСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

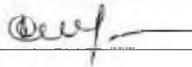
по ОП.08

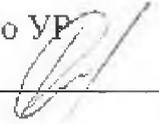
Охрана труда

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 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 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