

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 30.09.2024 11:04:34
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe16a21721735a12



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет
имени Н.И. Вавилова»

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
О.М. Попова / Попова О.М./
«*27*» *август* 20*19* г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина	ОХРАНА ТРУДА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация предприятий общественного питания
Квалификация выпускника	Бакалавр
Нормативный срок обучения	4 года
Форма обучения	Заочная
Кафедра-разработчик	Технологии продуктов питания
Ведущий преподаватель	Марадудин М.С.

Разработчик(и): *доцент, Марадудин М.С.*

М.С. Марадудин
(подпись)

Саратов 2019

Содержание

- 1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП 3
- 2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания 8
- 3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.....19
- 4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы и формирования27

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП

В результате изучения дисциплины «Охрана труда на предприятиях общественного питания» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12.11.2015г. № 1332, формируют следующие компетенции, указанные в таблице 1.

Таблица 1

Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Охрана труда на предприятиях общественного питания»

Компетенция		Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (семестр)*	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства для оценки уровня сформированности компетенции
Код	Наименование				
1	2	3	4	5	6
ОК-9	Способность использовать оказание первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	знает: приемы оказания первой помощи и методы защиты в чрезвычайных ситуациях	8	лекции, практические занятия	Доклад, устный опрос
		умеет: оказать первую помощь пострадавшим и предотвратить развития чрезвычайной ситуации на производстве			
		владеет: методами защиты персонала и посетителей в чрезвычайных ситуациях			
ОПК-4	Готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности различных классов предприятий общественного питания	знает: устройство технологического оборудования предприятий общественного питания	8	лекции, практические занятия	Доклад, тестовое задание, устный опрос
		умеет: правильно эксплуатировать технологическое оборудование в соответствии с требованиями техники безопасности			
		владеет: твердыми на-			

		выками работы на технологическом оборудовании предприятий общественного питания различных классов			
ПК-3	Владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности шума и вибрации, освещенности рабочих мест	<p>знает: правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании, требования производственной санитарии и пожарной безопасности</p> <p>умеет: определять параметры запыленности, загазованности шума и вибрации, освещенности рабочих мест</p> <p>владеет: навыками работы с приборами по определению параметров производственного микроклимата, запыленности, загазованности, вибрации и освещенности рабочих мест</p>	8	лекции, практические занятия	Доклад, тестовое задание, устный опрос
ПК-8	Способность обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия общественного питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в об-	<p>знает: нормативные документы по поддержке здоровья персонала предприятия общественного питания и системы труда безопасности</p> <p>умеет: организовать оптимальные условия труда персонала предприятия общественного питания и функционирование системы охраны</p>	8	лекции, практические занятия	Доклад, тестовое задание, устный опрос

	ласти безопасности труда и здоровья персонала	<p>труда на рабочих местах</p> <p>владеет: методикой анализа деятельности предприятий с целью рисков безопасности труда и здоровья персонала.</p>			
ПК-9	<p>Готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>знает: требования безопасности и охраны труда на предприятиях общественного питания и действия руководителя и персонала в чрезвычайных ситуациях</p> <p>умеет: проводить инструктажи, тренировки, занятия по технике безопасности, охране труда и поведению персонала в чрезвычайных ситуациях</p>	8	Лекции, практические занятия	Доклад, тестовое задание, устный опрос

		<i>владеет: практическими навыками проведения мероприятий по технике безопасности на предприятии общественного питания, вопросам безопасности персонала в повседневной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях</i>			
ПК-18	Готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуациях на объектах жизнеобеспечения предприятия	<p><i>знает: меры безопасности и защиты персонала и посетителей при возникновении чрезвычайных ситуаций на предприятиях общественного питания</i></p> <p><i>умеет: организовать защиту персонала и посетителей при возникновении чрезвычайных ситуаций на предприятиях общественного питания</i></p> <p><i>владеет: навыками проведения мероприятий по действиям обеспечивающих безопасность персонала в условиях возникновения чрезвычайных ситуаций на предприятии общественного питания</i></p>	8	Лекции, практические занятия	Доклад, тестовое задание, устный опрос

		умеет:			
		владеет:			

Компетенция ОК-2 – также формируется в ходе освоения дисциплин: Безопасность жизнедеятельности, а также в ходе прохождения 2-х учебных (технологических практик), производственной и преддипломной практики, научно-исследовательской работе и Государственной итоговой аттестации.

Компетенция ОПК-4 также формируется в ходе освоения дисциплин: Безопасность жизнедеятельности, Санитария и гигиена питания, Оборудование предприятий общественного питания, Электротехника, Основы технологии кулинарной продукции, Автоматизирование системы управления технологическим процессом на предприятиях общественного питания, Технологические потоки производств индустрии питания, тепло-физические процессы в общественном питании, а также в ходе прохождения 2-х учебных (технологических практик), производственной и преддипломной практики, научно-исследовательской работе и Государственной итоговой аттестации.

Компетенция ПК-3 также формируется в ходе освоения дисциплин: Безопасность жизнедеятельности, Санитария и гигиена питания, Продовольственная безопасность, а также в ходе прохождения 2-х учебных (технологических практик), производственной и преддипломной практики, научно-исследовательской работе и Государственной итоговой аттестации.

Компетенция ПК-8 также формируется в ходе освоения дисциплин: Безопасность жизнедеятельности, Санитария и гигиена питания, а также в ходе прохождения 2-х учебных (технологических практик), производственной и преддипломной практики, научно-исследовательской работе и Государственной итоговой аттестации.

Компетенция ПК-9 также формируется в ходе освоения дисциплин: Безопасность жизнедеятельности, Санитария и гигиена питания, а также в ходе прохождения 2-х учебных (технологических практик), производственной и преддипломной практики, научно-исследовательской работе и Государственной итоговой аттестации.

Компетенция ПК-18 также формируется в ходе освоения дисциплин: Безопасность жизнедеятельности, 2-х учебных (технологических практик), производственной и преддипломной практики, научно-исследовательской работе и Государственной итоговой аттестации.

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Перечень оценочных материалов

Таблица 2

№ п/п	Наименование оценочного материала	Краткая характеристика оценочного материала	Представление оценочного средства в ОМ
1	доклад, сообщение	продукт самостоятельной работы, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы	темы докладов
2	собеседование	средство контроля, организованное как специальная беседа педагогического работника с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной и рассчитанной на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	вопросы по темам дисциплины: - перечень вопросов к семинару - перечень вопросов для устного опроса - задания для самостоятельной работы
3	тестирование	метод, который позволяет выявить уровень знаний, умений и навыков, способностей и других качеств личности, а также их соответствие определенным нормам путем анализа способов выполнения обучающимися ряда специальных заданий	банк тестовых заданий

Программа оценивания контролируемой дисциплины

Таблица 3

№п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
1	Документы, регламентирующие охрану труда. Ответственность за нарушение нормативных актов по охране труда. Надзор и контроль по охране труда.	ПК-9 ОК-9	Доклад, тестовое задание
	Оформление документации при несчаст-	ПК-9	Доклад, тестовое

2	ном случае. Порядок расследования несчастных случаев на производстве.	ОК-9	задание
3	Производственный травматизм и профессиональные заболевания Профессиональные заболевания, травматизм, их причины. Средства снижения и предупреждения травматизма и заболеваний.	ПК-3 ПК-8	Доклад, тестовое задание
4	Вредные производственные факторы и меры защиты. Вредные производственные факторы, их виды и характеристика. Санитарно - гигиенические условия труда. Гигиенические критерии условий труда.	ПК-3 ПК- 8	Доклад, тестовое задание
5	Производственная санитария Опасные и вредные производственные факторы. Границы производственной санитарии Объекты производственной санитарии	ПК-3 ПК-8	Доклад, тестовое задание
6	Порядок разработки инструкций на механическое, тепловое и холодильное оборудование Содержание инструкций. Порядок утверждения. Периодичность доведения до обслуживающего персонала. Документальное оформление инструктажа.	ОПК-4 ПК-18	Доклад, тестовое задание
7	Техника безопасности при организации погрузочно-разгрузочных работ на предприятиях общественного питания. Основные виды опасности и общие правила безопасных работ. Меры безопасности при погрузочно-разгрузочных операциях с товарами в различных видах тары.	ОПК-4	Доклад, тестовое задание
8	Пожарная безопасность на территории предприятий общественного питания. Меры пожарной безопасности на предприятиях общественного питания.	ОПК-4 ПК-3 ПК-18	Доклад, тестовое задание
9	Противопожарная профилактика. Средства пожаротушения. Правила пользования ими. Пожарная сигнализация. Действия в случаях пожара	ПК-18 ОК-9	Доклад, тестовое задание

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Охрана труда на предприятиях общественного питания» на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Таблица 4

Код компетенции, этапы освоения компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
		ниже порогового уровня (неудовлетворительно)	пороговый уровень (удовлетворительно)	продвинутый уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)

1	2	3	4	5	6
ОК-9, 5 курс	знает:	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале по приемам оказания первой помощи и методам защиты в чрезвычайных ситуациях, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание материала по приемам оказания первой помощи и методам защиты в чрезвычайных ситуациях, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	умеет:	не умеет использовать методы и приемы оказания первой помощи пострадавшим и предотвратить развитие чрезвычайной ситуации на производстве, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	в целом успешное, но не системное умение по оказанию первой помощи пострадавшим и предотвращению развития чрезвычайной ситуации на производстве	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, по оказанию первой помощи пострадавшим и предотвращению развития чрезвычайной ситуации на производстве	сформированное по оказанию первой помощи пострадавшим и предотвращению развития чрезвычайной ситуации на производстве
ОК-9, 5 курс	владеет навыками:	обучающийся не владеет навыками чтения и оценки данных методами защиты персонала и посетителей в чрезвычайных ситуациях, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки данных методов защиты персонала и посетителей в чрезвычайных ситуациях	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки методов защиты персонала и посетителей в чрезвычайных ситуациях	успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных методов защиты персонала и посетителей в чрезвычайных ситуациях

ОПК-4 5 курс	знает:	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале по устройству технологического оборудования предприятий общественного питания, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание материала по устройству технологического оборудования предприятий общественного питания, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	умеет:	не умеет правильно эксплуатировать технологическое оборудование предприятий общественного питания в соответствии с требованиями техники безопасности, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	в целом успешное, но не системное умение эксплуатации технологического оборудования предприятий общественного питания в соответствии с требованиями техники безопасности	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение эксплуатации технологического оборудования предприятий общественного питания в соответствии с требованиями техники безопасности	сформированное правильно эксплуатировать технологическое оборудование предприятий общественного питания в соответствии с требованиями техники безопасности
	владеет навыками:	обучающийся не владеет навыками работы на технологическом оборудовании предприятия общественного пи-	в целом успешное, но не системное владение навыками работы на технологическом оборудовании предпри-	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошиб-	успешное и системное владение навыками работы на технологическом оборудовании предпри-

		<p>тания различных классов, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено</p>	<p>ятия общественного питания различных классов</p>	<p>ками владение навыками работы на технологическом оборудовании предприятия общественного питания различных классов</p>	<p>ятия общественного питания различных классов</p>
<p>ПК-3 5 курс</p>	<p>знает:</p>	<p>обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо знает правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании, требования производственной санитарии и пожарной безопасности, знает практику применения материала, допускает существенные ошибки</p>	<p>обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала</p>	<p>обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей</p>	<p>обучающийся демонстрирует знание материала правил техники безопасности при работе на технологическом оборудовании, требования производственной санитарии и пожарной безопасности, применения материала, исчерпывающе последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий</p>
	<p>умеет:</p>	<p>не умеет определять параметры запыленности, загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет</p>	<p>в целом успешное, но не системное умение определять параметры запыленности, загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест, используя современные методы и показатели</p>	<p>в целом успешное, но содержащие отдельные проблемы, умение определять параметры запыленности, загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест, используя современные</p>	<p>сформированное умение определять параметры запыленности, загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест, используя современные методы и показатели та-</p>

		самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	оценки	менные методы и показатели такой оценки	кой оценки
	владеет навыками:	обучающийся не владеет навыками работы с приборами по определению параметров производственного микроклимата, запыленности, загазованности, вибрации и освещенности рабочих мест, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки данных приборов по определению параметров производственного микроклимата, запыленности, загазованности, вибрации и освещенности рабочих мест	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки данных приборов по определению параметров производственного микроклимата, запыленности, загазованности, вибрации и освещенности рабочих мест	успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных приборов по определению параметров производственного микроклимата, запыленности, загазованности, вибрации и освещенности рабочих мест
ПК-8 5 курс	знает:	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в нормативных документах по поддержке здоровья персонала предприятия общественного питания и системы безопасности труда, знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание нормативных документов по поддержке здоровья персонала предприятия общественного питания и системы безопасности труда, практики применения материала, исчерпывающее и последовательно четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при ви-

					доизменении заданий
ПК-8 5 курс	умеет:	не умеет организовать оптимальные условия труда персонала предприятия общественного питания и функционировать системы охраны труда на рабочих местах допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	в целом успешное, но не системное умение организовать оптимальные условия труда персонала предприятия общественного питания и функционировать системы охраны труда на рабочих местах, используя современные методы и показатели оценки оптимальных условий труда	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение организовать оптимальные условия труда персонала предприятия общественного питания и функционировать системы охраны труда на рабочих местах, используя современные методы и показатели такой оценки	сформированное организовать оптимальные условия труда персонала предприятия общественного питания и функционировать системы охраны труда на рабочих местах, используя современные методы и показатели такой оценки
	владеет навыками:	обучающийся не владеет методикой анализа деятельности с целью выявления рисков безопасности труда и здоровья персонала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение методикой анализа деятельности с целью выявления рисков безопасности труда и здоровья персонала	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение методикой анализа деятельности с целью выявления рисков безопасности труда и здоровья персонала	успешное и системное владение методикой анализа деятельности с целью выявления рисков безопасности труда и здоровья персонала

ПК-9 5 курс	знает:	обучающийся не знает значительной части программно-го материала, плохо ориентируется в материале по требованию безопасности и охраны труда на предприятиях общественного питания и действия руководителя и персонала в чрезвычайных ситуациях, знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание по требованию безопасности и охраны труда на предприятиях общественного питания и действия руководителя и персонала в чрезвычайных ситуациях, практики применения материала, исчерпывающее и последовательно четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	умеет:	не умеет проводить инструктажи, тренировки, занятия по технике безопасности, охране труда и поведению персонала в чрезвычайных ситуациях, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	в целом успешное, но не системное умение проводить инструктажи, тренировки, занятия по технике безопасности, охране труда и поведению персонала в чрезвычайных ситуациях, используя современные методики	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение проводить инструктажи, тренировки, занятия по технике безопасности, охране труда и поведению персонала в чрезвычайных ситуациях, используя современные методики	сформированное проводить инструктажи, тренировки, занятия по технике безопасности, охране труда и поведению персонала в чрезвычайных ситуациях, используя современные методики
	владеет навыками:	обучающийся не владеет практическими навыками проведения мероприятий по соблюдению техники безопасности на предприятии общественного питания, вопросам безопасности персонала в повседневной деятельности и поведению в чрезвычай-	в целом успешное, но не системное владение практическими навыками проведения мероприятий по соблюдению техники безопасности на предприятии общественного питания, вопросам безопасности персонала в повседневной деятель-	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение практическими навыками проведения мероприятий по соблюдению техники безопасности на предприятии об-	успешное и системное владение практическими навыками проведения мероприятий по соблюдению техники безопасности на предприятии общественного питания, вопросам безопасности персонала в повседневной дея-

		ных ситуациях, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	ности и поведению в чрезвычайных ситуациях	щественного питания, вопросам безопасности персонала в повседневной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	тельности и поведению в чрезвычайных ситуациях
ПК-18 5 курс	знает:	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале по мерам безопасности и защиты персонала и посетителей при возникновении чрезвычайных ситуаций на предприятиях общественного питания, знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание материала по мерам безопасности и защиты персонала и посетителей при возникновении чрезвычайных ситуаций на предприятиях общественного питания, практики применения материала, исчерпывающее и последовательно четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
		не умеет организовать защиту персонала и посетителей при возникновении чрезвычайных ситуаций на предприятиях общественного питания, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	в целом успешное, но не системное умение защиту персонала и посетителей при возникновении чрезвычайных ситуаций на предприятиях общественного питания, используя современные методы защиты	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение организовать защиту персонала и посетителей при возникновении чрезвычайных ситуаций на предприятиях общественного питания, используя современные методы и показатели такой оценки	сформированное умение организовать защиту персонала и посетителей при возникновении чрезвычайных ситуаций на предприятиях общественного питания, используя современные методы защиты
ПК-18 5 курс	умеет:				

владеет навыками:	обучающийся не владеет навыками проведения по действиям обеспечивающих безопасность персонала в условиях возникновения чрезвычайных ситуаций на предприятии общественного питания допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное проведение по действиям обеспечивающих безопасность персонала в условиях возникновения чрезвычайных ситуаций на предприятии общественного питания	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками проведения по действиям обеспечивающих безопасность персонала в условиях возникновения чрезвычайных ситуаций на предприятии общественного питания	успешное и системное владение проведения по действиям обеспечивающих безопасность персонала в условиях возникновения чрезвычайных ситуаций на предприятии общественного питания
--------------------------	--	---	--	---

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

3.1. Входной контроль

Вопросы входного контроля:

1. В чем заключается цель охраны труда на предприятии?
2. Перечислить обязанности администрации предприятия по обеспечению безопасных условий труда.
3. Как должен быть организован оптимальный режим труда и отдыха?
4. Каким образом организуют кабинеты и уголки по охране труда?
5. В чем особенности охраны труда женщин на предприятии?
6. Перечислить виды ответственности за нарушение правил по охране труда.
7. Перечислите основные причины возникновения несчастных случаев на производстве.
8. В каких случаях объекты и зоны выделяют красным цветом?
9. Виды инструктажа по охране труда.
10. Чем завершаются все виды инструктажа?

3.2. Рефераты (доклады)

Рекомендуемая тематика рефератов по дисциплине приведена в таблице 5.

Таблица 5

Темы рефератов, рекомендуемые к написанию при изучении дисциплины «Охрана труда на предприятиях общественного питания»

№ п/п	Темы докладов
1	2
1	Виды вентиляции и порядок их функционирования
2	Вредные производственные факторы на предприятиях общественного питания и меры по их снижению
3	Профессиональные заболевания, связанные с воздействием вредных веществ на организм человека
4	Особенности санитарно-гигиенических условий труда на предприятиях общественного питания
5	Предотвращение производственного травматизма сотрудников на предприятиях общественного питания
5	Электрические приборы освещения в общедоступных столовых
6	Причины возникновения вредных производственных факторов на предприятиях общественного питания
7	Опасные и вредные факторы на пекарне
9	Меры пожарной безопасности на предприятиях общественного питания
10	Средства пожаротушения

3.3. Тестовые задания

Варианты тестов по дисциплине «Охрана труда на предприятиях общественного питания»

Вариант №1

- 1.Перечислить виды подзаконных нормативных правовых актов по охране труда.
- 2.Назначение и содержание извещения о групповом несчастном случае (форма 1).
Сроки составления.

Вариант №2

- 1.Перечислить перечень работ, на которых запрещается применение труда лиц моложе 18 лет.
- 2.Назначение и содержание акта о несчастном случае на производстве (форма 2).
Сроки составления.

Вариант №3

- 1.Виды наказаний за совершение преступлений в сфере охраны труда.
- 2.Назначение и содержание акта о несчастном случае на производстве (форма №3). Сроки составления.

Вариант №4

- 1.Классификация групп профессиональных заболеваний (по этиологическому принципу).

2. Назначение и содержание акта о расследовании группового несчастного случая (форма 4). Сроки составления

Вариант №5

1. Перечислить виды инструктажей по характеру и времени проведения.
2. Содержание заключения государственного инспектора труда (форма 5).

Вариант № 6

1. Что понимается под понятием «Острое профессиональное заболевание»?
2. Назначение и содержание протокола опроса пострадавших при несчастном случае (форма 6). Сроки составления.

Вариант № 7

1. Что понимается под понятием «Хроническое профессиональное заболевание»?
2. Назначение и содержание протокола осмотра места несчастного случая. Срок составления.

Вариант №8

1. Оценка травмобезопасности рабочего места.
2. Содержание сообщения о последствиях несчастного случая на производстве (форма 8). Срок составления

Вариант № 9

1. Перечислить основные принципы обязательного социального страхования.
2. Назначение и порядок ведения журнала регистрации несчастных случаев на производстве (форма 9).

Вариант № 10

1. Назначение вводного инструктажа. Порядок его проведения.
2. Классификация зон по взрывоопасности на предприятиях общественного питания.

Вариант № 11.

1. Назначение и порядок проведения первичного инструктажа на рабочем месте.
2. Классификация зон по пожароопасности на предприятиях общественного питания.

Вариант № 12

1. Перечислить формы документов, необходимых для расследования и учета несчастных случаев на производстве.
2. Назначение, сроки и порядок проведения повторного инструктажа по технике безопасности.

Вариант №13

1. Перечислить потенциальные опасности и производственные вредности, возникающие на предприятиях общественного питания.
2. Методика расчета площади световых проемов для горячего цеха.

Вариант №14

1. Перечислить мероприятия по борьбе с шумами в производственных помещениях предприятий общественного питания.

2. Меры безопасности персонала от облучения ИК - лучами.

Вариант №15

1. Меры по предупреждению производственного травматизма.

2. Ответственность работодателя за нанесение ущерба здоровью работников.

Вариант №16

1. Организация пожарной охраны на предприятиях общественного питания.

2. Особенности условий труда и заболеваемости работников на предприятиях общественного питания.

Вариант №17

1. Порядок возмещения расходов, вызванных повреждением здоровья.

2. Поражение электрическим током и его воздействие на организм человека.

Вариант № 18

1. Виды надзора и общественного контроля за соблюдением законодательства по охране труда.

2. Что включает в себя аттестация рабочих мест по условиям труда?

Вариант № 19

1. Что входит в понятие «Опасный производственный фактор»?

2. Порядок действия персонала предприятия общественного питания при тушении электрооборудования.

Вариант № 20

1. Порядок расследования несчастного случая, если нетрудоспособность наступила не сразу.

2. Порядок выплаты по возмещению вреда причиненного здоровью работника в результате несчастного случая или профессионального заболевания.

3. 4. Рубежный контроль

Вопросы рубежного контроля №1

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Какие документы регламентируют охрану труда на предприятии?

2. Какие главы в трудовом кодексе Российской Федерации связаны с вопросами охраны труда?

3. Каким образом обеспечивают средствами индивидуальной защиты?

4. Перечислить органы надзора и контроля по охране труда и их функции.

5. Какой должен быть оптимальный режим труда и отдыха?

6. Перечислить виды ответственности за нарушения правил по охране труда. Дать их краткую характеристику

7. Каковы могут быть неблагоприятные последствия воздействия условий труда на человека?

8. Что собой представляет «нормативный правовой акт», «подзаконный акт»?
9. Каковы основные направления государственной политики в области охраны труда?
10. Перечислить основные государственные гарантии работника.
11. Охарактеризуйте систему государственных нормативных актов по охране труда.
12. Перечислить основные причины возникновения несчастных случаев на производстве.
13. Какие несчастные случаи на предприятии подлежат учету и расследованию?
14. Последовательность расследований несчастных случаев на производстве
15. Какие мероприятия проводят для снижения и предупреждения травматизма на предприятиях?

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Обязанности администрации предприятия по обеспечению безопасных условий труда
2. Органы надзора и контроля по охране труда и их функции
3. Перечень профессиональных заболеваний и отравлений на предприятиях, их краткая характеристика
4. Как и по какой форме оформляются несчастные случаи на предприятиях?
5. В каких случаях предписывают проводить обучение безопасности труда на предприятиях?
6. Виды и краткая характеристика инструктажей по охране труда
7. Периодичность проверки знаний по охране труда?
8. Основные задачи службы охраны труда?
9. Назначение коллективного договора (соглашения) в решении вопросов условий и охраны труда.
10. В чем заключается суть и назначение процедуры анализа несчастных случаев на производстве.

Вопросы рубежного контроля №2

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях.

1. Что является вредным производственным фактором? Перечислите вредные производственные факторы.
2. Результаты воздействия биологических вредностей на человека.
3. Какие мероприятия проводятся по уменьшению образования и распространения пыли? Чем вредна пыль?
4. Как влияют изменения влажности в рабочем помещении на человека?
5. Сформулируйте правила личной гигиены работников на предприятиях.
6. Как можно снизить вредное воздействие электромагнитного излучения?
7. Какие виды вентиляции устанавливают на предприятиях?
8. Какие санитарно - гигиенические требования предъявляются к системе отопления?
9. Перечислите виды освещения
10. Что такое коэффициент естественного освещения?
11. Охарактеризуйте назначение и виды источников искусственного света

12. По каким признакам классифицируются загрязнения воздушной среды помещений?
13. Какие вещества относятся к вредным и токсичным?
14. Какими путями вредные вещества проникают в организм человека и выводятся из него?
15. Дайте пояснение процессу идентификации опасных и вредных производственных факторов с целью выявления рисков и управления рисками

Вопросы для самостоятельного изучения

1. На чем основано установление оптимальных и допустимых микроклиматических условий на рабочем месте? Каково значение освещения для человека?
2. Какое освещение применяют в производственных помещениях?
3. Как нормируют естественное освещение?
4. Как осуществляется контроль освещенности на рабочих местах?
5. Какие основные санитарные правила и нормы предъявляются к предприятиям общественного питания?
6. Какие требования предъявляются к оборудованию рабочего места на предприятиях общественного питания?
7. Назовите принцип действия электрического тока на человека.
8. В чем сущность процесса заземления?
9. Перечислите основные мероприятия по технике безопасности при работе с технологическим оборудованием

Вопросы рубежного контроля №3

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях.

1. Какие требования по технике безопасности предъявляются к механическому и электромеханическому оборудованию?
2. Какие травмы характерны при работе с механическим оборудованием?
3. Перечислить правила эксплуатации установок на предприятиях общественного питания
4. Вопросы для самостоятельного изучения
5. Перечислить виды опасностей при работе с хладагентами
6. Перечислить технические меры защиты от ионизирующего излучения
7. Какие физические параметры характеризуют вибрацию?
8. Укажите последствия воздействия интенсивного шума на человека
9. Охарактеризуйте общие проблемы охраны труда и охраны окружающей среды
10. Причины возрастания экологических проблем в современном обществе
11. Какие существуют нормы финансирования мероприятий по улучшению условий труда и охраны труда?
12. Перечислить опасные вредные факторы пожара
13. Какие опасные условия воздействия на человека токсичных продуктов горения и недостатка кислорода при пожаре?
14. Каков механизм возникновения и развития взрыва в производственных

условиях?

15. Какие существуют средства пожаротушения и огнетушения?

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Назначение и роль пожарной сигнализации
 2. Перечислите перечень документов, необходимых для организации безопасной эксплуатации зданий предприятий общественного питания
 3. Какова область применения, принцип защиты и схема защитного заземления и зануления?
 4. Дайте классификацию электротравм.
 5. Какие факторы определяют степень поражения электротоком?
 6. Приведите классификацию помещений по степени электроопасности
 7. Перечислите причины пожаров на предприятиях общественного питания
 8. Назовите основные мероприятия по пожарной профилактики на предприятиях общественного питания.
 9. Перечислите виды огнетушителей
 10. Что представляет собой пожарный гидрант?
- Изложите правила действий в случае пожара

3.5. Промежуточная аттестация

Указывается:

Видом промежуточной аттестации в соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания является экзамен.

К экзаменационным билетам практические (расчетные) задания не прилагаются.

Вопросы, выносимые на экзамен / зачет

1. Какие документы регламентируют охрану труда на предприятии?
2. Какие главы в трудовом кодексе Российской Федерации связаны с вопросами охраны труда?
3. Каким образом обеспечивают средствами индивидуальной защиты?
4. Перечислить органы надзора и контроля по охране труда и их функции
5. Какой должен быть оптимальный режим труда и отдыха?
6. Перечислить виды ответственности за нарушения правил по охране труда. Дать их краткую характеристику
7. Каковы могут быть неблагоприятные последствия воздействия условий труда на человека?
8. Что собой представляет «нормативный правовой акт», «подзаконный акт»?
9. Каковы основные направления государственной политики в области охраны труда?
10. Перечислить основные государственные гарантии работника.
11. Охарактеризуйте систему государственных нормативных актов по охране труда.
12. Перечислить основные причины возникновения несчастных случаев на производстве.

13. Какие несчастные случаи на предприятии подлежат учету и расследованию?
14. Последовательность расследований несчастных случаев на производстве
15. Какие мероприятия проводят для снижения и предупреждения травматизма на предприятиях?
16. Что является вредным производственным фактором? Перечислите вредные производственные факторы.
17. Результаты воздействия биологических вредностей на человека.
18. Какие мероприятия проводятся по уменьшению образования и распространения пыли? Чем вредна пыль?
19. Как влияют изменения влажности в рабочем помещении на человека?
20. Сформулируйте правила личной гигиены работников на предприятиях.
21. Как можно снизить вредное воздействие электромагнитного излучения?
22. Какие виды вентиляции устанавливают на предприятиях?
23. Какие санитарно - гигиенические требования предъявляются к системе отопления?
24. Опишите виды освещения
25. Что такое коэффициент естественного освещения?
26. Охарактеризуйте назначение и виды источников искусственного света
27. По каким признакам классифицируются загрязнения воздушной среды помещений?
28. Какие вещества относятся к вредным и токсичным?
29. Какими путями вредные вещества проникают в организм человека и выводятся из него?
30. Дайте пояснение процессу идентификации опасных и вредных производственных факторов с целью выявления рисков и управления рисками.
31. Какие требования по технике безопасности предъявляются к механическому и электромеханическому оборудованию?
32. Какие травмы характерны при работе с механическим оборудованием?
33. Перечислить правила эксплуатации установок на предприятиях общественного питания
34. Перечислить виды опасностей при работе с хладагентами
35. Перечислить технические меры защиты от ионизирующего излучения
36. Какие физические параметры характеризуют вибрацию?
37. Укажите последствия воздействий интенсивного шума на человека

38. Охарактеризуйте общие проблемы охраны труда и охраны окружающей среды
39. Причины возрастания Экологических проблем в современном обществе
40. Какие существуют нормы финансирования мероприятий по улучшению условий труда и охраны труда?
41. Перечислить опасные вредные факторы пожара.
42. Какие опасные условия воздействия на человека токсичных продуктов горения и недостатка кислорода при пожаре?
43. Каков механизм возникновения и развития взрыва в производственных условиях?
44. Какие существуют средства пожаротушения и огнетушения?

45. Назначение и роль пожарной сигнализации.

Вариант экзаменационного билета
МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

Кафедра: Технологии продуктов питания

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №

по дисциплине «Охрана труда на предприятиях общественного питания»

1. Какие требования предъявляются к оборудованию рабочих мест на предприятиях общественного питания?
2. В чем сущность процесса заземления?
3. Рассчитать площадь световых проемов в холодном цехе кафе на 50 мест. Помещение имеет размеры: L- 6м, В – 4м, Н – 3м.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

4.1 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности

Контроль результатов обучения студентов, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине «Охрана труда на предприятиях общественного питания» осуществляется через проведение входного, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной работы

Формы текущего, промежуточного и итогового контроля и контрольные задания для текущего контроля разрабатываются кафедрой исходя из специфики дисциплины, и утверждаются на заседании кафедры.

4.2 Критерии оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Описание шкалы оценивания достижения компетенций по дисциплине приведено в таблице 6.

Таблица 6

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)	Описание

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)			Описание
	«отлично»	«зачтено»	«зачтено (отлично)»	
высокий	«отлично»	«зачтено»	«зачтено (отлично)»	Обучающийся обнаружил всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, обучающийся проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании материала
базовый	«хорошо»	«зачтено»	«зачтено (хорошо)»	Обучающийся обнаружил полное знание учебного материала, успешно выполняет предусмотренные в программе задания, усвоил основную литературу, рекомендованную в программе
пороговый	«удовлетворительно»	«зачтено»	«зачтено (удовлетворительно)»	Обучающийся обнаружил знания основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляется с выполнением практических заданий, предусмотренных программой, знаком с основной литературой, рекомендованной программой, допустил погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя
–	«неудовлетворительно»	«не зачтено»	«не зачтено (неудовлетворительно)»	Обучающийся обнаружил пробелы в знаниях основного учебного материала, допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой практических заданий, не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании образовательной организации без дополнительных занятий

4.2.1. Критерии оценки устного ответа при промежуточной аттестации

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

знания: материала по приемам оказания первой помощи и методам защиты

в чрезвычайных ситуациях, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий

умения: правил техники безопасности при работе на технологическом оборудовании, требования производственной санитарии и пожарной безопасности, применения материала, исчерпывающе последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий.

владение навыками: успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных методов защиты персонала и посетителей в чрезвычайных ситуациях; успешное и системное владение навыками работы на технологическом оборудовании предприятия общественного питания различных классов; успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных приборов по определению параметров производственного микроклимата, запыленности, загазованности, вибрации и освещенности рабочих мест

Критерии оценки*

отлично	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание материала по приемам оказания первой помощи и методам защиты в чрезвычайных ситуациях, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий ; - сформированное по оказанию первой помощи пострадавшим и предотвращение развития чрезвычайной ситуации на производстве;
хорошо	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание материала, не допускает существенных неточностей ; - в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, по оказанию первой помощи пострадавшим и предотвращение развития чрезвычайной ситуации на производстве;
удовлетворительно	<p>Обучающийся демонстрирует :</p> <ul style="list-style-type: none"> - знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала; - в целом успешное, но не системное умение по оказанию первой помощи пострадавшим и предотвращение развития чрезвычайной ситуации на производстве;
неудовлетворительно	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале по приемам оказания первой помощи и методам защиты в чрезвычайных ситуациях, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки;

	- не умеет использовать методы и приемы оказания первой помощи пострадавшим и предотвратить развитие чрезвычайной ситуации на производстве, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено.
--	---

4.2.2. Критерии оценки реферата

При написании реферата обучающийся демонстрирует:

знания: *материала по изучаемой дисциплине*

умения: *раскрыть суть исследуемой проблемы, привести различные точки зрения, а также собственные на неё*

владение навыками: *самостоятельный поиск источников и умение анализировать материал по изучаемой дисциплине и доклада*

Критерии оценки реферата

отлично	<p>обучающийся демонстрирует</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание материала по приемам оказания первой помощи и методам защиты в чрезвычайных ситуациях, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий - сформированное по оказанию первой помощи пострадавшим и предотвращению развития чрезвычайной ситуации на производстве - успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных методов защиты персонала и посетителей в чрезвычайных ситуациях - обучающийся демонстрирует знание материала по устройству технологического оборудования предприятий общественного питания, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий - сформированное правильно эксплуатировать технологическое оборудование предприятий общественного питания в соответствии с требованиями техники безопасности - успешное и системное владение навыками работы на технологическом оборудовании предприятия общественного питания различных классов - обучающийся демонстрирует знание материала правил техники безопасности при работе на технологическом оборудовании, требования производственной санитарии и пожарной безопасности, применения материала, исчерпывающе - последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
----------------	--

<p>хорошо</p>	<p>обучающийся демонстрирует</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание материала, не допускает существенных неточностей <p>в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, по оказанию первой помощи пострадавшим и предотвращение развития чрезвычайной ситуации на производстве</p> <p>в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки методов защиты персонала и посетителей в чрезвычайных ситуациях</p> <p>- обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей</p> <p>в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение эксплуатации технологического оборудования предприятий общественного питания в соответствии с требованиями техники безопасности</p> <p>- в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками работы на технологическом оборудовании предприятия общественного питания различных классов</p> <p>- знание материала, не допускает существенных неточностей</p> <p>в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение определять параметры запыленности, загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест, используя современные методы и показатели такой оценки</p> <p>- в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки данных приборов по определению параметров производственного микроклимата, запыленности, загазованности, вибрации и освещенности рабочих мест</p> <p>обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей</p> <p>- в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, умение организовать оптимальные условия труда персонала предприятия общественного питания и функционировать системы охраны труда на рабочих местах, используя современные методы и показатели такой оценки</p> <p>- в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение методикой анализа деятельности с целью выявления рисков безопасности труда и здоровья персонала</p> <p>- знание материала, не допускает существенных неточностей</p> <p>в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение проводить инструктажи, тренировки, занятия по технике безопасности, охране труда и поведению персонала в чрезвычайных ситуациях, используя современные методики</p> <p>в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение практическими навыками проведения мероприятий по соблюдению техники безопасности на предприятии общественного питания, вопросам безопасности персонала в повседневной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях</p> <p>- знание материала, не допускает существенных неточностей</p> <p>в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение организовать защиту персонала и посетителей при возникновении чрез-</p>
---------------	---

	<p>вычайных ситуаций на предприятиях общественного питания, используя современные методы и показатели такой оценки</p> <ul style="list-style-type: none"> - в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками проведения по действиям обеспечивающих безопасность персонала в условиях возникновения чрезвычайных ситуаций на предприятии общественного питания
<p>удовлетворительно</p>	<p>обучающийся демонстрирует</p> <ul style="list-style-type: none"> - знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала - в целом успешное, но не системное умение по оказанию первой помощи пострадавшим и предотвращение развития чрезвычайной ситуации на производстве - в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки данных методов защиты персонала и посетителей в чрезвычайных ситуациях - знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала - в целом успешное, но не системное умение эксплуатации технологического оборудования предприятий общественного питания в соответствии с требованиями техники безопасности - в целом успешное, но не системное владение навыками работы на технологическом оборудовании предприятия общественного питания различных классов - знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала
<p>неудовлетворительно</p>	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале по приемам оказания первой помощи и методам защиты в чрезвычайных ситуациях, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки

- не умеет использовать методы и приемы оказания первой помощи пострадавшим и предотвратить развитие чрезвычайной ситуации на производстве, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено
- не владеет навыками чтения и оценки данных методами защиты персонала и посетителей в чрезвычайных ситуациях, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено
- не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале по устройству технологического оборудования предприятий общественного питания, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки
- не умеет правильно эксплуатировать технологическое оборудование предприятий общественного питания в соответствии с требованиями техники безопасности, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено
- не владеет навыками работы на технологическом оборудовании предприятия общественного питания различных классов, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено
- не знает значительной части программного материала, плохо знает правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании, требования производственной санитарии и пожарной безопасности, знает практику применения материала, допускает существенные ошибки
- не умеет определять параметры запыленности, загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено
- не владеет навыками работы с приборами по определению параметров производственного микроклимата, запыленности, загазованности, вибрации и освещенности рабочих мест, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено
- не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в нормативных документах по поддержке здоровья персонала предприятия общественного питания и системы безопасности труда, знает практику применения материала, допускает существенные ошибки
- не умеет организовать оптимальные условия труда персонала предприятия общественного питания и функционировать системы охраны

	<p>труда на рабочих местах допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено</p> <p>- не владеет методикой анализа деятельности с целью выявления рисков безопасности труда и здоровья персонала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено</p> <p>- не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале по требованию безопасности и охраны труда на предприятиях общественного питания и действия руководителя и персонала в чрезвычайных ситуациях, знает практику применения материала, допускает существенные ошибки</p> <p>- не умеет проводить инструктажи, тренировки, занятия по технике безопасности, охране труда и поведению персонала в чрезвычайных ситуациях, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено</p> <p>не владеет практическими навыками проведения мероприятий по соблюдению техники безопасности на предприятии общественного питания, вопросам безопасности персонала в повседневной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено.</p> <p>- не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале по мерам безопасности и защиты персонала и посетителей при возникновении чрезвычайных ситуаций на предприятиях общественного питания, знает практику применения материала, допускает существенные ошибки.</p>
--	---

4.2.6. Критерии оценки выполнения тестовых заданий

При выполнении контрольных (самостоятельных) работ обучающийся демонстрирует:

знания: *материала по изучаемой дисциплине*

Критерии оценки выполнения тестовых заданий

<p>отлично</p>	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание материала по приемам оказания первой помощи и методам защиты в чрезвычайных ситуациях, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий; - сформированное по оказанию первой помощи пострадавшим и предотвращению развития чрезвычайной ситуации на производстве;
-----------------------	--

хорошо	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание материала, не допускает существенных неточностей ; - в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, по оказанию первой помощи пострадавшим и предотвращение развития чрезвычайной ситуации на производстве;
удовлетворительно	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала; - в целом успешное, но не системное умение по оказанию первой помощи пострадавшим и предотвращение развития чрезвычайной ситуации на производстве;
неудовлетворительно	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале по приемам оказания первой помощи и методам защиты в чрезвычайных ситуациях, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки; - не умеет использовать методы и приемы оказания первой помощи пострадавшим и предотвратить развитие чрезвычайной ситуации на производстве, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено.

Разработчик(и): *доцент Марадудин М.С.*


(подпись)