

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ САХА (ЯКУТИЯ)

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ САХА (ЯКУТИЯ)
«РЕГИОНАЛЬНЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ В Г. МИРНОМ»

РАССМОТРЕНО И РЕКОМЕНДОВАНО
К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

на заседании кафедры « ЭиТС »
протокол № 3 от
« 5 » сентября 2020 г.

СОГЛАСОВАНО
на заседании УМС

протокол № 5
от « 24 » сентября 2020 г.

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

КОС ОП.05 Основы калькуляции и учета

(код дисциплины, междисциплинарного курса, профессионального модуля, наименование)

Разработчик:

Волкова Л.Н, преподаватель ГАПОУ РС (Я)
«МРТК»

Мирный 2020г.

Лист согласования

КОС УД учебной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета

в профессиональной деятельности составлено Волковой Л.Н, преподавателем ГАПОУ РС (Я) «МРТК»

Рассмотрено и рекомендовано к использованию

на заседании кафедры ЭиС ГАПОУ РС (Я) «МРТК»
(наименование кафедры)

«5» октября 2020 г. протокол № 3

КОС УД ОП.05 Основы калькуляции и учета

учебной дисциплины в профессиональной деятельности согласовано для включения в фонд оценочных средств на заседании Учебно-методического совета ГАПОУ РС (Я) «МРТК»

«24» октября 2020 г. протокол № 5

1. ПАСПОРТ КОНТРОЛЬНО – ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ

ОП.06 ОХРАНА ТРУДА

1.1. Область применения

Контрольно – измерительные материалы (КИМ) предназначены для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины ОП.06 «Охрана труда» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

КИМы включают материалы для проведения итогового контроля в форме дифференцированного зачета.

1.2 Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке:

умения:

У1 - выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;

У2 - использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;

У3 - участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч.

оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;

У4 - проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;

У5 - вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.

знания:

З1 - законы и иные нормативные правовые акты, содержащие

государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; З2 - обязанности работников в области охраны труда;

З3 - фактические или потенциальные последствия собственной деятельности

(или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

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

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

36 - порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

В том числе профессиональные (ПК) и общие (ОК) компетенции:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации

полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов,

напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовки.

ОК9.Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

II. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета

Вариант 1

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 10 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа. Время выполнения задания – 30 минут.

1. В разделе «Общие требования охраны труда» инструкции по охране труда для работника организации отражаются:

- а) указания по безопасному содержанию рабочего места;
- б) перечень спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты, выдаваемых работникам в соответствии с установленными правилами и нормами;
- в) перечень возможных аварийных ситуаций и причины их вызывающие.
- г) однократное грубое нарушение трудовых обязанностей

2. – Когда работодатель обязан отстранить от работы работника?

- а) работник не прошел обучение и проверку знаний по охране труда;
- б) нарушение работником требований охраны труда, если нарушение создавало угрозу наступления тяжелых последствий;
- в) однократное грубое нарушение трудовых обязанностей;
- г) во всех случаях.

3. О чем работник обязан немедленно известить своего руководителя? а) о любой ситуации угрожающей жизни и здоровью людей;

б) о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве; в) об ухудшении состояния своего здоровья; г) о всем перечисленном.

4. В каких случаях пострадавшего можно переносить и перевозить только «сидя или полусидя»?

а) при проникающих ранениях грудной клетки. б) при ранении шеи.

в) в случаях, указанных в ответах «а» и «б» г) о всем перечисленном

5. В каких случаях пострадавшего можно переносить и перевозить только «сидя или полусидя»?

а) при проникающих ранениях грудной клетки.

б) при ранении шеи.

в) в случаях, указанных в ответах «а» и «б» г) о всем перечисленном

6. Допускается ли применение труда беременных женщин на работах, связанных с компьютером?

а) женщина со времени установления беременности должна переводиться на работы, не связанные с использованием ПЭВМ, или для них должно ограничиваться время работы с персональными машинами (не более 3 ч за

рабочую смену) при условии соблюдения гигиенических требований, установленных санитарными правилами; б) не допускается;

в) санитарными правилами и нормами этот не предусмотрен. г) да

7. Как рекомендуется организовывать работу на компьютере для предупреждения преждевременной утомляемости?

а) организовывать рабочую смену с чередованием работы на компьютере и

безнего. Продолжительность непрерывной работы с ВДТ без регламентированного перерыва не должна превышать 2 ч.

б) В случаях, когда характер требует постоянного взаимодействия с видеодисплейным терминалом (набор текста или ввод данных и т.п.), при невозможности периодического переключения на другие виды трудовой деятельности рекомендуется организовывать перерывы на 10-15 мин через каждые 45-60 мин работы.

в) в соответствии с ответами «а» и «б» г) во всех случаях

8. Кто и в какие сроки проводит первичный инструктаж на рабочем месте?

а) непосредственный руководитель работ, прошедший в установленном

порядке обучение и проверку знаний по охране труда, проводит инструктаж

работникам до начала их самостоятельной работы;

б) специалист по охране труда проводит инструктаж до начала

самостоятельной деятельности работника;

в) Лицо, назначенное распоряжением работодателя, проводит инструктаж в течение месяца после приема работника в организацию. г) в соответствии с ответами «а» и «б»

9. Всегда ли следует работнику использовать средства индивидуальной защиты (СИЗ), выданные ему в соответствии с инструкцией по охране труда для выполнения работ?

а) работник обязан выполнять требования охраны труда, установленные инструкциями по охране труда и правильно применять СИЗ.

б) работник вправе отказаться от применения СИЗ, которые снижают производительность труда.

в) работник имеет право отказаться от применения СИЗ, о чем он должен в письменной форме сообщить руководителю работ. г) во всех случаях

10. Нужно ли знакомить работника с приказом о приеме на работу? а) нужно
б) не нужно

в) на усмотрение администрации г) по требованию работника

Эталон ответов

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	б	б	б	а	а	в	а	в	в	а

Вариант 2

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 10 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа. Время выполнения задания – 30 минут.

1. Когда в организации создают службу охраны труда? а) в организациях численностью 100 работников

б) численность работников которого превышает 50 человек, создается служба ОТ или вводится должность специалиста по ОТ в) по усмотрению администрации г) по требованию работника

2. На каких условиях работодатель имеет право перевести работника на другую работу в той же организации для замещения отсутствующего работника?

а) с письменного согласия работника, независимо от квалификации работ

б) на срок от одного месяца в течении календарного года с оплатой труда по выполняемой работе, но не ниже среднего заработка по прежней работе, и при отсутствии противопоказаний по состоянию здоровья.

в) ответы «а» и «б»

г) по усмотрению администрации

3. Какие организационные мероприятия следует выполнять для обеспечения безопасности работ с приставных лестниц и стремянки?

а) каждая лестница и стремянка должна быть на учете, иметь порядковый номер и табличку с указанием её принадлежности и даты очередного испытания.

б) исправность лестниц и стремянок проверяется не реже одного раза в месяц с записью в журнале.

в) в соответствии с ответами «а» и «б»

г) с письменного согласия работника, независимо от квалификации работ

4. Какие категории пользователей

персональными электронными вычислительными машинами (ПЭВМ)

проходят обязательные при приеме на работу и периодические медицинские осмотры?

а) все категории пользователей.

б) Работающие с ПЭВМ, в т.ч. компьютером, более 50% рабочего времени – профессионально связанные с эксплуатацией ПЭВМ.

в) Операторы. Программисты, инженеры и техники ПЭВМ.

г) в соответствии с ответами «а» и «б»

5. Что такое гигиенические критерии, где и для чего они используются? а) Показатели, позволяющие оценить степень отклонений параметров производственной среды и трудового процесса от действующих гигиенических нормативов.

б) ориентировочные показатели оценки состояния условий труда. в) заранее обусловленные нормативные величины.

г) Внешнее воздействие, не позволяющее выполнять установленное задание

6. Что такое вредный производственный фактор?

а) Фактор среды и трудового процесса, воздействие которого на работника при определенных условиях (интенсивность, длительность и т.д.) может вызвать профессиональное заболевание или привести к нарушению здоровья потомства.

б) Факторы производственной среды, затрудняющие выполнение возложенных функций.

в) Внешнее воздействие, не позволяющее выполнять установленное задание. г) степень отклонений параметров производственной среды и трудового процесса от действующих гигиенических нормативов.

7. Каким образом связаны между собой безопасность труда и профессиональный отбор персонала?

а) это два составляющих элемента одной и той же проблемной ситуации. Если их не учитывать, то вероятность аварии, инцидента или травмы возрастет. б) Они между собой никак не связаны.

в) профессиональный отбор персонала позволяет подобрать человека на рабочее место, которое полностью соответствует его личностным качествам. г) заранее обусловленные нормативные величины

8. Сколько процентов вины застрахованного может быть установлено комиссией при расследовании несчастного случая?

а) 25 % б)

50 % в)

100 %

г) любое значение из названных

9. Сколько процентов вины застрахованного может быть установлено комиссией при расследовании несчастного случая?

а) 25 % б)

50 % в)

100 %

г) любое значение из названных

10. Какие из перечисленных положений являются существенными условиями трудового договора?

а) Фамилия. Имя, отчество работника и наименование работодателя

б) место работы, должность, трудовые функции, режим труда и отдыха в) условия об испытании г) все перечисленные в ответах «а» – «в»

Эталон ответов

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
2	а	б	б	а	б	в	в	б	б	а

Вариант 3

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 10 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа. Время выполнения задания – 30 минут.

1. Вносятся ли сведения о дисциплинарных взысканиях в трудовую книжку? а) Да, все дисциплинарные взыскания вносятся б) Нет, не вносятся, за исключением случаев, когда дисциплинарным взысканием является увольнение в) решается администрацией организации.

г) все перечисленные в ответах «а» – «в»

2. За проступок, какой давности может применяться дисциплинарное взыскание?

а) Не позднее 1 месяца со дня обнаружения проступка б) Не позднее 6 месяцев со дня совершения проступка в) в сроки, указанные в ответах «а» и «б» г) Не позднее года

3. то входит в обязанности работника в области охраны труда? а) Обеспечить хранение выданной ему спецодежды б) соблюдать режим труда и отдыха

в) известить своего непосредственного руководителя о несчастном случае на производстве г) принять меры по предотвращению развития аварийной ситуации на рабочем месте

4. Срок расследования несчастного случая по заявлению пострадавшего

а) 3 дня

б) 15 дней

в) месяц

г) 45 дней

5. Срок хранения материалов расследования несчастных случаев у работодателя а) 10 лет б) 25 лет в) 45 лет г) 75 лет

6. При отказе работника от выполнения работ в случае возникновения опасности для его жизни работодатель обязан:

а) предоставить работу по другой специальности

б) предоставить работнику отгул до устранения опасности в) оплатить время простоя до устранения опасности

г) потребовать от работника выполнения трудовых обязанностей

7. Расторжение трудового договора по инициативе работодателя допускается: а) в период длительной временной нетрудоспособности работника б) в период пребывания работника в отпуске

в) при нарушении работником правил охраны труда, что создало угрозу несчастного случая на производстве г) во всех вариантах

8. Какой день объявлен Всемирным днем охраны труда и здоровья?

а) Международная организация труда (МОТ) объявила, начиная с 2003 г.,

Всемирный день охраны труда и здоровья, но точная дата не установлена

б) 28 апреля

в) 1 мая

г) 8 марта

9. На кого возлагаются обязанности по обеспечению безопасных условий труда в организации?

а) на работодателя

б) на службу охраны труда

в) на руководителей подразделений и работодателя г) все перечисленные в ответах «а» – «в»

10. Как часто осуществляется проверка знаний по охране труда руководителей и специалистов организаций?

а) При поступлении на работу, далее – ежегодно

б) При поступлении на работу в течение первого месяца, далее – не реже 1 раза в 3 года. Внеочередная проверка знаний проводится при внесении изменений в действующее законодательство и иные нормативные правовые акты, содержащие требования охраны труда, при изменении технологии, по требованию надзорных органов и т. д.

в) не реже 1 раза в 5 лет. Внеочередная проверка – в соответствии с ответом «б» г) во всех вариантах

Эталон ответов

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
3	г	в	в	а	в	а	б	б	в	г

Вариант 4

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 10 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа. Время выполнения задания – 30 минут.

1. Служба охраны труда создается или вводится должность специалиста по охране труда на предприятие, численность работников которого превышает: а) 50 человек б) 100 человек в) 150 человек г) 200 человек

2. Какие квалификационные требования предъявляются к начальнику отдела охраны труда?

а) высшее техническое образование, стаж работы по охране труда на инженерных и руководящих должностях пять лет б) высшее техническое образование

в) среднее профессиональное образование, стаж работы на технических должностях пять лет

г) потребовать от работника выполнения трудовых обязанностей

3. Включается ли в срок носки теплой специальной одежды и теплой специальной обуви время ее хранения в теплое время года?

а) да

б) нет

в) в некоторых случаях

г) все перечисленные в ответах «а» – «в»

4. Подлежит ли расследованию и учету травма, полученная во время междуменного отдыха при работе вахтовым методом?

а) да

б) нет

в) в некоторых случаях г)
во всех случаях

5. Несчастный случай, о котором не было своевременно сообщено работодателю, подлежит расследованию со дня поступления заявления от пострадавшего или доверенного лица в течение:

а) трех дней

б) 15 дней

в) одного месяца г)
одного года

6. В какой срок должен быть расследован комиссией несчастный случай, в результате которого двое пострадавших получили тяжелые повреждения здоровья?

а) трех дней

б) 15 дней

в) одного месяца г)
одного года

7. В какой срок работодатель обязан выдать экземпляр акта о несчастном случае на производстве пострадавшему после завершения расследования несчастного случая?

- а) 3-дневный б)
- 5-дневный в)
- 15-дневный г)
- одного года

8. Сколько лет хранится у работодателя экземпляр акта расследования группового несчастного случая?

- а) 5 лет

б) 10 лет

в) 45 лет

г) 50 лет

9. С какого числа начал действие Порядок проведения аттестации рабочих мест по условиям труда, утвержденный приказом Минздравсоцразвития России от 31 августа 2007 г. № 569?

а) 1 сентября 2007 года б)

1 декабря 2007 года в) 1

сентября 2008 года г) 1

сентября 2009 года

10. Сколько времени должен храниться в организации журнал учета инструктажей по технике безопасности?

а) до замены новым журналом б)

10 лет в) 45 лет г) 50 лет

Эталон ответов

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
4	в	б	б	а	в	б	в	б	б	а

Вариант 5

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 10 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа. Время выполнения задания – 30 минут.

1. Проводится ли инструктаж на рабочем месте с надомниками? а) да б) нет

в) зависит от локальных нормативных актов конкретной организации г) не всегда

2. Какой инструктаж по охране труда работодатель обязан провести с работником, вышедшим на работу после отпуска продолжительностью 90 календарных дней?

- а) повторный б)
- внеплановый в)
- целевой г)
- вводный

3. Какие инструктажи проводит непосредственный руководитель работ? а) вводный, первичный на рабочем месте, повторный б) первичный на рабочем месте, повторный, целевой

в) внеплановый, целевой, первичный на рабочем месте, повторный г) вводный

4. Пересмотр инструкции по охране труда должен проводиться не реже одного раза в:

а) год

б) три года в)

пять лет г)

шести лет

5. Как часто проводят аттестацию рабочих мест?

а) не реже одного раза в пять лет

б) не реже одного раза в 10 лет

в) по предписанию инспекции труда

г)) один раз в год

6. Какой штраф предусмотрен для юридического лица, не выполнившего в установленный срок решение органа государственного контроля?

а) 10000-20000 руб. б)

30000-50000 руб. в)

5000 руб.

г) 4000 руб

7. Разрешено ли работнику выносить средства индивидуальной защиты за пределы организации?

а) разрешено в отдельных случаях б)

разрешено в) запрещено г) иногда

8. Как часто руководители и специалисты проходят очередную проверку знаний требований охраны труда?

а) один раз в пять лет б)
один раз в год в) один
раз в три года

г) не реже одного раза в 10 лет

9. Инструктаж по электробезопасности неэлектротехнического персонала должен проводиться:

а) один раз в шесть месяцев б)
один раз в год в) один раз в три
года

г) один раз в пять лет

10. Работника, не прошедшего обязательный периодический медицинский осмотр:

а) штрафуют

б) отстраняют от работы

в) отправляют в административный отпуск г)
разрешено в отдельных случаях

Эталон ответов

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
5	а	а	а	в	а	б	б	б	а	б

Вариант 6

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 10 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа. Время выполнения задания – 30 минут.

1. Состояние защищенности жизненно важных интересов личности и

общества от аварий на опасных производственных объектах и последствий

указанных аварий – это

а) производственная санитария

б) рабочее место

в) промышленная безопасность

г) оценка риска аварии

2. Продолжительность ежедневной работы (смены) для работников в возрасте

от 15 до 16 лет не может превышать:

а) 5 часов

б) 9 часов

в) 7 часов

г) 11 часов

3. Повышенная или пониженная влажность, подвижность воздуха, его ионизация - это а)
химический фактор

г) биологический фактор в)
физический фактор

г) психофизиологический фактор

4. Ушибы, порезы и раны – это а)
химические травмы б) механические
травмы

в) электрические травмы

г) термические травмы

5. В каком возрасте рабочего не могут уволить по инициативе директора?

а) от 14 до 18 лет

б) от 22 до 26 лет

в) от 18 до 22 лет

г) от 26 до 30 лет

6. При ожоге негашеной известью нельзя

а) накладывать повязку

б) удалять известь

в) обрабатывать водой

г) обрабатывать маслом

7. Чем должны снабжаться конвейеры

а) кнопками «Стоп»

б) задвижками

в) ограждениями

г) кранами

8) Кто несет ответственность за организацию и своевременность обучения по охране труда и проверку знаний требований охраны труда работников организации?

а) работодатель

б) служба охраны труда в)
отдел кадров г) работник

9) Расторжение трудового договора по инициативе работодателя допускается:

а) в период длительной временной
нетрудоспособности работника б) в
период пребывания работника в отпуске

в) при нарушении работником правил охраны труда, что создало угрозу
несчастного случая на производстве г) во всех вариантах

10. Это вещество используется в виноделии для обработки виноматериалов а) кровяная
соль б) пары диоксида серы в) диоксид углерода г) вода

Эталон ответов

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
б	в	а	в	б	а	в	а	б	б	а

Вариант 7

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 10 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа. Время выполнения задания – 30 минут.

1.Профессиональный отбор, обучение работников – это

- а) химический фактор
- б) биологический фактор
- в) физический фактор
- г) психофизиологический фактор

2.Система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности, включающая в себя правовые, социально-экономические,

организационнотехнические, санитарно-гигиенические, лечебно-профилактические, реабилитационные и другие мероприятия –

это

- а) рабочее место
- б) оценка риска аварии
- в) охрана труда

г) трудовые отношения

3.Высота помещения приемного пункта чая

а) не менее 2 м.

б) не менее 6 м.

в) не менее 4 м.

г) не менее 8 м.

4.Температура бутылок поступающих в бутылкомоечную машину должна

быть ниже

а)10 градусов

б)30градусов

в) 20 градусов

г) 40градусов

5.Денжные выплаты , установленные в целях возмещения работникам затрат,

связанных с исполнением ими трудовых или иных предусмотренных

федеральным законом обязанностей – это

а) коллективный договор

б) компенсации

в) гарантии

г) рабочее место

6. Печи с камерным сжиганием должны быть оборудованы

а) взрывными клапанами

б) центрифугой

в) пультом управления

г) вакуумом – фильтром

7. Разновидностью автоматических систем порошкового пожаротушения

является

а) датчик – извещатель

б) система локального пожаротушения АСПГП в)
конечный выключатель г) очаг пожара

8. Этот вид огнетушителя предназначен для тушения небольших очагов

пожаров различных горючих веществ

а) порошковый огнетушитель

б) углекислотно - бромэтиловый

в) газовый огнетушитель

г) воздушный огнетушитель

9. Наиболее распространенное средство тушения пожаров – это

а) пена

б) сухой порошок

в) водяной пар

г) вода

10. Этот вид освещения предназначен для обеспечения безопасной работы

при аварийном отключении рабочего освещения

а) аварийное освещение

б) комбинированное освещение

в) эвакуационное освещение

г) рабочее освещение

Эталон ответов

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
7	г	в	б	а	б	а	б	в	г	а

Вариант 8

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 10 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа. Время выполнения задания – 30 минут.

1. Этот вид яда соединяется с гемоглабином крови и вытесняет из него углерод

- а) нервные яды
- б) кровяные яды
- в) раздражающие яды
- г) печеночные яды

2. Чем сопровождается разрыв мышечных и других тканей, кровеносных сосудов в результате электродинамического эффекта

- а) химическим действием
- б) тепловым действием
- в) механическим действием
- г) биологическим действием

3. Повышенный уровень шума на рабочем месте относится к

- а) физическим факторам
- б) психофизиологическим факторам
- в) биологическим факторам
- г) химическим факторам

4.Для загрузки печи известняком и топливом

используют

- а) дефекатор
- б) сульфитатор
- в) крышки
- г) скиповые подъемники

5.Какова нормальная продолжительность

рабочего времени в неделю

- а) 36 часов
- б) 42 часа
- в) 40 часов
- г) 44 часа

6.Правовой акт, регулирующий социально – трудовые отношения в

организации и заключаемый работниками и работодателем в лице их

представителей – это

- а) коллективный договор
- б) рабочее место
- в) промышленная безопасность

г) оценка риска аварии

7. Дисциплинарное взыскание не может быть применено

а) позднее двух месяцев со

б) позднее шести месяцев со дня

совершения проступка дня совершения

проступка

в) позднее четырех месяцев со

г) позднее восьми месяцев со

дня совершения проступка

дня совершения проступка

8. Масса переносимого груза для юношей?

а) до 12 кг

б) до 16 кг

в) до 14 кг

г) до 18 кг

9. Кто проводит вводный инструктаж для всех вновь принимаемых на работу?

а) директор

б) мастер

в) отдел кадров

г) инженер по охране труда

10. Через сколько месяцев проводится

инструктаж на обычных работах?

а) через 4 месяца

б) через 8 месяцев

в) через 6 месяцев

г) через 10 месяцев

Эталон ответов

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
8	б	в	а	г	в	а	в	б	г	в

Вариант 9

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 10 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа. Время выполнения задания – 30 минут.

1. Это заболевание может возникать на погрузочно – разгрузочных работах

а) бурсит

б) дерматит

в) катаракта

г) аллергия

2. Чем защищают сгораемые конструкции складов и других помещений?

а) вентиляцией

б) кондиционированием

в) огнезащитной окраской

г) приточно – вытяжной вентиляцией

3. Что выделяется в воздух рабочих зон при сульфитации виноматериалов?

а) кровяная соль

б) пары диоксида серы

в) диоксид углерода

г) ацетон

4. Через какое расстояние в бурачных помещениях должны располагаться стационарные лестницы?

а) 10 м

б) 20 м

в) 15 м

г) 25 м

5. При какой температуре осуществляется сушка жома?

а) 500 – 800 градусов

б) 1100 - 1400градусов

в) 800 – 1100 градусов

г) 1400 – 1800 градусов

6.Изоляция токоведущих частей, обеспечивающая нормальную работу

электроустановки и защиту от поражения электрическим током – это

а) рабочая изоляция

б)дополнительная изоляция

в) малое напряжение

г) усиленная изоляция

7.Эти яды вызывают истощение нервной системы, разрушение нервной ткани

а) нервные яды

б) кровяные яды

в) раздражающие яды

г) печеночные яды

8.К какому классу опасности относится диоксид углерода?

а) 1

б) 3

в) 2

г) 4

9. Наиболее совершенная система сигнализации, которая сама извещает о

возникшем пожаре - это

а) электрическая система

пожарной сигнализации

б) автоматическая система электрической

пожарной сигнализации

в) пожарная связь

г) кнопочная система пожарной

сигнализации

10. Воздух, заключенный в пузырьки пенообразователя – это

а) воздушно – механическая пена

б) инертный газ

в) водяной пар

г) негорючий газ

Эталон ответов

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
9	а	в	б	г	б	а	а	б	б	а

Вариант 10

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 10 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа. Время выполнения задания – 30 минут.

1.Этот вид огнетушителя предназначен для тушения всех видов пожаров

а) углекислотно – бромэтиловый

огнетушитель

б) порошковый огнетушитель

в) газовый огнетушитель

г) воздушный огнетушитель

2.На какой срок лишают свободы человека, повлекший по неосторожности

смерть человека?

а) до 1 года

б) до 3 лет

в) до 2 лет

г) до 4 лет

3.При каком условии труда сохраняется здоровье работающих и создаются предпосылки для поддержания высокого уровня работоспособности?

а) При оптимальных условиях труда

б) При вредных условиях труда

в) При допустимых условиях труда

г) При опасных условиях труда

4.К какому классу относятся вредные условия труда?

14

а) 1

б) 3

в) 2

г) 4

5.Класс условий труда устанавливается:

а) по оценки тяжести и напряженности

трудового процесса

б) по группе химических факторов

в) по группе биологических факторов

г) по световой среде

6.Повреждение в организме человека, вызванное действием опасных

фактороввнешней среды – это

а) производственный травматизм

б) профессиональные заболевания

в) травма

г) инфекционные заболевания

7. Что должно быть оборудовано помещение сушки сахара?

а) фильтрацией

б) водобоями

в) выпарным аппаратом

г) аспирацией

8. Эти яды поражают верхние дыхательные пути и легкие

а) нервные яды

б) кровяные яды

в) раздражающие яды

г) печеночные яды

9. К какому классу опасности относится ацетон?

а) 1

б) 3

в) 2

г) 4

10. Сколько суток человек может прожить без пищи?

а) 10 – 15 суток

б) 20 – 25 суток

в) 15 – 20 суток

г) 25 – 30 суток

Эталон ответов

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
10	б	б	а	б	а	в	г	в	г	г

Критерии оценки

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка
10	отлично
9-8	хорошо
7-6	удовлетворительно
5	неудовлетворительно

Информационное обеспечение

Основная литература:

1. Калинина, В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ В. М. Калинина. — М.: Академия, 2017. — 320 с.

2. Бурашников, Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле : учеб. пособие для нач. проф. образования / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — 8-е изд., стер. — М.: Академия», 2016. — 320 с.

Дополнительная литература:

1. Арустамов, Э.А. Безопасность жизнедеятельности: Учебник для студ. сред. учеб. заведений / Э. А. Арустамов, Н.В. Косолапова, Н. А. Прокопенко, Г. В. Гуськов. — М.: Академия, 2016 — 176 с.

2. Белов, Безопасность жизнедеятельности: Учебник для вузов/ БЗ9 С.В. Белов, А.В. Ильницкая, А.Ф. Козьяков и др.; Под общ. ред. С.В.Белова. 7-е изд., стер.— М.:Высш.шк.,2016.—616с.:ил.

3. Беляков, Г. И. Охрана труда и техника безопасности : учебник для прикладного бакалавриата / Г. И. Беляков. — 3-е изд., перераб. и доп. — М. :Юрайт, 2016. — 404 с.

4. Гейц, И.В. Охрана труда. Новые требования: Практическое пособие / И.В. Гейц. - М.: ДиС, 2018. - 288 с.

5. Девисилов В. А. Охрана труда: учебник. — 5-е изд., испр. и доп.
— М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2017 — 448 с.: ил.
6. Докторов, А.В. Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие / А.В. Докторов, Т.И. Митрофанова, О.Е. Мышкина. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 272 с.
7. Калинина, В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: Учебник для студ. сред. проф. образования / В.М. Калинина. - М.: ИЦ Академия, 2016. - 320 с.