



Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель начальника колледжа
по учебно-методической работе
М.С. Агеева

ОП.08 ОХРАНА ТРУДА

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и
промежуточной аттестации по дисциплине
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МО-43.02.15. ОП.08. ФОС

РАЗРАБОТЧИК

Преподаватель колледжа Червяковская А.В.

ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ

Судьбина Н.А.

ГОД РАЗРАБОТКИ

2023

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине ОП.08 «Охрана труда» разработан на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рабочей программы учебной дисциплины ОП.08 и Положения о текущем контроле и промежуточной аттестации колледжа.

Содержание

1.ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	4
1.1 Область применения фонда оценочных средств	4
1.2 Результаты освоения	4
1.3Сводные данные о формах и средствах контроля, основных показателях и критериях оценивания результатов обучения	9
2.КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА.....	14
2.1 Перечень вопросов для подготовки к дифференцированному зачету.....	16
2.2 Перечень практическихзаданий для подготовки к дифференцированному зачету.....	19

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1 Область применения фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения учебной дисциплины ОП.08 Охрана труда.

1.2 Результаты освоения

В результате контроля и оценки по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка частичного освоения следующих профессиональных и общих компетенций:

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 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

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

Профессиональные компетенции

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 рецептов 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, не продолжительное 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, 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 различного 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

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала


В результате контроля и оценки по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка освоения следующих умений и знаний:

Умения:

- 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 том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
 - проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
 - разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
 - вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.

Знания:


- системы управления охраной труда в организации;
- 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 инструктирования подчиненных работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-43.02.15.ОП.08.ФОС	ОХРАНА ТРУДА	С.9/19

1.3 Сводные данные о формах и средствах контроля, основных показателях и критериях оценивания результатов обучения


Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения текущего контроля на уроках, практических занятиях, во время выполнения лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, самостоятельных работ, исследований, промежуточной аттестации.

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Результат обучения (проектируемые элементы компетенций)
УСВОЕННЫЕ ЗНАНИЯ:				
3.1 Системы управления охраной труда в организации;	ПК 1.1-ПК 1.4 ПК 2.1-ПК 2.8 ПК 3.1-ПК 3.7 ПК 4.1-ПК 4.6 ПК 5.1-ПК 5.6 ПК 6.1-ПК 6.4 ОК 01 - ОК 07 ОК 09 ОК 10	Текущий контроль: - устный опрос; - письменный опрос; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - экспертная оценка выполнения практических заданий - тестирование. Промежуточная аттестация – - дифференцированный зачет	- Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. - Не менее 75% правильных ответов. - Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, - полнота ответов, точность формулировок, - адекватность применения профессиональной терминологии - последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; - дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; - показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей. - умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами. - рационально использует наглядные пособия, справочные материалы.	Способен: - объяснить принципы системы управления охраной труда в организации общественного питания; - дать определение системы управления охраной труда в организации общественного питания; - объяснить выбор решений по организации управления охраной труда в организации; - дать определение значимости использованной НТД
3.2 Законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации ;				Способен: - объяснить выбор решений согласно правовых актов по деятельности организации предприятия общественного питания; - назвать основные нормативные акты , регламентирующие требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-43.02.15.ОП.08.ФОС	ОХРАНА ТРУДА	С.10/19

Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Результат обучения (проектируемые элементы компетенций)
3.3 Обязанности работников в области охраны труда;	ПК 1.1-ПК 1.4 ПК 2.1- ПК 2.8 ПК 3.1- ПК 3.7 ПК 4.1- ПК 4.6 ПК 5.1- ПК 5.6 ПК 6.1- ПК 6.4 ОК 01 - ОК 07 ОК 09 ОК 10	Текущий контроль: -устный опрос по вопросам к ПР №1-4 -тестовый опрос по вопросам Промежуточная аттестация — дифференцированный зачет	-последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; - дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; - показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей. - умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами. -рационально использует наглядные пособия, справочные материалы.	Способен: -дать характеристику основным обязанностям в области охраны труда; -перечислить основные обязанности в области охраны труда; - продемонстрировать соответствие обязанностей требованиям НТД
3.4 Фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда	ПК 1.1-ПК 1.4 ПК 2.1- ПК 2.8 ПК 3.1- ПК 3.7 ПК 4.1- ПК 4.6 ПК 5.1- ПК 5.6 ПК 6.1- ПК 6.4 ОК 01 - ОК 07 ОК 09 ОК 10	Текущий контроль: -устный опрос по вопросам к ПР №1-4 -тестовый опрос по вопросам Промежуточная аттестация — дифференцированный зачет	-последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; - дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; - показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей. - умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами. -рационально использует наглядные пособия, справочные материалы.	Способен: - перечислить основные виды фактических или потенциальных последствий собственной деятельности, их влияние на уровень безопасности труда; -объяснить влияние последствий на уровень безопасности труда, - перечислить требования правил ТБ
3.5 Возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом)	ПК 1.1-ПК 1.4 ПК 2.1- ПК 2.8 ПК 3.1- ПК 3.7 ПК 4.1- ПК 4.6 ПК 5.1- ПК 5.6 ПК 6.1- ПК 6.4 ОК 01 - ОК 07 ОК 09 ОК 10	Текущий контроль: -устный опрос по вопросам к ПР №4 -тестовый опрос по вопросам Промежуточная аттестация — дифференцированный зачет	-последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; - дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; - показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей. - умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами. -рационально использует наглядные пособия, справочные материалы	Способен: - перечислить основные виды возможных последствий несоблюдения технологических процессов; - перечислить основные виды возможных последствий несоблюдения производственных инструкций подчиненными работниками;

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-43.02.15.ОП.08.ФОС	ОХРАНА ТРУДА	С.11/19


Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Результат обучения (проектируемые элементы компетенций)
3.6 Порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала)	ПК 1.1-ПК 1.4 ПК 2.1- ПК 2.8 ПК 3.1- ПК 3.7 ПК 4.1- ПК 4.6 ПК 5.1- ПК 5.6 ПК 6.1- ПК 6.4 ОК 01 - ОК 07 ОК 09 ОК 10	Текущий контроль: -устный опрос по вопросам к ПР №1-4 -тестовый опрос по вопросам Промежуточная аттестация — дифференцированный зачет	-последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; - дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; - показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей. - умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами. -рационально использует наглядные пособия, справочные материалы	Способен: - перечислить основные виды инструктажей ; - перечислить периодичность инструктирования работников ; -объяснить влияние инструктирования на уровень безопасности труда , - перечислить требования правил ТБ
– 3.7 Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	ПК 1.1-ПК 1.4 ПК 2.1- ПК 2.8 ПК 3.1- ПК 3.7 ПК 4.1- ПК 4.6 ПК 5.1- ПК 5.6 ПК 6.1- ПК 6.4 ОК 01 - ОК 07 ОК 09 ОК 10	Текущий контроль: -устный опрос по вопросам к ПР №1,2 -тестовый опрос по вопросам Промежуточная аттестация — дифференцированный зачет	-последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; - дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; - показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей. - умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами. -рационально использует наглядные пособия, справочные материалы	Способен: - перечислить основные виды средств коллективной и индивидуальной защиты ; -объяснить средств защиты на уровень безопасности труда , - перечислить требования правил хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты
ОСВОЕННЫЕ УМЕНИЯ:				
У.1 Выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности	ПК 1.1-ПК 1.4 ПК 2.1- ПК 2.8 ПК 3.1- ПК 3.7 ПК 4.1- ПК 4.6 ПК 5.1- ПК 5.6 ПК 6.1- ПК 6.4 ОК 01 - ОК 07 ОК 09 ОК 10	Текущий контроль: -оценка выполнения и защита лабораторных работ № 1,2,3; -работа на интерактивном занятии. -тестирование; Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д. -подготовка документов; - точность и скорость чтения документов; - результативность информационного поиска; - аргументация и теоретическое обоснование выполняемых операций;	Способен определять: - назначение опасных и вредных производственных факторов и основные виды; - риски, связанные с видами деятельности; -взаимосвязь технологических документов и их роль в работе ПОП в целом;

*Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж*

Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Результат обучения (проектируемые элементы компетенций)
У.2 Использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности	ПК 1.1-ПК 1.4 ПК 2.1- ПК 2.8 ПК 3.1- ПК 3.7 ПК 4.1- ПК 4.6 ПК 5.1- ПК 5.6 ПК 6.1- ПК 6.4 ОК 01 - ОК 07 ОК 09 ОК 10	Текущий контроль: - устный опрос -тестирование; Промежуточная аттестация --дифференцированный	-планирование деятельности по рациональной и эффективной организации технологического процесса; -применение специальных способов кулинарной обработки продуктов; -соблюдение требований ТБ при проведении процесса; -выполнение технологических операций в процессе приготовления; -аргументация и теоретическое обоснование выполняемых операций; -оценка результата технологического процесса.	Способен: -выбирать нужные средства коллективной и индивидуальной защиты; - осуществлять выбор решений по организации профессиональной деятельности; ---давать оценку результата организации процесса.
У.3 Участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности	ПК 1.1-ПК 1.4 ПК 2.1- ПК 2.8 ПК 3.1- ПК 3.7 ПК 4.1- ПК 4.6 ПК 5.1- ПК 5.6 ПК 6.1- ПК 6.4 ОК 01 - ОК 07 ОК 09 ОК 10	Текущий контроль: --выполнение практических заданий №1,2 -тестирование; Промежуточная аттестация --дифференцированный зачет	-подготовка документов; - точность и скорость чтения документов; - результативность информационного поиска; - аргументация и теоретическое обоснование выполняемых операций; Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	Способен: -эффективно применять организацию труда в процессе деятельности; -осуществлять подготовку к аттестации рабочих мест; -контролировать параметры их нормальной работы; --давать оценку условиям труда и уровню травмобезопасности.
У.4 проводить вводный инструктажподчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ		Текущий контроль: - устный опрос -тестирование; Промежуточная аттестация --дифференцированный зачет	-соблюдение правил составления меню согласно НТД с учетом специфики; - правильность выбора НТД при составлении меню. --аргументация и теоретическое обоснование выполняемых операций; -оценка результата .	Способен: - эффективно применять НТД при проведении инструктажей ; -соблюдать периодичность проведения инструктажей. -- пояснить принципы составления инструкций

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-43.02.15.ОП.08.ФОС	ОХРАНА ТРУДА	С.13/19

Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Результат обучения (проектируемые элементы компетенций)
У.5 Разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда	ПК 1.1-ПК 1.4 ПК 2.1- ПК 2.8 ПК 3.1- ПК 3.7 ПК 4.1- ПК 4.6 ПК 5.1- ПК 5.6 ПК 6.1- ПК 6.4 ОК 01 - ОК 07 ОК 09 ОК 10	Текущий контроль: - устный опрос; - письменный опрос; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - экспертная оценка выполнения практических заданий -тестирование.	-подготовка документов; - точность и скорость чтения документов; - результативность информационного поиска; - аргументация и теоретическое обоснование выполняемых операций; Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	Способен: - эффективно применять НТД в процессе трудовой деятельности ; -соблюдать требования охраны труда. -- давать оценку соблюдению требований охраны труда в процессе деятельности
У.6 Вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда	ПК 1.1-ПК 1.4 ПК 2.1- ПК 2.8 ПК 3.1- ПК 3.7 ПК 4.1- ПК 4.6 ПК 5.1- ПК 5.6 ПК 6.1- ПК 6.4 ОК 01 - ОК 07 ОК 09 ОК 10	Текущий контроль: - устный опрос; -тестирование. Промежуточная аттестация – -дифференцированный зачет	планирование действий при подборе технологического оборудования и инвентаря; -подготовка технологического оборудования и инвентаря в целом к работе; -выполнение последовательности технологических операций при работе на оборудовании и инвентаре; -соблюдение правил ТБ	Способен: - эффективно применять НТД в процессе трудовой деятельности ; -соблюдать требования охраны труда. -- давать оценку соблюдению требований охраны труда в процессе деятельности
У.7 Вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения	ПК 1.1-ПК 1.4 ПК 2.1- ПК 2.8 ПК 3.1- ПК 3.7 ПК 4.1- ПК 4.6 ПК 5.1- ПК 5.6 ПК 6.1- ПК 6.4 ОК 01 - ОК 07 ОК 09 ОК 10	Текущий контроль: - устный опрос -тестирование; Промежуточная аттестация – -дифференцированный зачет	подготовка документов; - точность и скорость чтения документов; - результативность информационного поиска; - аргументация и теоретическое обоснование выполняемых операций	Способен: - эффективно применять НТД при организации труда ; -соблюдать периодичность заполнения и ведения документации. -- пояснить принципы соблюдения условий хранения документации установленного образца

*Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж*

2. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине ОП.08 Охрана труда проводится в форме дифференцированного зачета.

Дифференцированный зачет может проводиться в форме устного ответа, выполнения практического задания или в форме тестирования.

Для получения положительной оценки по дифференцированному зачету наряду с выполнением календарно-тематического плана по учебной дисциплине, требуется выполнить три задания; два – на подтверждение освоения знаний, одно – на усвоение умений.

Общая оценка за зачет выставляется как среднеарифметическое значение оценок за текущий контроль (семестровая оценка) и промежуточную аттестацию (дифференцированный зачет).

При проведении промежуточной аттестации возможно использование электронного обучения (далее – ЭО) и дистанционных образовательных технологий (далее – ДОТ). Промежуточная аттестация обучающихся с использованием ЭО и ДОТ может проводиться на сайте dokmrk.ru в режиме тестирования, в режиме видеоконференции на платформе GoogleMeet (при необходимости – другими способами).

Вопросы для тестирования с применением ЭО и ДОТ разрабатываются в соответствии с разделами тематического плана рабочей программы учебной дисциплины и размещаются на образовательной платформе Moodle специалистом лаборатории образовательного аудита. Для получения положительной оценки по итогам промежуточной аттестации, организованной в форме тестирования, необходимо правильно ответить не менее чем на 71% вопросов.

Критерии оценивания промежуточного контроля по учебной дисциплине ОП.08 Охрана труда

-Критерии оценивания теоретических знаний:

«Отлично» - ставится, если обучающийся:

- а) точно формулирует ответы на поставленные в задании вопросы;
- б) дает правильные формулировки понятий и терминов по изученной дисциплине;
- в) демонстрирует понимание материала, что выражается в умении обосновать свой ответ;
- г) свободно обобщает и дифференцирует признаки и понятия;

д) правильно отвечает на дополнительные вопросы;

е) свободно владеет речью (демонстрирует связность и последовательность в изложении) и т.п.

«Хорошо» - ставится, если обучающийся дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям,

что и для отметки «отлично», но допускает единичные ошибки, которые сам же исправляет после замечания преподавателя.

«Удовлетворительно» - ставится, если обучающийся демонстрирует знание и понимание основных положений данной темы, но:

а) неточно и неуверенно воспроизводит ответы на поставленные в задании вопросы;

б) дает неточные формулировки понятий и терминов;

в) затрудняется обосновать свой ответ;

г) затрудняется обобщить или дифференцировать признаки и понятия;

д) затрудняется при ответах на дополнительные вопросы;

е) излагает материал недостаточно связно и последовательно с частыми заминками и перерывами и т.п.

«Неудовлетворительно» - ставится, если обучающийся демонстрирует незнание или непонимание большей части соответствующего раздела.

- критерии оценивания практических умений:

«Отлично» - ставится, если обучающийся:

а) умеет подтвердить на примерах свое умение по выполнению полученного практического задания;

б) умеет аргументировать свои действия при выполнении практического задания;

в) целесообразно использует теоретический материал для выполнения задания;

г) правильно использует необходимые приемы, методы, инструменты и другие ресурсы;

д) демонстрирует умение действовать в стандартных и нестандартных профессиональных ситуациях;

е) грамотное составление документов, относящихся к профессиональной деятельности и т.п.

«Хорошо» - ставится, если обучающийся демонстрирует практические умения, удовлетворяющие тем же требованиям, что и для отметки «отлично», но допускает единичные негрубые ошибки, которые сам же исправляет после замечания преподавателя.

«Удовлетворительно» - ставится, если обучающийся обнаруживает практические умения, но:

а) затрудняется привести примеры, подтверждающие его умения, использованные в процессе выполнения практического задания;

б) непоследовательно аргументирует свои действия, предпринятые им в процессе выполнения практического задания; аргументы, объясняющие его действия, предпринятые им в процессе выполнения практического задания;

в) нецелесообразно использует теоретический материал для составления плана выполнения практического задания;

г) излагает материал недостаточно связано и с последовательно с частыми заминками и перерывами;

д) испытывает затруднения в действиях при нестандартных профессиональных ситуациях и т.п.

«Неудовлетворительно» - ставится, если обучающийся допускает грубые нарушения алгоритма действия или ошибки, влекущие за собой возникновение отрицательных последствий для оборудования, окружающей среды и экипажа судна, или (и) отсутствие умения действовать в стандартных профессиональных ситуациях, или(и) демонстрирует незнание или непонимание большей части соответствующего раздела.

Критерии оценивания промежуточного контроля по учебной дисциплине в форме тестирования будут следующими:

«Отлично» - 100-91% правильных ответов;

«Хорошо» - 90-81% правильных ответов;

«Удовлетворительно» - 80-71% правильных ответов;

«Неудовлетворительно» - 70-0% правильных ответов.

2.1 Перечень вопросов для подготовки к дифференцированному зачету

1. Основные направления государственной политики в области охраны труда
2. Негативные факторы техносферы
3. Опасность производственной среды, потенциальная опасность жизнедеятельности

тельности

4. Понятие риска, риск трудовой деятельности
5. Понятия травмы, несчастного случая, профессионального заболевания
6. Безопасность труда, основные мероприятия по обеспечению безопасности труда
7. Виды опасных и вредных работ
8. Характерные источники опасных и вредных производственных факторов на предприятиях общественного питания
9. Источники негативных факторов и их воздействие на человека
10. Виды, источники и уровни негативных факторов производственной среды
11. Запыленность и загазованность воздуха; вибрация; акустические колебания
12. Электромагнитные поля и излучения; ионизирующие излучения
13. Электрический ток, воздействие электрического тока на человека
14. Классификация электроустановок и помещений по степени электроопасности
15. Системы повышенного давления; движущиеся машины и механизмы; падающие предметы
16. Промышленные яды; смазочно-охлаждающие жидкости
17. Защита от загрязнений воздушной среды: вентиляция и системы вентиляции, основные методы и средства очистки воздуха от вредных веществ
18. Средства индивидуальной защиты человека от химических и биологических негативных факторов
19. Методы и средства защиты при работе с технологическим оборудованием и инструментом
20. Требования, предъявляемые к средствам защиты: основные защитные средства – оградительные устройства, предохранительные устройства, устройства аварийного отключения, тормозные устройства и т.д.
21. Особенности безопасности при вскрытии механизмов
22. Пожарная защита на предприятиях общественного питания
23. Пассивные и активные меры защиты от пожаров, методы тушения пожара, выбор средств пожаротушения
24. Расчет заземления в сетях переменного тока с напряжением до 1000 В.
25. Выбор средств обеспечения электробезопасности

26. Методы защиты от статического электричества; молниезащита зданий и сооружений
27. Методы и средства обеспечения безопасности герметичных систем: предохранительные устройства, контрольно-измерительные приборы, испытание сосудов и ёмкостей
28. Системы обеспечения комфортных условий труда на производстве. Обеспечение комфортного микроклимата на производстве и в быту
29. Контроль параметров микроклимата
30. Требования к системе освещения. Контроль освещения
31. Расчет освещения на рабочем месте
32. Физический и умственный труд. Тяжесть и напряженность труда
33. Утомление как результата влияния на человека тяжести и напряженности труда. Работоспособность и ее динамика
34. Режимы труда и отдыха, основные пути снижения утомления и монотонности труда
35. Организация рабочего места с точки зрения эргономических правил
36. Законодательство о труде и охране труда
37. Отражение вопросов обеспечения безопасности труда в Трудовом Кодексе РФ
38. Нормативно-правовые акты по охране труда. Система стандартов безопасности труда (ССБТ)
39. Системы управления охраной труда на предприятиях (СУОТ)
40. Органы надзора и контроля за соблюдением законодательства о труде. Ведомственный и общественный контроль
41. . Виды проверок условий и охраны труда на предприятиях
42. Аттестация рабочих мест по условиям труда
43. Специфика контроля травмоопасных и вредных работ
44. Что относится к несчастным случаям на производстве, классификация несчастных случаев
45. Порядок расследования и учета несчастных случаев на производстве
46. Первоочередные меры, принимаемые в связи с возникновением несчастных случаев на производстве
47. Порядок оформления акта по форме Н – 1

48. Анализ травматизма; ответственность за нарушение требований по безопасности труда

49. Экономические последствия (ущерб) от производственного травматизма и профессиональных заболеваний

50. Экономический эффект и экономическая эффективность мероприятий по обеспечению требований охраны и улучшению условий труда

2.2 Перечень практических заданий для подготовки к дифференцированному зачету

1. Оформление несчастного случая на производстве студенческой столовой;
2. Оформление несчастного случая на производстве школьной столовой;
3. Оформление несчастного случая на производстве вагона-ресторана ;
4. Оформление несчастного случая на производстве предприятия общественного питания на водном виде транспорта;
5. Оформление несчастного случая на производстве кафе;
6. Оформление несчастного случая на производстве ресторана;
7. Оформление несчастного случая на производстве закусочной;
8. Оформление несчастного случая на производстве столовой при промпредприятии;
9. Оформление несчастного случая на производстве бара;
10. Оформление несчастного случая на производстве чайного клуба;
11. Оформление несчастного случая на производстве заготовочного цеха.