

Министерство образования Новосибирской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
И ПЕРЕРАБОТКИ»

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по учебно-
производственной работе

А.В. Чупина _____

« ___ » _____ 2020 г.

Комплект контрольно-оценочных средств

по Охране труда

основной профессиональной образовательной программы

по специальностям:

19.02.08. Технология мяса и мясопродуктов;

19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

Новосибирск 2020 г.

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальностям: 19.02.08. Технология мяса и мясопродуктов; 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, программы учебной дисциплины Охрана труда.

Разработчик: Преподаватель Коперницкий О.А.

Одобрено на заседании предметно-цикловой комиссии

Протокол № _____ от « _____ » _____ 20 ____ г.

Председатель ПЦК _____ / _____ /

Назначение:

Контрольно-оценочные средства предназначены для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины Охрана труда по специальностям 19.02.08. Технология мяса и мясопродуктов; 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов. Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта профессионального образования по специальностям: 19.02.08. Технология мяса и мясопродуктов; 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, программы учебной дисциплины *Охрана труда*.

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих знаний и умений:

Таблица 1

Знания, умения	Тип задания
З1. Знать правовые и нормативные основы охраны труда в организации	Теоретические вопросы
З2. Знать воздействие негативных факторов на человека	Теоретические вопросы
У1. Уметь применять методы и средства защиты от опасностей технических систем и технологических процессов	Теоретические вопросы
У2. Уметь обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности	Теоретические вопросы
У3. Уметь анализировать травмобезопасные и вредные факторы в профессиональной деятельности	Теоретические вопросы
У4. Уметь использовать экибиозащитную технику	Теоретические вопросы

Проверка знаний проходит в форме устного экзамена. Для подготовки ответов на вопросы, обучающимся предоставляется время до 30 мин.

Для проведения опроса по Охране труда предлагается комплект из вопросов, каждый из которых включает 3 вопроса. Вопросы составлены по разделам «Правовое и организационное обеспечение охраны труда», «Безопасность труда на предприятиях пищевой промышленности и переработки». Дополнительной и справочной литературой, во время экзамена, обучающимся запрещено.

ПЕРЕЧЕНЬ ЭКЗАМЕНАЦИОННЫХ ВОПРОСОВ

1. Термин «Охрана труда» и входящие в него мероприятия.
2. Средства индивидуальной защиты.
3. Права работников в области охраны труда.
4. Основные направления государственной политики в области охраны труда.
5. Ограничения для подростков при выполнении тяжёлых и вредных работ.
6. Льготы и компенсации при выполнении работ с вредными и опасными условиями труда.
7. Лица ответственные за состояние охраны труда на предприятии.
8. Лица, организующие работу по охране труда на предприятии.
9. Виды ответственности за нарушения правил охраны труда.
10. Надзор и контроль за соблюдением законодательства, правил и норм охраны труда.
11. Общественный и ведомственный контроль за охраной труда.
12. Виды несчастных случаев.
13. Расследование несчастных случаев на производстве.
14. Документы, оформляемые при несчастном случае
15. Виды инструктажей по охране труда на предприятии пищевой промышленности и переработки.
16. Роль температуры и влажности в микроклимате помещения.
17. Последствия работы в запылённых и загазованных помещениях.
18. Способы борьбы с запылённостью и загазованностью помещений.
19. Виды вентиляции.
20. Виды систем отопления, их достоинства и недостатки.
21. Требования, предъявляемые к водоснабжению и канализации на предприятии.
22. Виды освещения.
23. Требования к рациональному освещению.
24. Правила организации и расчёта искусственного освещения.
25. Методы измерения и борьба с шумом.
26. Вибрация и пути её снижения.
27. Продолжительность рабочего дня, недели у взрослых и подростков.
28. Перечень профессий с сокращённым рабочим днём.
29. Ненормированный рабочий день.
30. Перерывы в течение рабочей смены.
31. Правила предоставления еженедельного непрерывного отдыха.
32. Правила предоставления работникам ежегодного отпуска.
33. Средства коллективной защиты.
34. Рабочее время, виды и продолжительность.
35. Особенности учёта рабочего времени.
36. Требования производственной санитарии к помещениям мастерских.
37. Техника безопасности, её основные задачи.
38. Виды защитных средств и их назначение.
39. Правила безопасности при работе с электроприборами и электротехникой.
40. Хранение продуктов и сырья.
41. Помещения для технического обслуживания оборудования.
42. Пожарная безопасность при обслуживании и ремонте оборудования.
43. Требования безопасности, при ремонте газобаллонных печей.
44. Опасные и вредные факторы пищевого производства.
45. Техника безопасности при разделочных работах.
46. Предельно допустимые уровни вредных производственных факторов
47. Опасные факторы при работе с оборудованием пищевой переработки.
48. Причины и последствия поражения эл. током.
49. Требования, предъявляемые к ручному слесарному инструменту.
50. Классификация грузов по весовым категориям и степени опасности.

51. Безопасность труда при работе с электроинструментом.
52. Требования к организации ночных смен на производстве.
53. Требования, предъявляемые к погрузочно-разгрузочные площадки.
54. Особенности безопасности при работе с подъёмно-транспортным оборудованием.
55. Обязанности руководителя по мероприятиям охраны труда.
56. Требования безопасности при работе с химическими препаратами.
57. Причины пожаров.
58. Производственные факторы вызывающие профессиональную патологию, временное снижение работоспособности, нарушение здоровья.
59. Разновидности горения.
60. Какие из перечисленных мероприятий относятся к оказанию первой помощи
61. Основные функции органов Государственного пожарного надзора.
62. Ответственные за пожарную безопасность на предприятии.
63. Основные причины пожаров на предприятии.
64. Использование огнетушащих средств при пожаре.
65. Виды автоматизированных противопожарных систем.
66. Признаки переохлаждения
67. Влияние промышленности на окружающую среду.
68. Примеры отрицательного воздействия на окружающую среду.
69. Действия при ушибах и растяжениях
70. Снижение шумового воздействия на человека.
71. Ответственность за загрязнение окружающей среды.
72. Виды дисциплинарных взысканий.
73. В каких случаях и как следует начинать сердечно-легочную реанимацию пострадавшего
74. Наложение штрафов и замечаний инспекторами.
75. Привлечение работника к материальной ответственности.
76. Уголовная ответственность за нарушения охраны труда.
77. Проведение вводного инструктажа.
78. Цель проведения первичного инструктажа.
79. Проведение повторного инструктажа.
80. Цель проведения внепланового инструктажа.
81. Кабинет охраны труда на предприятии.

Критерии оценки

оценка «отлично» (5) - если дан правильный, полный и развернутый ответ на поставленные вопросы.

оценка «хорошо» (4) – если дан правильный, но не полный ответ на поставленные вопросы.

оценка «удовлетворительно» (3) - если дан ответ, не в полном объеме раскрывающий поставленные вопросы и не учитывающий основные понятия и термины.

оценка «неудовлетворительно» (2) -если дан не правильный ответ на поставленные вопросы.

Министерство образования Новосибирской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
И ПЕРЕРАБОТКИ»

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по учебно-
производственной работе _____ А.В.
Чупина

«__» _____ 2021

Комплект контрольно-измерительных материалов
по дисциплине «Охране труда»
основной профессиональной образовательной программы
по специальностям СПО:

19.02.08. Технология мяса и мясопродуктов;
19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

Новосибирск 2021г.

Комплект контрольно-измерительных материалов разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальностям СПО: 19.02.08. Технология мяса и мясопродуктов; 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, программы учебной дисциплины Охрана труда.

Разработчик:

ГАПОУ НСО «НКППиП»

Преподаватель

О.А. Коперницкий

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

Одобрено на заседании предметно-цикловой комиссии

Протокол № _____ от « _____ » _____ 20 ____ г.

Председатель ПЦК _____ / _____ /

Содержание

1. Паспорт комплекта контрольно-измерительных материалов	с.4.....
1.1. Область применения.....	с.4
1.2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке.....	с.4
1.3. Организация контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины.....	с.4
1.3.1. Критерии оценки.....	с.5
1.4. Материально-техническое обеспечение контрольно-измерительных мероприятий.....	с.5
2. Комплект материалов для контроля и оценки освоения умений и усвоения знаний.....	с.6
2.1 Задания для экзаменуемых.....	с.6

1. Паспорт комплекта контрольно-измерительных материалов

1.1 Область применения

Контрольно-измерительные материалы предназначены для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины Охрана труда по специальностям СПО: 19.02.08. Технология мяса и мясопродуктов; 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов. Контрольно-измерительные материалы разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта профессионального образования по специальностям: 19.02.08. Технология мяса и мясопродуктов; 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, программы учебной дисциплины *Охрана труда*.

1.2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих знаний и умений:

Знания, умения	Тип задания
З1. Знать правовые и нормативные основы охраны труда в организации	Теоретические вопросы
З2. Знать воздействие негативных факторов на человека	Теоретические вопросы
У1. Уметь применять методы и средства защиты от опасностей технических систем и технологических процессов	Теоретические вопросы
У2. Уметь обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности	Теоретические вопросы
У3. Уметь анализировать травмобезопасные и вредные факторы в профессиональной деятельности	Теоретические вопросы
У4. Уметь использовать экобиозащитную технику	Теоретические вопросы

1.3. Организация контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины

Формой аттестации по учебной дисциплине является – экзамен.

Для подготовки ответов на вопросы, обучающимся предоставляется время до 30 мин. Для проведения опроса по Охране труда предлагается комплект из вопросов, каждый из которых включает 3 вопроса. Вопросы составлены по разделам: «Правовое и организационное обеспечение охраны труда», «Безопасность труда на предприятиях пищевой промышленности и переработки».

Пользоваться дополнительной и справочной литературой, во время экзамена, обучающимся запрещено.

В условиях проведения экзамена в дистанционном режиме, экзаменационные вопросы размещаются на тестовой платформе и предоставлением индивидуального доступа каждому студенту, при регистрации по адресу электронной почты, с учетом тайминга на регистрацию и выполнения задания.

(ссылка на тестовый ресурс - <https://onlinetestpad.com/d4wez4a5re4w>)

1.3.1. Критерии оценки

оценка «отлично» (5) - если дан правильный, полный и развернутый ответ на поставленные вопросы.

оценка «хорошо» (4) – если дан правильный, но не полный ответ на поставленные вопросы.

оценка «удовлетворительно» (3) - если дан ответ, не в полном объеме раскрывающий поставленные вопросы и не учитывающий основные понятия и термины.

оценка «неудовлетворительно» (2) -если дан не правильный ответ на поставленные вопросы.

1.4. Материально-техническое обеспечение контрольно-измерительных мероприятий.

Контрольно-измерительные мероприятия проводятся в учебном кабинете – Охраны труда

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест учебного кабинета:

- рабочие столы;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект в электронном виде тестовых, практических и контрольных заданий;
- наглядные пособия, стенды.

Технические средства обучения: компьютер, проектор

2. Комплект материалов для контроля и оценки освоения умений и усвоения знаний

2.1 Задания для экзаменующихся (перечень экзаменационных вопросов)

1. Опишите термин «Охрана труда» и входящие в него мероприятия?
2. Назовите средства индивидуальной защиты?
3. Перечислите права работников в области охраны труда?
4. Назовите основные направления государственной политики в области охраны труда?
5. Назовите ограничения для подростков при выполнении тяжёлых и вредных работ?
6. Укажите льготы и компенсации при выполнении работ с вредными и опасными условиями труда?
7. Перечислите лиц ответственных за состояние охраны труда на предприятии?
8. Назовите лица, организующие работу по охране труда на предприятии?
9. Укажите виды ответственности за нарушения правил охраны труда?
10. В чем заключается надзор и контроль за соблюдением законодательства, правил и норм охраны труда?
11. Укажите содержание общественного и ведомственного контроля за охраной труда?
12. Назовите виды несчастных случаев?
13. Как осуществляется расследование несчастных случаев на производстве?
14. Укажите, какие документы, оформляемые при несчастном случае?
15. Назовите виды инструктажей по охране труда на предприятии пищевой промышленности и переработки?
16. Какая роль температуры и влажности в микроклимате помещения?
17. Назовите последствия работы в запылённых и загазованных помещениях?
18. Укажите способы борьбы с запылённостью и загазованностью помещений?
19. Перечислите виды вентиляции?
20. Укажите виды систем отопления, их достоинства и недостатки?
21. Назовите требования, предъявляемые к водоснабжению и канализации на предприятии?
22. Перечислите виды освещения?
23. Какие могут быть требования к рациональному освещению?
24. Назовите правила организации и расчёта искусственного освещения?
25. Укажите методы измерения и борьба с шумом?
26. Назовите виды вибрации и пути её снижения?
27. Перечислите продолжительность рабочего дня, недели у взрослых и подростков?
28. Назовите перечень профессий с сокращённым рабочим днём?
29. Дайте определение - ненормированному рабочему дню?
30. Укажите перерывы в течение рабочей смены?
31. Назовите правила предоставления еженедельного непрерывного отдыха?
32. Укажите правила предоставления работникам ежегодного отпуска?
33. Перечислите средства коллективной защиты?
34. Перечислите и дайте определение - Рабочее время, виды и продолжительность?
35. Назовите особенности учёта рабочего времени?
36. Укажите требования производственной санитарии к помещениям мастерских?
37. Назовите основные задачи техники безопасности?
38. Укажите виды защитных средств и их назначение?
39. Опишите основные правила безопасности при работе с электроприборами и электротехникой?
40. Назовите условия хранения продуктов и сырья?
41. Какие могут быть помещения для технического обслуживания оборудования?
42. Назовите требования к пожарной безопасности при обслуживании и ремонте оборудования?
43. Назовите требования безопасности, при ремонте газобаллонных печей?
44. Перечислите опасные и вредные факторы пищевого производства?
45. Укажите правила техники безопасности при разделочных работах?
46. Назовите предельно допустимые уровни вредных производственных факторов?

47. Перечислите опасные факторы при работе с оборудованием пищевой переработки?
48. Назовите причины и последствия поражения эл. током.?
49. Укажите требования, предъявляемые к ручному разделочному и производственному инструменту?
50. Назовите классификацию грузов по весовым категориям и степени опасности?
51. Опишите правила безопасности труда при работе с электроинструментом?
52. Какие предъявляются требования к организации ночных смен на производстве?
53. Укажите требования, предъявляемые к погрузочно-разгрузочные площадки?
54. Назовите особенности безопасности при работе с подъемно-транспортным оборудованием?
55. Назовите обязанности руководителя по мероприятиям охраны труда?
56. Укажите требования безопасности при работе с химическими препаратами?
57. Назовите основные причины пожаров?
58. Перечислите производственные факторывызывающие профессиональную патологию, временное снижение работоспособности, нарушение здоровья?
59. Укажите разновидности горения?
60. Какие мероприятия относятся к оказанию первой помощи?
61. Укажите основные функции органов Государственного пожарного надзора?
62. Укажите функционал ответственных лиц за пожарную безопасность на предприятии?
63. Назовите основные причины пожаров на предприятии?
64. Укажите виды огнетушащих средств при пожаре?
65. Назовите виды автоматизированных противопожарных систем?
66. Назовите признаки переохлаждения?
67. Опишите влияние промышленности на окружающую среду?
68. Назовите примеры отрицательного воздействия на окружающую среду?
69. Перечислите действия при ушибах и растяжениях?
70. Укажите меры снижения шумового воздействия на человека?
71. Назовите виды ответственностиза загрязнение окружающей среды?
72. Укажите виды дисциплинарных взысканий?
73. В каких случаях и как следует начинать сердечно-легочную реанимацию пострадавшего?
74. В каких случаях происходит наложение штрафов и замечаний инспекторами?
75. В каких случаях происходит привлечение работника к материальной ответственности?
76. В каких случаях происходит уголовная ответственность за нарушения охраны труда?
77. В каких случаях происходит проведение вводного инструктажа?
78. Укажите цель проведения первичного инструктажа.
79. В каких случаях происходит проведение повторного инструктажа?
80. Укажите цель проведения внепланового инструктажа.