**Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым**

**ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж»**

**Фонд оценочных средств**

**по учебной дисциплине ОП.08 Охрана труда**

Программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности СПО

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

базовой подготовки

**Керчь, 2023**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрено на заседании ПЦКпрофессиональных дисциплин сферы обслуживания Протокол№ \_\_\_\_«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2023г.  Председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Р.Г. Педант |  | УТВЕРЖДАЮ  Директор ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Д.В.Колесник  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2023г. |

Разработчики: ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж»

Овчаренко Вера Викторовна

Эксперты:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж» | преподаватель | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Иванова Т.Ф. |

**1. Общие положения**

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений студентов.

ФОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета (комплексного).

**2. Освоение умений и усвоение знаний:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Освоенные умения, усвоенные знания** | **Показатели оценки результата** | **№№ заданий**  **для проверки** |
| **1** | **2** | **3** |
| **Уметь**  У.1.  выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; | Правильное выполнение заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий  Точность оценки  Соответствие требованиям инструкций, регламентов  Рациональность действий | Оценка результатов выполнения практических занятий № 1-2 |
| У.2.  использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; | Оценка результатов выполнения практического занятия № 4. |
| У.3.  участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; | Оценка результатов выполнения практических занятий № 1-2 |
| У.4.  проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; | Оценка результатов выполнения практических занятий № 1-3 |
| У.5.  вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда, | Оценка результатов выполнения практических занятий № 1-5 |
| У.6 вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения | Правильно вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения | Оценка результатов выполнения практических занятий № 1-3 |
| **Знать**  З.1.  законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; | 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 | Оценка результатов выполнения практических занятий № 1-5 |
| З.2.  обязанности работников в области охраны труда; | Оценка результатов выполнения практических занятий № 1-3 |
| З.3.  фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; | Оценка результатов выполнения практических занятий № 1-5 |
| З.4.  возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); | Оценка результатов выполнения практических занятий № 3-5 |
| З.5.  порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; | Оценка результатов выполнения практических занятий № 1-3 |
| З.6.  порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты | Оценка результатов выполнения практического занятия № 4 |

**3. Комплект материалов для оценки сформированностизнаний и умений по учебной дисциплине**

В состав комплекта входят задания для студентов и пакет преподавателя (эксперта).

**3.1. Задания для студентов**

Инструкция для обучающихся

Условия выполнения задания:

Внимательно прочитайте и выполните задание.

Время выполнения задания – 90 минут.

При подготовке к проверке освоения дисциплины Вы можете воспользоваться литературными источниками:

## Основные печатные издания

1. Харачих, Г. И. Специальная оценка условий труда : учебное пособие для спо / Г. И. Харачих, Э. Н. Абильтарова, Ш. Ю. Абитова. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 184 с.
2. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для спо / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 496 с.
3. Широков, Ю. А. Охрана труда : учебник для спо / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 372 с.
4. Горькова, Н. В. Охрана труда : учебное пособие для спо / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. – Санкт-Петербург : Лань, 2023. – 220 с.

## Основные электронные издания

1. Карнаух, Н. Н.  Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 343 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15942-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510311>

**Дополнительная литература**

1. Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле : учебное пособие / К.Я. Гайворонский. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 169 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1817478. - ISBN 978-5-16-017172-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1817478 – Режим доступа: по подписке

2.Добычина, А. В. Охрана труда для повара-кондитера : учебное пособие / А.В. Добычина. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 129 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1860506. - ISBN 978-5-16-017535-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1860506– Режим доступа: по подписке.

**Интернет-ресурсы**

Инструкции по Охране труда<http://www.tehbez.ru/>

Информационный портал «Охрана труда в России»<http://www.ohranatruda.ru>

Инструкции, нормативы по Охране труда<http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>

***Нормативные документы***

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.constitution.ru/>
2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>
3. Трудовой кодекс Российской федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1>
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа:
5. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10108000/>
6. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях» с изменениями и дополнениями.
7. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно- эпидемиологическом благополучии населения» с изменениями и дополнениями.
8. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности» последняя редакция.
9. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности» с изменениями и дополнениями.
10. Постановление Правительства Российской Федерации «О порядке расследования и учета случаев профессиональных заболеваний работников» от .06. 2022 г. № 1206
11. Приказ Министерства труда и социальной защиты от 29.10.2021 года № 766н

Об утверждении [Правил обеспечения работников средствами индивидуальной защиты и смывающими средствами](https://docs.cntd.ru/document/727092798#65A0IQ)

1. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
2. Постановление главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 года № 32 Об утверждении [санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"](https://docs.cntd.ru/document/566276706#6540IN)

**Задания для текущего контроля знаний студентов:**

***3.1.1. Практические задания***

**Критерии оценивания практическихзаданий**

|  |  |
| --- | --- |
| Шкала оценивания | Критерии оценки |
| 5 (отлично) | Все задания выполнены правильно, возможна одна неточность или описка, не являющаяся следствием незнания или непонимания учебного материала.Работа выполнена самостоятельно. Работа сдана с соблюдением всех сроков. Соблюдены все правила оформления отчета |
| 4 (хорошо) | Все задания выполнены правильно, но недостаточны обоснования, рассуждения, допущены одна ошибка или два – три недочета. Обучающийся единожды обращается за помощью преподавателя. Работа сдана в срок (либо с опозданием на два- три занятия). Есть некоторые недочеты в оформлении отчета. |
| 3 (удовлетв.) | В заданиях допущены более одной ошибки или более трех недочетов, но обучающийся владеет обязательными умениями по проверяемой теме. Обучающийся многократно обращается за помощью преподавателя. Работа сдана с опозданием более трех занятий. В оформлении отчета есть отклонения и не во всем соответствует предъявляемым требованиям. |
| 2 (неудовл.) | Выполнено меньше половины предложенных заданий, допущены существенные ошибки, показавшие, что обучающийся не владеет обязательными умениями по данной теме в полном объеме. Обучающийся выполняет работу с помощью преподавателя. Работа сдана с нарушением всех сроков. Много нарушений правил оформления. |

**Практическоезанятие № 1**

Тема: Оценка состояния условий труда на рабочем месте по ГОСТ и СанПиН

Задание 1.Проведите антропометрических измерения: снимите размеры рабочего стула; заполните таблицу «Основные размеры стула для студентов»

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Показатели | Рост учащихся в обуви (см) | | | | | |
| 146-160 | | 161-175 | | > 175 | |
| норма | данные измерений | норма | данные измерений | норма | Данные измерений |
| Высота сидения над полом, мм | 380 |  | 420 |  | **460** |  |
| Ширина сидения, мм | 320 |  | 340 |  | 360 |  |
| Глубина сидения | 360 |  | 380 |  | 400 |  |
| Высота нижнего края спинки над сидением | 160 |  | 170 |  | 190 |  |
| Высота верхнего края спинки над сиденьем | 330 |  | 360 |  | 400 |  |
| Высота линии прогиба спинки, не менее | 200 |  | 210 |  | 220 |  |

 Укажите Ваш рост: \_\_\_\_\_см. Сделайте вывод о соответствии размеров стула Вашим антропометрическим данным.

Задание 2.После получасового (время адаптации) пребывания на рабочем месте оцените своё тепловое самочувствие по шкале:

«жарко» – условие дискомфортное;

«тепло» – условие, близкое к комфортному;

«хорошо» – условие комфорта;

«прохладно» – условие, близкое к комфортному;

«холодно» – условие дискомфорта.

Сделайте вывод о вашем самочувствии на рабочем месте.

Задание 3.Дайте ответы на контрольные вопросы:

1. В каких нормативных документах регулируется влияние микроклиматических условий на организм человека в процессе труда?
2. Какие существуют количественные показатели освещения?
3. Перечислите качественные показатели освещения.
4. Как классифицируется система искусственного освещения? Дополните ответ схемой.
5. Как классифицируется естественное и совмещенное освещение? Дополните ответ схемой.
6. По каким показателям оценивается рабочее место обучающегося?

**Практическое занятие № 2**

Тема: Оценка состояния условий труда на производственном объекте

Задание 1.Произвести необходимые расчеты по аттестации рабочего места по следующим данным:

1) Содержание пыли в воздухе рабочей зоны составляет 30 мг/м3. Степень вредности угольной пыли Хст при наличии вытяжной вентиляции оценивается в 1 балл. Определите Т путем деления продолжительности действия угольной пыли 240 мин - и смены 480 мин. Затем определите Хфакт.

2) Вибрация равная 5 дБ находится в промежутке от 3 до 6 дБ, что соответствует 2 баллам по гигиенической классификации труда, т.е. Хст= 2 балла. Продолжительность действия фактора- 460 мин., смены- 480 мин. Определим Т и Хфакт.

3) Тепловое (инфракрасное) излучение равное 1000 Вт/м2 попадает в интервал от 351 до 2800Вт/м2, что оценивается в 2 балла, т.е. Хст= 2 балла. Продолжительность действия фактора- 460 мин., смены- 480 мин. Определите Т и Хфакт.

4) Микроклимат в исследуемом помещении +28˚С, норма - +22˚С, т.е. отклонение на 6˚С, которому по гигиенической классификации труда соответствует 2 балла, т.е. Хст= 2 балла. Продолжительность действия фактора- 460 мин., смены- 480 мин., определите Т и Хфакт.

5) Систематический подъем тяжестей 32кг, данный вес находится в промежутке от 30 до 35кг 2, что оценивается в 1 балл, т.е. Хст= 1 балл. Продолжительность действия фактора- 240 мин., смены- 480 мин., определите Т и Хфакт.

6) Для определения условий труда найдите сумму Хфакт всех факторов производства: ∑.Хфакт.

7) Определите размер доплаты к тарифной ставке.

Задание 2. В соответствии с расчетами по аттестации рабочего места, выполненными в задании 1, заполнить«Карту условий труда на рабочем месте» (Табл.1)

Карта условий труда на рабочем месте Таблица 1

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Факторы условий труда и единицы их измерений | Норматив ПДК, ПДУ | Состояние факторов | Время действия факторов | | Хст, балл | Хфакт, балл |
| Мин. | Доля смены |
| Пыль, мг/м3 | 10,000 | 30,000 |  |  |  |  |
| Вибрация, дБ | До 3 | 5 |  |  |  |  |
| Инфракрасное (тепловое) излучение, Вт/м2 | 141 | 1000 |  |  |  |  |
| Микроклимат:  температура,ºC | +22 | +28 |  |  |  |  |
| Систематический подъем тяжестей, кг | 30 | 32 |  |  |  |  |

Сумма значений факторов производственной среды (∑Х фактич.) балл \_\_\_\_\_\_\_

Размер доплаты за условия труда, процент \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подпись ответственного за заполнение Карты

Задание 3. Ответить на контрольные вопросы:

1.Какие задачи решает аттестация рабочих мест по условиям труда?

2.Какие основные показатели на рабочем месте анализируются при оценке условий труда?

**Практическое занятие № 3**

Тема: Расследование и учет несчастных случаев на производстве

Задание 1.Изучить порядок составления и оформления акта о несчастном случае на производстве.

Задание 2. Заполнить акт по форме Н-1 согласно заданному варианту:

Вариант а)

|  |  |
| --- | --- |
| Организация | ИП «Иванов В.Ф.» |
| Вид экономической деятельности | предприятиеобщественного питания |
| Пострадавшая | Наталья Г. |
| Возраст пострадавшей | 48 лет |
| Профессия пострадавшей | технолог |
| Стаж работы | 4 года 10 месяцев |
| Травмирующий фактор | защемление между неподвижными и движущимися предметами, деталями и машинами |
| Обстоятельства несчастного случая | 01.08.2018 в 12-00 часов (начало рабочего дня в 8-00) технолог Наталья Г. пригласила электромонтера для выполнения задания по замене кнопочного пульта управления грузового подъемника. После выполнения задания электромонтер вместе с тех Натальей Г. проверяли работу грузового подъемника, во время работы натяжной канат обвис и грузовой подъемник остановился. Электромонтер поднялся на верхнюю площадку грузоподъемника для натяжения каната, а технолог спустилась вниз, встала на площадку грузоподъемника для осмотра каната. В ходе осмотра технолог Наталья Г. увидела, что канат слетел с направляющего ролика и застрял между внешним бортом ролика и металлической балкой, на которой был смонтирован ролик. Технолог Наталья Г. приняла решение уложить канат в паз ролика, взявшись рукой за канат и дернула его на себя. Произошло опускание платформы и натяжение каната, защемив руку технолога между канатом и роликом. В результате Наталья Г. получила тяжелую травму. |
| Причины, вызвавшие несчастный случай | 1. Неудовлетворительная организация производства работ. 2. Недостатки в организации и проведении подготовки работников по охране труда. |

Вариант б)

|  |  |
| --- | --- |
| Организация | ООО «Рябина» |
| Вид экономической деятельности | предприятиеобщественного питания |
| Пострадавший | Максим П. |
| Возраст пострадавшего | 25 лет |
| Профессия пострадавшего | повар |
| Стаж работы | 2 года 5 месяцев |
| Травмирующий фактор | ожог, вследствие воздействия высоких температур |
| Обстоятельства несчастного случая | 01.05.2018 в 11-00 часов (начало работы в 9-00, по графику выходной день), работая на кухне сети ресторанов, Максим П. споткнулся, поскользнулся, в результате чего его левая рука опустилась во фритюрницу полную раскаленного масла. Это вызвало серьезные ожоги руки, части грудной клетки и шеи. В день несчастного случая, согласно графику, у сотрудника был выходной, но один из руководителей заставил его прийти на работу раньше. Причина - в ресторане было много посетителей. Максим П. хотел зайти домой, чтобы взять свою форму повара, но сказал, что у него на это не было времени. Поэтому вместо формы он надел обычную рубашку с коротким рукавом и обувь другого сотрудника, которая плохо фиксировалась на ноге. Ее подошвы были сильно изношены и повреждены. Пол на кухне покрыли картонными листами из-за разлитого перед этим масла, что было обычной практикой в ресторане. Он споткнулся на картоне и, когда пытался восстановить равновесие, поскользнулся. Его рука попала в блок фритюрницы, в которой заканчивался процесс приготовления блюда. Основная проблема жирной поверхности не была замечена. Картон, положенный на пол, не впитал жидкость, а только создал препятствие. Ухудшила ситуацию и неподходящая Максиму П. обувь. |
| Причины, вызвавшие несчастный случай | 1. Неудовлетворительная организация производства работ. 2. Недостатки в организации и проведении подготовки работников по охране труда. |

Задание 3. Ответить на контрольные вопросы

1. Кто несет ответственность за организацию, своевременное расследование и учет несчастных случаев, разработку и реализацию мероприятий по устранению вызвавших их причин?
2. Сколько человек входит в состав комиссии по расследованию несчастного случая? Кто и каким документом утверждает состав комиссии?
3. Сколько дней расследуются обстоятельства и причины групповых, тяжелых и несчастных случаев со смертельным исходом?
4. Сколько экземпляров акта по форме Н-1 составляется на одного пострадавшего от несчастного случая? При групповом несчастном случае?
5. Что должен сделать в первую очередь очевидец несчастного случая?

**Практическое занятие № 4**

Тема: Первая помощь при несчастных случаях

Задание 1. Изучить общие принципы и приемы оказания первой помощи пострадавшим, дать ответы на вопросы:

1) Какой вид кровотечения считается самым опасным и почему?

2) Перечислить признаки оживления.

3) Пояснить термин «истечение критического времени» при остановке кровотечения.

Задание 2. Составить блок-схему «Этапы оказания первой медицинской помощи пострадавшему»

Задание 3. Составить алгоритм действий оказания первой медицинской помощи при следующих видах травм: 1. При ушибе. 2. При растяжение связок. 3. При вывихах. 4. При переломах. 5. При черепно-мозговой травме. 6. При ожоге. 7. При носовом кровотечение. 8. При порезах. 9. При артериальном кровотечении. 10. При обмороке.

Заполнить таблицу:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Виды травм | Признаки | Первая медицинская помощь |
|  |  |  |
|  |  |  |
| 1.  …. |  |  |

**Практическое занятие № 5**

Тема: Использование первичных средств пожаротушения

Задание 1. Изучить основные способы пожаротушения, различные виды огнегасительных веществ, дать ответы на вопросы:

1) Каковы основные способы пожаротушения?

2) В каких случаях воду нельзя использовать в качестве средства тушения пожара?

3) Можно ли использовать сырой песок для тушения электроустановок? Почему?

4) Как различают пены по способу их образования?

5) Что относится к первичным средствам пожаротушения?

6) Какой инвентарь находится на пожарном щите?

7) Что такое пожарный рукав?

Задание 2. Изучить назначение, классификацию, устройство и принцип действия первичных средств тушения пожаров, дать ответы на вопросы:

1) Что такое огнетушитель?

2) Как классифицируются огнетушители по виду огнетушащего средства?

3) Для чего предназначены воздушно-пенные огнетушители?

4) Для чего предназначены химические пенные огнетушители?

5) Можно ли использовать углекислотные огнетушители для тушения электроустановок?

6) Можно ли использовать аэрозольные огнетушители для тушения электроустановок?

7) В чем недостаток порошковых огнетушителей?

Задание 3. Оценить правильность утверждений, и разместить их в соответствующие графы таблицы («Правильно» или «Неправильно»). При выполнении данного задания необходимо использовать теоретический материал.

|  |  |
| --- | --- |
| Правильно | Неправильно |
|  |  |

1) При возгорании сковороды необходимо залить ее водой.

2) Если загорелась мебель, пытайтесь тушить ее водой.

3) Загоревшиеся компьютер или телевизор нельзя тушить водой.

4) Если загорелась занавеска, сбивайте огонь мокрой тряпкой, шваброй или метлой.

5)  Токсичные продукты, выделяемые при горении, не опасны для человека.

6) Чтобы быстрее выбраться из горящего здания, воспользуйтесь лифтом.

7) Если вы почувствовали запах дыма, постарайтесь не покидать комнату.

8) Возгорание необходимо начать тушить как можно раньше.

**Задания для проведения дифференцированного зачета комплексного по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение организаций питания и ОП.08 Охрана труда**

Вопросы к дифференцированному зачетупо дисциплине ОП.08 Охрана труда:

1. Основные понятия в области охраны труда.
2. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда.
3. Права и гарантии работников на труд.
4. Санитарно-бытовое и лечебно-профилактическое обслуживание работников.
5. Производственный травматизм.
6. Вредные и опасные факторы на производстве.
7. Профилактика травматизма и профессиональных заболеваний.
8. Расследование и учет несчастного случая на производстве.
9. Первая помощь при несчастных случаях
10. Методы анализа травматизма и профессиональных заболеваний на предприятии
11. Правила безопасности при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции
12. Правила безопасности при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции
13. Правила безопасности при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов
14. Основные принципы обеспечения безопасности труда.
15. Оценка состояния техники безопасности на производственном объекте
16. Виды инструктажей на производственных предприятиях
17. Общие понятия об условиях труда.
18. Мероприятия по оздоровлению условий труда
19. Шум, вибрация, пыль, загазованность, радиация.
20. Вредные производственные факторы в воздухе рабочей зоны
21. Оценка состояния производственной санитарии и гигиены на рабочем месте
22. Классификация средств индивидуальной защиты
23. Классификация средств коллективной защиты
24. Использование средств индивидуальной и групповой защиты
25. Правила электробезопасности
26. Причины и факторы пожаров и взрывов
27. Средства тушений пожаров
28. Автоматические установки пожаротушения
29. Использование первичных средств пожаротушений
30. Способы тушения пожаров

**3.2. Пакет экзаменатора**

**Условия выполнения заданий**

1. Количество вариантовдля обучающихся – 4 варианта (дифференцированный зачет)*.*

2. Список вопросов по учебной дисциплине ОП.06 Охрана труда.

Вопросы к дифференцированному зачету

1. Основные понятия в области охраны труда.
2. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда.
3. Права и гарантии работников на труд.
4. Санитарно-бытовое и лечебно-профилактическое обслуживание работников.
5. Производственный травматизм.
6. Вредные и опасные факторы на производстве.
7. Профилактика травматизма и профессиональных заболеваний.
8. Расследование и учет несчастного случая на производстве.
9. Первая помощь при несчастных случаях
10. Методы анализа травматизма и профессиональных заболеваний на предприятии
11. Правила безопасности при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции
12. Правила безопасности при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции
13. Правила безопасности при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов
14. Основные принципы обеспечения безопасности труда.
15. Оценка состояния техники безопасности на производственном объекте
16. Виды инструктажей на производственных предприятиях
17. Общие понятия об условиях труда.
18. Мероприятия по оздоровлению условий труда
19. Шум, вибрация, пыль, загазованность, радиация.
20. Вредные производственные факторы в воздухе рабочей зоны
21. Оценка состояния производственной санитарии и гигиены на рабочем месте
22. Классификация средств индивидуальной защиты
23. Классификация средств коллективной защиты
24. Использование средств индивидуальной и групповой защиты
25. Правила электробезопасности
26. Причины и факторы пожаров и взрывов
27. Средства тушений пожаров
28. Автоматические установки пожаротушения
29. Использование первичных средств пожаротушений
30. Способы тушения пожаров

**Время выполнения - 90 минут.**

**Дифференцированный зачет комплексный**

Критерии оценивания:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ задания** | **Макс. Кол-во баллов** | **Баллы** |
| I | 25 | 1- правильный ответ  0- неправильный ответ |
| II | 6 | 2- ответ полный  1- допущена 1 ошибка, ответ не полный  0- на вопрос не ответил |
| III | 3 | 3- ответ дан в полном объеме  2- ответ не полный, перечислено более 50% правил эксплуатации и требований ОТ.  1- Перечислено менее 50 % правил и требований  студент не приступил к выполнению. |
| IV | 1 | 1- Обучающийся решил задачу правильно или неточно сформулировал ответ решенной задачи  0 - решил неправильно или не приступил к решению задачи |

**Перевод оценок в пятибалльную систему**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Процент результативности**  **(правильных ответов)** | **Набранные баллы** | **Качественная оценка индивидуальных**  **образовательных достижений** | |
| **балл (отметка)** | **вербальный аналог** |
| 91-100 | 33-35 б | 5 | отлично |
| 81-90 | 29-32 б | 4 | хорошо |
| 70-80 | 25-28 б | 3 | удовлетворительно |
| менее 70 | Менее 25 | 2 | неудовлетворительно |

**Вариант 1.**

**Задание I. Тест: выбрать правильный вариант ответа.**

**1. Для чего предназначено предприятие общественного питания?**

А) предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных, кондитерских изделий, булочных изделий, их реализации и организации их потребления;

Б) предприятие, предназначенное для выпуска полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей;

В) предприятие, обслуживающее только школьников, студентов, рабочих.

**2.** **Рабочее место это**

А) это часть предприятия где работник выполняет отдельные операции по изготовлению продукции ;

Б) это часть предприятия где работник отдыхает ;

**3. В овощерезательной машине МРО-50-200 толщина нарезки регулируется ?**

А) плоским ножом;

Б) гайкой;

В) кнопкой «пуск» и «стоп»;

Г) не регулируется.

**4. Расшифруйте маркировку машины МФК -2240?**

А) мясорыхлительная машина;

Б) хлеборезка;

В) машина для формовки котлет и биточков;

Г) овощерезка.

**5. Что является рабочей камерой во взбивальной машине?**

А) дежа;

Б) сменные взбиватели;

В) электродвигатель;

Г) редуктор.

**6. Холодильные агенты?**

А) бутан;

Б) хлор;

В) фреон – 22;

Г) метан.

**7. Назначение мармитов, тепловых шкафов и термостатов?**

А) улучшение обслуживания потребителей;

Б) для приготовления горячих блюд;

В) для варки заправочных супов, вторых и третьих блюд;

Г) поддержание готовой продукции в горячем состоянии.

**8. Для чего устанавливают манометр в электрических пищеварительных котлах?**

А) для измерения температуры;

Б) для измерения давления;

В) для быстрого закипания жидкости;

Г) для регулирования механизма.

**9. Универсальное тепловое оборудование с непосредственным обогревом?**

А) водогрейное;

Б) фритюрницы;

В) плиты;

Г) пароварочные аппараты.

**10. Указать причину, по которой фарш выходит из мясорубки**

**нагретый ?**

А) неправильно установлены двухсторонние ножи;

Б) ослабло крепление нажимной гайки;

В) неправильная сборка рабочих органов;

Г) решетки и ножи не очищены от пленок и сухожилий затуплены.

**11. На какие группы в зависимости от назначения и вида обрабатываемых продуктов делится механическое оборудование -**

А) машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов;

Б) машины для обработки мяса и рыбы;

В) машины для обработки муки и теста;

Г) все ответы верны.

**12. Для образования тепла электронагревательному элементу требуется?**

А) природный газ;

Б) теплоноситель;

В) переменный ток;

Г) топливо.

**13.Как называется устройств, которое передает движение от вала двигателя к рабочему органу машины?**

А) передаточный механизм;

Б) станина;

В) рабочая камера;

**14. Как классифицируется машина по принципу действия?**

А) неавтоматического действия;

Б) периодического действия;

В) моечного действия;

**15. Какая деталь служит для установки всех частей?**

А) корпус;

Б) станина;

В) камера;

**16. Как называется деталь машины, которая непосредственно соприкасается с продуктом во время обработки?**

А) рабочая камера;

Б) рабочие органы;

В) двигатель;

**17. Как называется передача, которая предохраняет машину от поломки в случае заклинивания?**

А) ременная;

Б) цепная;

В) зубчатая;

**18. Что относится к аппаратуре включения?**

А) штепсельные разъемы;

Б) плавкие предохранители;

В) автоматические выключатели;

**19. С помощью, какой машины производят очистку картофеля?**

А) МРО 50-200;

Б) МОК -250;

В) МРОВ -160;

**20. Какая машина предназначена для просеивания муки?**

А) МПМ-800;

Б) МРТ -60;

В) МДП;

**21. С помощью какой машины раскатывают тесто?**

А) ТММ-1М;

Б) МТИ-100;

В) МРТ -60;

**22. Какая машина предназначена для разрыхления соединительной ткани мяса?**

А) МИМ-82;

Б) МРМ-15;

В) МФК-2240;

**23. С помощью какой машины можно очистить рыбу от чешуи?**

А) РО-1;

Б) МФК;

В) МДП;

**24. Какое устройство служит для контроля воды в парогенераторе КПЭ?**

А) кран уровня;

Б) сливной кран;

В) клапан турбинка;

**25.Сколько ТЭН расположено в парогенераторе КПЭ-60?**

А) 1;

Б) 3;

В) 6;

**Задание II.**

**Дайте определение следующих понятий:**

1. Заготовочные предприятия -

2. Ресторан - это

3. Полуфабрикат высокой степени готовности -

**Задание III.**

1.Перечислите правила эксплуатации и охраны труда при работе картофелеочистительной машины (МОК)?

**Задание IV.**

**Решите ситуационную задачу?**

1.При работе на электрической мясорубке появился повышенный шум или остановка двигателя?

Назовите причину и метод устранения?

**Вариант 2.**

**Задание I.**

**Тест: выбрать правильный вариант ответа.**

**1. Как подразделяются предприятия по ассортименту выпускаемой продукции?**

А) кафе, бары, рестораны, закусочные;

Б) узкоспециализированные, универсальные, специализированные;

В) доготовочные, заготовочные;

Г) узкоспециализированные, заготовочные;

**2.Предприятия общественного питания, имеющее собственное кулинарное производство и реализующее потребителям кулинарные изделия, полуфабрикаты, мучные и кондитерские изделия и покупные товары - это**

А)кафетерий;

Б) кофейня;

В) магазин кулинарии;

**3. Как называется охлаждение, которое осуществляется при помощи холодильного оборудования?**

А) холодильное;

Б) естественное;

В) искусственное;

**4. Как называется процесс получения холода путем перехода вещества из твердого состояния в газообразное?**

А) плавление;

Б) кипение;

В) сублимация;

**5. Охлаждение, основанное на процессе таяния льда и соли?**

А) ледяное;

Б) льдосоляное;

В) машинное;

**6. Какой из холодильных агентов имеет резкий запах ?**

А) фреон;

Б) аммиак;

В) хладон;

**7.Как называется устройство, в котором холодильный агент охлаждается?**

А) испаритель;

Б) компрессор;

В) конденсатор;

**8. Устройство, где происходит кипение холодильного агента?**

А) испаритель;

Б) компрессор;

В) конденсатор;

**9. Какое ПОП бывает общедоступным, студенческим?**

А) ресторан;

Б) кафе;

В) столовая;

**10. Какие ПОП размещают в зоне отдыха?**

А) ресторан;

Б) фабрики заготовочные;

В) летнее кафе;

**11. Крупное механизированное предприятие, предназначенное для производства п/ф?**

А) комбинат питания;

Б) комбинат полуфабрикатов;

В) фабрика-кухня;

**12. Электрическая плита ЭП -2М предназначена для:**

А) приготовления 1,2 и 3 блюд;

Б) запекания;

В) выпекания;

**13. Перед началом работы проверяют :**

А) санитарно-техническое состояние оборудования;

Б) заземление;

В) исправность - пакетного переключателя и терморегулятора;

**14. Нагрев электрической сковороды осуществляется за счет ?**

А) масляной рубашки;

Б) чугунной чаши;

В) электрических тэнов;

**15. Горелка – установлена в:**

А) тостере;

Б) микроволновой печи;

В) газовой плите;

**16. Поплавок контролирует –**

А) температуру в установленном режиме;

Б) поступления воды из водопровода;

В) безопасную эксплуатацию;

**17. На какие группы в зависимости от назначения и вида обрабатываемых продуктов делится механическое оборудование?**

А) машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов;

Б) машины для обработки мяса и рыбы;

В) машины для обработки муки и теста;

**18. Какой тип картофелеочистительной машины используется на фабриках – заготовочных крупных предприятиях питания и в поточных линиях?**

А) МОК-400;

Б) МОК -2550;

В) КНА-600;

Г) МОК-125;

**19. Ременная передача состоит из двух**

А) катков;

Б) дисков;

В) шкивов;

Г) шестерен;

**20. К машинам для обработки овощей и картофеля относятся:**

А) просеиватели;

Б) мясорубки;

В) взбиватели;

**21. Оптимальный объем, который занимает загружаемый в рабочую камеру для очистки картофель:**

А) 2/3 объема рабочей камеры машины;

Б) 2/4 объема рабочей камеры машины;

В) 1/4 объема рабочей камеры машины;

**22. Паспорт машины (оборудования) это –**

А) документ, в котором приводятся основные параметры и технические данные машины, оборудования;

Б) в нем указывается марка, заводской номер, краткая характеристика;

В) правовой акт, регулирующий социально- трудовые отношения;

**23. Рестораны класса люкс характеризуются:**

А) высоким уровнем комфортности и удобства размещения потребителей в зале, широким ассортиментом оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, эксклюзивностью и роскошью интерьера;

Б) комфортностью и удобством размещения потребителей в зале, разнообразным ассортиментом оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изысканностью и оригинальностью интерьера;

В) разнообразным ассортиментом фирменных блюд и изделий и напитков, гармоничностью и комфортностью интерьера;

Г) нет правильного ответа.

**24. Что является рабочим органом котлетоформовочной машины -**

А) ячейки с поршнями;

Б) формирующий стол с ячейками;

В) вал с лопастями;

Г) резиновый патрубок;

**25. Жарочная поверхность находится на –**

А) конфорке;

Б) чугунном барабане;

В) столе;

Г) в рабочей камере.

**Задание II.**

**Дайте определение следующих понятий:**

1. Доготовочные предприятия это-

2. Комбинат питания это-

3. Что такое сырье?

**Задание III.**

1.Перечислите правила эксплуатации и охраны труда при работе с электрической плитой ЭП -2М.

**Задание IV.**

**Решите ситуационную задачу?**

1.При работе на картофелеочистительной машине (МОК) очистка продукта происходит медленно, процент отходов превышает норму?

Назовите причину и метод устранения?

**Вариант 3.**

**Задание I.**

**Тест: выбрать правильный вариант ответа.**

**1. Какие предприятия делятся на классы?**

А) бары, рестораны;

Б) кафе, бары столовые;

В) кафе, бистро, кафетерий, закусочная;

**2. Предприятие общественного питания по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции общественного питания, реализующее фирменные, заказные блюда, изделия и алкогольные и безалкогольные напитки, - это:**

А) бар;

Б) закусочная;

В) кафе;

Г) столовая.

**3. Какой это тип предприятия? Предприятие предназначенное для приготовления и реализации обеденной продукции массового спроса:**

А) кафе;

Б) столовая;

В) закусочная;

Г) фабрика - заготовочная.

**4. В электрической сковороде СКЭ – 03 пространство между чугунными чашами заполняется:**

А) паром;

Б) воздухом;

В) минеральным маслом.

**5. Хлеборезательные машины предназначены для -**

А) нарезки хлеба ломтиками;

Б) изготовления хлебной крошки;

В) нарезки хлеба соломкой;

Г) нарезки хлеба кружочками.

**6. Вода, залитая в парогенератор электрического котла должна быть -**

А) холодная трубопроводная;

Б) трубопроводная горячая;

В) кипяченная, отстоянная в течение 12 часов;

Г) трубопроводная холодная, отстоянная в течение 6 часов.

**7. Материал, изолирующий электроток -**

А) металлическая лопатка;

Б) лимонный сок;

В) минеральная вода;

Г) обувь из диэлектрика, диэлектрические коврики.

**8. Что является рабочим органом котлетоформовочной машины -**

А) ячейки с поршнями;

Б) формирующий стол с ячейками;

В) вал с лопастями;

Г) резиновый патрубок.

**9.Для процеживания теста в бачке имеется -**

А) корзинка;

Б) решетка;

В) фильтр;

Г) фиксирующий винт.

**10. Жарочная поверхность находится на -**

А) конфорке;

Б) чугунном барабане;

В) столе;

Г) в рабочей камере.

**11. Привод жаровни состоит из -**

А) шлицевого соединения;

Б) клиноременной передачи;

В) цепной передачи;

Г) червячного редуктора.

**12. Жарочная камера шкафа обогревается тэнами -**

А) тремя;

Б) двумя;

В) четырьмя;

Г) пятью.

**13. Противни устанавливаются в камере на -**

А) шкаф;

Б) направляющие;

В) поддон;

Г) дно.

**14. Между двойными стенками камер находится -**

А) пирожки;

Б) теплоизоляция;

В) бумага;

Г) пустота.

**15. На передней панели оборудования находятся -**

А) кнопочное устройство;

Б) 2 пакетных переключателя;

В) лимбы терморегуляторов;

Г) 4 пакетных переключателя.

**16. Хлеб выпекается на -**

А) листах;

Б) противнях;

В) формах;

Г) сковородах.

**17. Для вращения тележки имеется -**

А) карусель;

Б) диск;

В) механизм;

Г) поддон.

**18. Назначение МС 18-160 -**

А) для нарезки овощей;

Б) для рыхления сырых овощей;

В) для нарезки вареных овощей для салатов, винегретов и гарниров;

Г) для нарезки сырых овощей.

**19. С помощью чего фиксируется положение тележки -**

А) педали;

Б) ручки;

В) маховика;

Г) рассекателя.

**20. Как открывают крышку котла -**

А) к себе;

Б) на себя;

В) от себя;

Г) в сторону;

**21. Как называется устройство, которое служит для залива воды в парогенератор пищеварочного котла?**

А) двойной предохранительный клапан;

Б) наполнительная воронка;

В) наполнительный кран;

**22. Назначение двойного-предохранительного клапана?**

А) для выпуска пара из варочного сосуда;

Б) для выпуска пара из парогенератора;

В) для контроля давления;

**23. Для чего предназначено высокотемпературное холодильное оборудование?**

А) для хранения мороженого;

Б) для хранения напитков и салатов;

В) для хранения гастрономии;

**24. Температура в низкотемпературном холодильном оборудовании?**

А) +5,0;

Б) +10, +14;

В) -18,-14;

**25. ПОП с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления для быстрого обслуживания потребителей?**

А) кафетерий;

Б) ресторан;

В) закусочная;

**Задание II.**

**Дайте определение следующих понятий:**

1. Кейтеринг – это

2. Бар – это

3. Полуфабрикат -

**Задание III.**

1.Перечислите правила эксплуатации и охраны труда при работе с фритюрницей?

**Задание IV.**

**Решите ситуационную задачу?**

1.При нарезании продукта на слайсере продукт чрезмерно крошится?

Назовите причину и метод устранения?

**Вариант 3.**

**Задание I.**

**Тест: выбрать правильный вариант ответа.**

**1. Столовые по ассортименту реализуемой продукции различаются:**

А) общего типа;

Б) лечебные;

В) дие­тические;

Г) школьные;

**2. На какие виды разделяют закусочные по ассортименту реализуемой продук­ции?**

А) общего типа;

Б) универсальные;

В) специализированные;

**3. Разрешена ли продажа спиртных напитков в ресторанах?**

А) да;

Б) нет;

**4. Где чаще всего располагают кафетерии?**

А) в крупных торговых центрах и магазинах;

Б) на заводах;

В) в гостиницах;

**5. Какая форма обслуживания используется в столовых?**

А) обслуживание официантами

Б) обслуживание барменами

В) самообслуживание

**6. Где рациональнее размещать горячий цех?**

А) рядом с кондитерским цехом;

Б) рядом с заготовочными цехами;

В) рядом со складом;

**7. Где рациональнее располагать кондитерский цех?**

А) рядом с моечным отделением;

Б) рядом с горячим цехом;

В) вдали от всех помещений;

**8. Сигнальная лампа сигнализирует о**

А) готовности продукта;

Б) прекращения работы;

В) работе ТЭНов;

**9. С помощью чего перемешивается котлетная масса МС-8-150?**

А) рабочим валом;

Б) лопастями;

В) деревянным пестиком;

Г) толкателем;

**10. Какой объем посуды необходимо заполнять жидкостью при варке?**

А) на 50%;

Б) на 80%;

В) на 65%;

**11. Мощность конфорки регулируется**?

А) терморегулятором;

Б) кнопкой;

В) пакетным переключателем;

**12. Холодная зона предназначена для ?**

А) автоматически снижает температуру;

Б) предотвращает обугливание продукта;

В) способствует свободному опусканию частиц продукта на дно емкости;

**13. В каком оборудовании производится выпечка кулинарных и кондитерских изделий?**

А) в жарочных шкафах;

Б) в сковородах;

В) в жаровнях;

**14.Как называется деталь, которая приводит в действие машину?**

А) передаточные механизм;

Б) редуктор;

В) двигатель;

**15. Как называется передача состоящая из двух зубчатых колес?**

А) червячная;

Б) фрикционная;

В) зубчатая;

**16. Льдогенератор, предназначен для приготовления?**

А) льда;

Б) I блюд;

В) II блюд;

**17. Куттеры предназначены для ?**

А) смешивания соусов;

Б) взбивания теста;

В) измельчения зелени;

Г) все ответы верны;

**18. При замесе жидкого теста дежу загружают на?**

А) 80-90%;

Б) 50%;

В) 75-80%;

**19. Насадка венчик предназначена для?**

А) взбивания кремов, безе, сливок;

Б) теста для блинов, омлетов;

В) дрожжевого и заварного теста;

**20. Запрещается включать электрическую плиту без:**

А) заземления;

Б) наличия диэлектрического коврика;

В) наличия перчаток;

**21. Электрическая плита ЭП -2М предназначена для:**

А) приготовления I,II и III блюд;

Б) запекания;

В) выпекания;

**22. противни устанавливаются в камере на –**

А) шкаф

Б) направляющие;

В) поддон;

**23. Место установки электрического котла?**

А) на кухне;

Б) на балконе;

В) на летней площадке;

**24. Как классифицируются машины по принципу действия?**

А) неавтоматического действия;

Б) периодического действия;

В) моечного действия;

**25.С помощью чего можно контролировать давление в машине?**

А) терморегулятора;

Б) монометра;

В) рубильника;

**Задание II.**

**Дайте определение следующих понятий:**

1.Кофейня – это

2. Рабочее место – это

3. Кулинарное изделие –

**Задание III.**

1.Перечислите правила эксплуатации и охраны труда при работе парокенвектомата?

**Задание IV.**

**Решите ситуационную задачу?**

1.При нарезании продукта с помощью овощерезательной машины (МРО-200), нарезка продуктов соломкой осуществляется медленно?

Назовите причину и метод устранения?

**Эталон ответа**

**Вариант 1.**

**Задание I.**

**Тест: выбрать правильный вариант ответа.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 |
| А | В | Б | В | А | В | Г | Б | А | Г | Б,В | Б | А | Б | Б | Б | А | А | Б | Б | В | Б | А | А | Б |

**Задание II.**

**Дайте определение следующих понятий:**

1. Заготовочные предприятия – организуют первичную обработку картофеля, овощей, мяса, птицы, рыбы и приготовление из них полуфабрикатов.

2. Ресторан – это предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного изготовления, включая заказные и фирменные блюда и изделия; алкогольные, прохладительные, горячие и другие виды напитков, мучные кондитерские и булочные изделия, покупные товары с высоким уровнем обслуживания, как правило, в сочетании с организацией отдыха и развлечений.

3. Полуфабрикат высокой степени готовности – кулинарный полуфабрикат, из которого в результате минимально необходимых технологических операций получают блюдо или кулинарное изделие.

**Задание III.**

**Перечислите правила эксплуатации и охраны труда при работе картофелеочистительной машины (МОК).**

1. Проверяем санитарно-техническое состояние машины, наличие воды, наличие диэлектрического коврика.

2. Проверяем работу машины на холостом ходу.

3. Подготавливаем корнеплоды .

4.Включаем машину, открываем воду и загружаем МОК.

5. Разгрузку машины проводим не перекрыв воду и не отключая двигатель, через разгрузочное отверстие в тару.

6. МОК, выключают, проводят санитарную обработку.

7. Запрещается: оставлять без присмотра включенную машину;

загружать не подготовленные овощи;

работать мокрыми и грязными руками;

низко наклонятся и заглядывать без необходимости;

устранять неполадки на ходу машины; проводить санитарную обработку не отключив машину.

**Задание IV.**

**Решите ситуационную задачу.**

1. При работе на электрической мясорубке появился повышенный шум или остановка двигателя?

Назовите вероятную причину и метод устранения?

Ответ: Вероятнее всего ножи и решетка мясорубки чрезмерно зажаты гайкой, необходимо ослабить зажимную гайку.

**Эталон ответа**

**Вариант 2.**

**Задание I. Тест: выбрать правильный вариант ответа.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 |
| Б | В | В | В | Б | Б | В | А | А | В | Б | А | А,Б,В | В | Г | Б | Б | Б | В | Г | А | А | Б | Б | А |

**Задание II.**

**Дайте определение следующих понятий:**

1.Доготовочные предприятия – реализацию продукции общественного питания.

2. Комбинат питания – это крупное объединение, в состав которого входят фабрика- заготовочная, магазины кулинарии.

3.Сырье – исходные продукты, предназначенные для дальнейшей обработки, (овощи, мясо, рыба, яйца).

**Задание III.**

**Перечислите правила эксплуатации и охраны труда при работе электрической плиты ЭП-2М.**

1.Проверяем санитарно-техническое состояние машины, наличие диэлектрического коврика, заземление.

2. Конфорки должны находиться на одном уровне и иметь гладкую поверхность без трещин.

3. Наплитная посуда должна иметь толстое, ровное дно и хорошо закрепленные ручки, заполняется посуда жидкостью не более сем на 80% своего объема.

4.Включаем общее пусковое устройство, а затем переключаем конфорки на максимальный нагрев. Через 30-40 минут переключаем на необходимую температуру.

5. Запрещается оставлять плиту без присмотра, допускать выкипания жидкости на нагретые поверхности.

6. За 20 минут до окончания работы дают остыть и потом проводят санитарную обработку. Частички пригоревшей пищи счищают деревянным скребком.

**Задание IV.**

**Решите ситуационную задачу.**

1. При работе на картофелеочистительной машине очистка продукта происходит медленно, процент отходов превышает норму?

Назовите вероятную причину и метод устранения?

Ответ: Возможно, овощи сильно загрязнены или рабочая камера перегружена овощами. Необходимо промыть овощи и уменьшить единовременную загрузку овощей.

**Эталон ответа**

**Вариант 3.**

**Задание I. Тест: выбрать правильный вариант ответа.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 |
| А | В | Б | В | А | В | Г | Б | Б | А | А | А | Б | Б | В,Г | А,В | Б | В | А | В | Б | Б | В | В | В |

**Задание II.**

**Дайте определение следующих понятий:**

1. Кейтеринг – это выездное ресторанное обслуживание, которое позволяет клиентам в любом месте и в любое время устроить мини-ресторан.

2. Бар – это предприятие общественного питания, оборудованное барной стойкой и реализующее в зависимости от специализации горячие и прохлодительные напитки, коктейли, холодные и горячие закуски и блюда в ограниченном ассортименте, покупные товары, алкогольные и безалкогольные напитки.

3.Полуфабрикат – пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедший одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности.

**Задание III.**

**Перечислите правила эксплуатации и охраны труда при работе с фритюрницей.**

1.Проверяем санитарно-техническое состояние машины, наличие диэлектрического коврика.

2. Затем заполняем жарочную ванну маслом до отметки на стенке ванны.

3.Включают ТЭНы поворотом рукоятки пакетного переключателя, загорается сигнальная лампа.

4. Подготовленные продукты кладут в сетчатую корзину и загружают в ванну фритюрницы.

5. Готовность продукта определяют органолептически.

6. По окончанию работы фритюрницу выключают, сливают жир в бачок и производят санитарную обработку теплой водой, насухо вытирают.

7. Запрещается во время работы производить ее чистку и устранять дефекты. Класть мокрые продукты.

**Задание IV.**

**Решите ситуационную задачу.**

1. При нарезании продукта на слайсере продукт чрезмерно крошится?

Назовите причину и метод устранения?

Ответ: Вероятнее всего затуплен нож или занижена толщина нарезание продукта. Необходимо заточить нож и увеличить толщину нарезания продукта.

**Эталон ответа**

**Вариант 4.**

**Задание I. Тест: выбрать правильный вариант ответа.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 |
| А,В | А,В | А | А | В | Б | В | В | Б | Б | А | Б | А | В | В | А | Г | А | А,Б | А,Б | А | Б | А | А | Б |

**Задание II.**

**Дайте определение следующих понятий:**

1.Кофейня – это предприятие общественного питания, специализирующееся на изготовлении и реализации с потреблением на месте широкого ассортимента горячих напитков, мучных блюд и кондитерских изделий, кулинарной продукции из полуфабрикатов высокой степени готовности в ограниченном ассортименте, а также алкогольных напитков и покупных товаров.

2.Рабочее место – это часть предприятия, где работник выполняет отдельные операции по изготовлению продукции, используя при этом соответствующее оборудование, посуду, инвентарь: например, в горячем цехе на рабочем месте повара, приготавливающего соусы и горячие блюда, устанавливаются производственный стол, электрическая плита, фритюрница.

3. Кулинарное изделие – пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенный до кулинарной готовности, но требующий незначительного разогрева, порционирования и формирования.

**Задание III.**

**Перечислите правила эксплуатации и охраны труда при работе пароконвектомата?**

1. Проверяем санитарное и техническое состояние, заземление, наличие диэлектрического коврика.

2. Включаем общее пусковое устройство, задаем необходимый режим и температуру.

3. Загружаем продукты в рабочую камеру, как только температура снизится ниже заданной, терморегулятор вновь включает ТЕНы.

4. Запрещается: долго держать пароконвектомат открытым при загрузке и выгрузке продукта. Нельзя резко открывать дверцу пароконвектомата. Необходимо сначала приоткрыв дверцу выпустить пар, а только потом открыть ее полностью.

5. По окончании работы производится санитарная обработка, когда рабочая камера холодная.

**Задание IV.**

**Решите ситуационную задачу?**

При нарезании продукта с помощью овощерезательной машины (МРО-200), нарезка продуктов соломкой осуществляется медленно?

Назовите причину и метод устранения?

Ответ: Вероятнее всего затуплены кромки ножевого диска, необходимо заточить кромки ножевого диска.

**Литература для экзаменующихся**

## Основные печатные издания

1. Харачих, Г. И. Специальная оценка условий труда : учебное пособие для спо / Г. И. Харачих, Э. Н. Абильтарова, Ш. Ю. Абитова. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 184 с.
2. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для спо / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 496 с.
3. Широков, Ю. А. Охрана труда : учебник для спо / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 372 с.
4. Горькова, Н. В. Охрана труда : учебное пособие для спо / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. – Санкт-Петербург : Лань, 2023. – 220 с.

## Основные электронные издания

1.Карнаух, Н. Н.  Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 343 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15942-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510311>

**Дополнительная литература**

1. Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле : учебное пособие / К.Я. Гайворонский. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 169 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1817478. - ISBN 978-5-16-017172-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1817478 – Режим доступа: по подписке

2.Добычина, А. В. Охрана труда для повара-кондитера : учебное пособие / А.В. Добычина. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 129 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1860506. - ISBN 978-5-16-017535-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1860506– Режим доступа: по подписке.

**Интернет-ресурсы**

Инструкции по Охране труда<http://www.tehbez.ru/>

Информационный портал «Охрана труда в России»<http://www.ohranatruda.ru>

Инструкции, нормативы по Охране труда<http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>

**4. Лист согласования**

**Лист согласования**

**Дополнения и изменения к комплекту ФОС на учебный год**

Дополнения и изменения к комплекту ФОСна \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ учебный год по дисциплине \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

В комплект ФОС внесены следующие изменения:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дополнения и изменения в комплекте ФОС обсуждены на заседании ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_г. (Протокол № \_\_\_\_\_\_\_ ).

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/