

Министерство образования и науки РФ  
Федеральное государственное автономное  
образовательное учреждение высшего образования  
**«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

СОГЛАСОВАНО

Зав. ОСПО



Н.С. Зайцева

«18» октября 2017 г.

Торгово-экономический институт

Отделение среднего профессионального образования

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

По дисциплине ОП.07 Техническое оснащение организаций  
общественного питания и охрана труда

Специальность 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном  
питании»

Красноярск 2017

Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда:  
фонд оценочных средств

Разработан в соответствии с ПВД ФОС-2017 Университета, ФГОС СПО и  
учебным планом специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в  
общественном питании»

Разработчик



Е.О. Никулина

**1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы, описание показателей и критериев оценивания компетенций**

Курс	Семестр	Код и содержание компетенции	Результаты обучения (компоненты компетенции)	Оценочные средства
1	1	ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Классификацию оборудования, характеристику его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивание письменных и устных ответов на практических занятиях;</li> <li>- оценка практических работ;</li> </ul>
			<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатировать его по назначению с учетом установленных требований;</li> <li>- соблюдать правила охраны труда;</li> <li>- предупреждать производственный травматизм и профзаболевания;</li> <li>- использовать противопожарную технику.</li> </ul>	
		ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- направления научно-технического прогресса в отрасли общественного питания, основные виды и характеристику профилирующих групп торгово-технологического оборудования, правила их безопасной эксплуатации, критерии выбора с учетом профиля предприятия общественного питания;</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать противопожарную технику;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- комплект тестов для текущего контроля знаний по разделам курса;</li> <li>- билеты для проведения экзамена.</li> </ul>

			<p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками обеспечения оснащения предприятий общественного питания торгово-технологическим оборудованием, организовать техническое оборудование;</li> <li>- практическими навыками безопасной эксплуатации отдельных видов торгово-технологического оборудования и методам определения эффективности использования новых видов оборудования.</li> </ul>	
		<p>ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Основы нормативно-правового регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания;</li> <li>- Принципы возникновения и профилактику производственного травматизма и профзаболеваний</li> </ul>	
			<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать правила охраны труда;</li> <li>- проводить идентификацию негативных факторов на производстве, применять методы и средства защиты от их воздействия;</li> <li>- обеспечивать условия для безопасной эксплуатации всех видов производственного оборудования</li> </ul>	
			<p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практическими навыками безопасной эксплуатации отдельных видов торгово-технологического оборудования и методам определения эффективности использования новых видов оборудования</li> </ul>	
		<p>ПК 1.1 Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Классификацию оборудования, характеристику его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации;</li> </ul>	

			<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить идентификацию негативных факторов на производстве, применять методы и средства защиты от их воздействия;</li> <li>- обеспечивать условия для безопасной эксплуатации всех видов производственного оборудования;</li> </ul>	
			<p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практическими навыками безопасной эксплуатации отдельных видов торгово-технологического оборудования и методам определения эффективности использования новых видов оборудования</li> </ul>	
		ПК 1.2 Организовывать выполнение заказов потребителей.	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Основы нормативно-правового регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания;</li> <li>-</li> </ul>	
			<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечить оснащение предприятия торгово-технологическим оборудованием, организовать техническое оборудование.</li> </ul>	
			<p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практическими навыками безопасной эксплуатации отдельных видов торгово-технологического оборудования и методам определения эффективности использования новых видов оборудования</li> </ul>	
		ПК 2.1 Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Основы нормативно-правового регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания;</li> <li>- Принципы возникновения и профилактики производственного травматизма и профзаболеваний</li> </ul>	
			<p><i>Уметь:</i></p>	

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечить оснащение предприятия торгово-технологическим оборудованием, организовать работу технического оборудования;</li> </ul>	
		<p>ПК 2.6 Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.</p>	<p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практическими навыками безопасной эксплуатации отдельных видов торгово-технологического оборудования и методам определения эффективности использования новых видов оборудования</li> </ul>	
			<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- условия труда и воздействие негативных факторов производственной среды на организм человека;</li> <li>- причины возникновения и содержание профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний;</li> <li>- нормы и правила электробезопасности и пожарной безопасности, требования безопасности к технологическим процессам, производственным помещениям и оборудованию;</li> <li>- пути и способы повышения безопасности технологических процессов и технических систем;</li> <li>-</li> </ul>	
			<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечить оснащение предприятия торгово-технологическим оборудованием, организовать техническое оборудование.</li> </ul>	
			<p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практическими навыками безопасной эксплуатации отдельных видов торгово-технологического оборудования и методам определения эффективности использования новых видов оборудования</li> </ul>	

## **2 МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ВЛАДЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЙ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

Предметом оценки освоения дисциплины ОП. 07 «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда» являются знания, умения, навыки, общие и профессиональные компетенции.

Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляется с использованием следующих форм и методов: текущего и рубежного контроля (устный опрос, письменный опрос, собеседование, контрольные работы, решение практических заданий, ситуационных задач, тестирование), экспертной оценки (в ходе практических занятий), экзамена.

### ***2.1 Опросы: устный, письменный, блиц-опрос***

Функция контроля за содержательностью, глубиной и систематичностью самостоятельной работы студентов эффективно реализуется при устном и письменном опросе, собеседовании, заслушивании докладов и выступлений. Данные формы контроля раскрывают сильные и слабые стороны в постижении студентами вопросов технического оснащения организаций общественного питания, безопасной эксплуатации механического, теплового и холодильного оборудования, охраны труда в организациях общественного питания, задолго до рубежного и итогового контроля знаний, что дает преподавателю возможность систематически анализировать и оценивать как уровень работы группы в целом, так и каждого студента в отдельности и соответствующим образом реагировать на негативные стороны в освоении учебной дисциплины

Собеседования, опросы проводятся после изучения определенной темы (раздела) на практических занятиях по дисциплине.

***Устные опросы*** проводятся во время практических занятий. Вопросы опроса не должны выходить за рамки объявленной для данного занятия темы. Устные опросы необходимо строить так, чтобы вовлечь в тему обсуждения максимальное количество обучающихся в группе, проводить параллели с уже пройденным учебным материалом данной дисциплины и смежными курсами, находить удачные примеры из современной действительности, что увеличивает эффективность усвоения материала на ассоциациях.

Основные вопросы для устного опроса доводятся до сведения студентов на предыдущем практическом занятии.

***Блиц-опросы*** позволяют проверить уровень подготовки к практическому занятию всех обучающихся в группе, при этом оставляя достаточно учебного времени для иных форм педагогической деятельности в рамках данного занятия. Блиц-опрос проводится без предупреждения, что стимулирует обучающихся к систематической подготовке к занятиям. Вопросы для опроса готовятся заранее, формулируются узко, дабы обучающийся имел объективную возможность полноценно его осветить за отведенное время.

**Письменные опросы** проводятся в целях проверки усвояемости значительного объема учебного материала, например, во время проведения контрольной работы, когда необходимо проверить знания студентов по всей теме и разделу.

При оценке опросов анализу подлежит точность формулировок, связность изложения материала, обоснованность суждений.

#### ***Рекомендации по оцениванию ответов студентов***

С целью контроля и подготовки студентов к изучению новой темы вначале каждой практической занятии преподавателем проводится индивидуальный или фронтальный устный опрос по выполненным заданиям предыдущей темы. Критерии оценки:

– правильность ответа по содержанию задания (учитывается количество и характер ошибок при ответе);

– полнота и глубина ответа (учитывается количество усвоенных фактов, понятий и т.п.);

– сознательность ответа (учитывается понимание излагаемого материала);

– логика изложения материала (учитывается умение строить целостный, последовательный рассказ, грамотно пользоваться специальной терминологией);

– рациональность использованных приемов и способов решения поставленной учебной задачи (учитывается умение использовать наиболее прогрессивные и эффективные способы достижения цели);

– своевременность и эффективность использования наглядных пособий и технических средств при ответе (учитывается грамотно и с пользой применять наглядность и демонстрационный опыт при устном ответе);

– использование дополнительного материала (обязательное условие);

– рациональность использования времени, отведенного на задание (не одобряется затянутость выполнения задания, устного ответа во времени, с учетом индивидуальных особенностей студентов).

#### ***Критерии оценки ответов студентов***

Оценка «5» ставится, если студент: 1) полно и аргументировано отвечает по содержанию задания; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно.

Оценка «4» ставится, если студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «5», но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет.

Оценка «3» ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но: 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.

Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание, допускает ошибки в формулировке определений и

правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке студента, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

## ***2.2 Доклады и выступления***

***Доклад*** понимается как пространная работа на основе первоисточников и литературы, предназначенная для обсуждения на практической работе. Доклад представляется в устной форме в ходе практического занятия, может сопровождаться мультимедийными презентациями. Доклад является дополнительным по отношению к лекциям и учебным пособиям источником информации для слушателей, он не может основываться исключительно на лекционном материале или на учебниках. Тематика докладов и выступлений определяется программой учебной дисциплины и предоставляется преподавателем заблаговременно. Темы для докладов, предлагаемые в методических пособиях, не являются единственно возможными. Студент вправе представить преподавателю собственный вариант тематики, связанной с изучаемым материалом.

Подготовка к практическим занятиям строится на самостоятельной работе студентов с учебником, учебными пособиями, материалами хрестоматий и первоисточниками.

*Требования к докладам и выступлениям студентов на практическом занятии*

Одним из условий, обеспечивающих успех практических занятий, является совокупность определенных конкретных требований к выступлениям, докладам, рефератам студентов. Эти требования должны быть достаточно четкими и в то же время не настолько регламентированными, чтобы сковывать творческую мысль, насаждать схематизм.

Перечень требований к любому выступлению студента примерно таков:

1. Связь выступления с предшествующей темой или вопросом.
2. Раскрытие сущности проблемы.
3. Методологическое значение для научной, профессиональной и практической деятельности.

Разумеется, студент не обязан строго придерживаться такого порядка изложения, но все аспекты вопроса должны быть освещены, что обеспечит выступлению необходимую полноту и завершенность.

Важнейшие требования к выступлениям студентов - самостоятельность в подборе фактического материала и аналитическом отношении к нему, умение рассматривать примеры и факты во взаимосвязи и взаимообусловленности, отбирать наиболее существенные из них.

Выступление студента должно соответствовать требованиям логики. Четкое вычленение излагаемой проблемы, ее точная формулировка, неукоснительная последовательность аргументации именно данной проблемы, без неоправданных отступлений от нее в процессе обоснования, безусловная

доказательность, непротиворечивость и полнота аргументации, правильное и содержательное использование понятий и терминов.

Развернутый ответ студента должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полнота и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Оценка «отлично» ставится, если:

1) студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;

2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;

3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

«хорошо» – студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

«удовлетворительно» – студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;

2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;

3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

***Примерный перечень тем докладов к практическим занятиям:***

Инструкции по охране труда

Государственный контроль и надзор за охраной труда

Требования к рациональному размещению оборудования в производственных цехах

Использования современных видов теплового оборудования на предприятиях общественного питания разных типов

Использования современных видов холодильного оборудования на предприятиях общественного питания разных типов

Способы защиты от физических и химических негативных факторов

Современные универсальные кухонные машины

Современное моечное оборудование  
Современное измельчительно-режущее оборудование  
Современное месильно-перемешивающее оборудование  
Современное дозировочно-формовочное оборудование  
Современные аппараты для тепловой обработки пищевых продуктов в электрическом поле СВЧ  
Современное оборудование для мини-производств  
Охрана труда женщин

### ***2.3 Экспертная оценка выполнения практических заданий.***

Целью практических занятий является формирование профессиональных компетенций будущих специалистов индустрии питания с использованием современных направлений в технологии приготовления блюд. Формирование умений правильно применять знания и навыки в решении практических задач в области производственных отношений.

Требования к знаниям и умениям при выполнении практических работ

В результате выполнения практических работ, предусмотренных программой по данной специальности, обучающийся должен уметь:

- определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания;
- эксплуатировать оборудование по его назначению с учётом установленных требований;
- соблюдать правила охраны труда;
- предупреждать производственный травматизм и профзаболевания;
- использовать противопожарную технику.

В результате выполнения практических работ, предусмотренных программой по данной специальности, обучающийся должен знать:

- классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации;
- основы нормативно-правового регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания;
- принципы возникновения и профилактику производственного травматизма и профзаболеваний.

Правила выполнения практических работ

Каждый обучающийся после выполнения работы должен представить результаты в тетради для практических работ или в отдельных формах. Содержание указано в описании практической работе.

Таблицы и схемы машин следует выполнять с помощью линейки и карандаша.

Расчет следует проводить с точностью до двух значащих цифр.

Вспомогательные расчеты можно выполнить на отдельных листах, а при необходимости на формах.

Если обучающийся не выполнил практическую работу или часть работы, то он может выполнить работу или оставшуюся часть во внеурочное время, согласованное с преподавателем.

Оценку по практической работе обучающийся получает, с учетом срока выполнения работы, если:

- отчёты выполнены правильно и в полном объеме;
- сделан анализ проделанной работы и вывод по результатам работы;
- обучающийся может пояснить выполнение любого этапа работы;
- отчет выполнен в соответствии с требованиями к выполнению работы.

Зачет по практическим работам обучающийся получает при условии выполнения всех предусмотренных программой работ, после сдачи отчетов по работам при удовлетворительных оценках за опросы и контрольные вопросы во время практических занятий. Практические занятия проводятся в лаборатории УПК ТЭИ и в кабинете 834. По окончании работы преподаватель оценивает правильность выполнения работы и выставляет оценку по традиционной системе.

Результаты выполнения практических работ заносятся в журнал теоретического обучения и являются основанием допуска к экзамену.

#### ***2.4 Комплект тестов для текущего контроля знаний по разделам курса***

Текущее тестирование по какому-либо разделу курса проводится после того, как на лекционных и практических занятиях был пройден учебный материал по данной теме. Тестирование проводится в учебной аудитории с использованием бланков тестовых заданий по вариантам. При проведении тестирования с использованием тестовых материалов по дисциплине «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда» используются следующие критерии оценивания знаний студентов:

Таблица 1 – Критерии оценивания студентов при проведении текущего контроля знаний

Оценка			
Отлично	Хорошо	Удовл.	Неудовл.
100-85%	84-65%	64-50%	Менее 50%

#### ***Пример текущего контроля знаний в виде тестирования***

**Тема «Механическое оборудование»**

***Вариант 2***

1. Ножевая колодка служит для:

- а) установки ножа;
- б) установки диска;
- в) установки загрузочного бункера;

2. Назначение поршня в МС 28-100:

- а) для продавливания овощей;
- б) для движения в машинном отделении;
- в) для открытия и закрытия загрузочного окна;

3. Назначение МС 18-160.

- а) для нарезки овощей;
- б) для рыхления сырых овощей;
- в) для нарезки вареных овощей;
- г) для нарезки сырых овощей;

4. Как удаляются крошки из МРОВО – 160?

- а) через разгрузочное окно;
- б) через окно отходов;
- в) остаются в машине;

5. Назначение сегментов (для):

- а) покрытия рабочей камеры;
- б) очистки картофеля;
- в) снятия кожуры;

6. Для чего погружают картофель в 1% раствор бисульфита Na:

- а) быстрого разваривания;
- б) хранения;
- в) улучшения вкуса;

7. Что подсоединяется к взбивателю:

- а) веселка;
- б) лопасть;
- в) насадка;

8. Канавки в рабочей камере служат для:

- а) измельчают продукт;
- б) прокручивают продукт;
- в) способствуют продвижению продукта;

9. Последовательность сборки режущих частей мясорубки:

- а) упорное кольцо, двусторонний нож, подрезная решетка, зажимная гайка;
- б) односторонний нож, упорное кольцо, подрезная решетка, зажимная гайка, решетка с мелкими отверстиями;
- в) подрезной нож, двусторонний нож, решетка с крупными отверстиями, упорное кольцо, зажимная гайка;

10. Почему палец шнека имеет 4-х гранную форму?

- а) для плотного прилегания;
- б) для фиксации ножей;
- в) для фиксации решеток;

11. Назначение фрез:

- а) для нанесения насечек на мясо;
- б) для нарезания мяса на порционный кусок;
- в) для обработки мяса;

12. С помощью чего перемешивается фарш в МС8-150?

- а) рабочим валом;
- б) лопастями;
- в) толкателем;
- г) деревянным пестиком;

13. Как производится выгрузка фарша из фаршемешалки:

- а) после остановки двигателя;
- б) при работе двигателя;
- в) перед работой двигателя;

14. Где происходит формирование полуфабриката в МФК-2240?

- а) бункере;
- б) ячейке;
- в) поршне;

15. Бачок крепится с помощью:

- а) кронштейна;
- б) скобок;
- в) муфты;

16. Регулировку скорости производят на ходу машины:

- а) МВ-6;
- б) МВ-60;
- в) МВ-35;

17. Снабжена электроблокировкой:

- а) МВ-35М;
- б) МВ-60;
- в) МВ-6;

18. ТММ - 1М имеет дежу на:

- а) тележке;
- б) кронштейне;
- в) транспортере;

19. Назначение червячных редукторов:

- а) для вращения дежи и рычага;
- б) для вращения дежи и щитков;
- в) для вращения дежи и колес;

20. Дежу загружают при замесе жидкого теста на ... и крутого теста на ...

- а) 50%; б) 90-100%; в) 80%; в) лотки;

21. Для сбора оставшейся муки используют:

- а) лотки;
- б) поддон;
- в) разнос;

22. В МРХ – 200 загрузочная камера закрывается:

- а) крышкой;
- б) предохранительной решеткой;
- в) откидной щиток;

23. Хлеб закрепляется:

- а) захватом;
- б) ремнем;
- в) кронштейном;

24. На поверхности кожуха имеется:

- а) регулятор толщины;
- б) каретка;
- в) ходовой винт;

25. Для уменьшения шума и вибрации МРГ-300А имеет:

- а) шайбы металлические;
- б) резиновые опоры;
- в) подшипники качения;

26. Чем закрывается дисковый нож:

- а) чехлом;
- б) корпусом;
- в) защитным кожухом;

27. Из каких секций состоит ММУ-2000:

- а) загрузочной;
- б) транспортной;
- в) шнековой;
- г) разгрузочной;

28. Для удаления паров влаги имеется:

- а) вентиляционное отверстие;
- б) смотровое отверстие;
- в) сигнальное отверстие;

29. Чем опшаривают посуду во время стерилизации:

- а) кипятком;
- б) прохладной водой;
- в) горячей водой;

30. Положение загрузочного бункера фиксируется с помощью:

- а) защелки; б) решетки; в) ножа;

## *Раздел 2 Охрана Труда*

### Вариант 1

1. Охрана труда это:

- а) Личная ответственность за безопасность труда
- б) Обеспечение безопасности жизнедеятельности учреждения
- в) Улучшение условий труда работников
- г) Система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности, включающая правовые, социально-экономические, организационно-технические, санитарно-гигиенические, лечебно-профилактические, реабилитационные и иные мероприятия

2. Условием для возникновения горения является наличие:

- а) горючего вещества;
- б) источника возгорания;
- в) окислителя;
- г) поджигателя.

3. Способами прекращения горения являются

- а) прекращение (уменьшение) доступа окислителя, уменьшение температуры в очаге, торможение скорости реакции и т.п.;
- б) пожарные спасательные устройства, средства пожарной и пожарно-охранной сигнализации и др.;
- в) вода, пена, инертные и негорючие газы и т.д.

4. Пожаром называется

процесс окисления (химической реакции окислителя с веществом), сопровождающийся

- а) выделением тепла и пламени;
- б) неконтролируемое горение, наносящее вред жизни и здоровью человеку, интересам государства, сопровождающееся огнем, искрами, токсическими продуктами горения, дымом, повышенной температурой;
- в) мгновенное горение с разложением горючего вещества.

5. Знак радиационной опасности представляет собой треугольник, форма и размеры которого должны соответствовать стандарту, выполненный в должном цвете, иметь место для надписи



6. Пространство, ограниченное по высоте 2 м над уровнем пола или площадки, на которых находятся места постоянного или непостоянного (временного) пребывания работающих, называется:

- а) постоянное рабочее место;
- б) рабочая зона;
- в) рабочее место;
- г) производственный цех.

7. Эвакуационное освещение предназначено для:

- а) обеспечения нормального выполнения трудового процесса, прохода людей;
- б) обеспечения вывода людей из производственного помещения при авариях;
- в) освещения вдоль границ территории предприятия;
- г) продолжения работы при внезапном отключении энергоснабжения.

8. Для расследования несчастного случая на производстве работодатель незамедлительно создает комиссию в составе не менее

- а) 2 человек;
- б) 3 человек;
- в) 4 человек;
- г) 8 человек.

9. Несчастный случай с работниками оформляется:

- а) актом по форме Н-1;
- б) актом по форме Н-2;
- в) актом в произвольной форме.

10. Инструкция по охране труда должна включать разделы:

- 1. Общие требования охраны труда (ОТ).
- 2. Требования ОТ перед работой.
- 3. Требования ОТ во время работы.
- 4. Требования ОТ по окончании работы.

Какой ещё должен быть раздел в инструкции по ОТ?

- а) Требования охраны труда в аварийных ситуациях;
- б) Структуру инструкции определяет работодатель по согласованию с профсоюзом;
- в) Инструкция должна в обязательном порядке содержать раздел «ответственность»
- г) В инструкции обязателен раздел «права».

11. С какого возраста можно заключать трудовой договор с несовершеннолетним работником?

- а) с 16-летнего возраста;
- б) с 15-летнего возраста;
- в) с 14-летнего возраста;
- г) с 18-летнего возраста.

12. Запрещается ли законодательством работа с вредными и опасными условиями труда лиц в возрасте до 18 лет ?
- а) не запрещается при сокращенной рабочей смене;
  - б) не запрещается, если условия труда относятся к классу 1;
  - в) запрещается;
  - г) не запрещается, если соблюдены гарантии и льготы для этой категории работников.
13. Какой вид инструктажа по охране труда проводится с работником перед выполнением работ не связанных с его функциональными обязанностями?
- а) целевой;
  - б) внеплановый;
  - в) повторный;
  - г) вводный.
14. К какому классу по степени вредности и опасности относятся такие условия труда, как недостаточная освещенность рабочего места:
- а) вредные условия труда
  - б) допустимые условия труда
  - в) оптимальные условия труда
15. Укажите, к какой ответственности будет привлечен работник, который нарушил правила внутреннего трудового распорядка:
- а) административная
  - б) уголовная
  - в) дисциплинарная
16. Вредный производственный фактор, это:
- 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.
17. 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
18. 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
19. Что входит в обязанности работника в области охраны труда (ст.214 ТК РФ)?
- а) обеспечить хранение выданной спецодежды;
  - б) соблюдать режим труда и отдыха;
  - в) немедленно принять меры к предотвращению аварийной ситуации на рабочем месте;
  - г) проходить обучение безопасным методам и приемам выполнения работ.
20. 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 производственной деятельности работника;
  - в) лицо, назначенное распоряжением работодателя, проводит инструктаж в течение месяца после приема работника в организацию
  - г) работодатель
21. Кто подлежит обучению по охране труда и проверке знания требований охраны труда
- а) все работники организации, в т. ч. руководитель;
  - б) только работники, занятые на работах повышенной опасности;
  - в) только работники службы охраны труда и руководители подразделений;
  - г) студенты направляемые на практику.
22. Что считается прогулом
- а) отсутствие на рабочем месте без уважительных причин в течении всего рабочего дня;
  - б) отсутствие на рабочем месте без уважительных причин более двух часов подряд в течение рабочего дня.
  - в) отсутствие на рабочем месте без уважительных причин более четырех часов подряд в течение рабочего дня.
  - г) опоздание
23. Государственное управление охраной труда осуществляется:
- а) Министерством здравоохранения и социального развития РФ.
  - б) Федеральными органами исполнительной власти.
  - в) Правительством РФ и по его поручению органами, указанными в ответах «а» и «б».
24. Производственный инструктаж по характеру и времени проведения подразделяется:
- а) вводный, первичный на рабочем месте, повторный, внеплановый и текущий
  - б) первичный на рабочем месте, повторный, внеплановый и текущий.
  - в) повторный, внеплановый и текущий.
25. Производственной санитарией на производстве называется:
- а) чистота и освещенность в цехах;
  - б) оптимальная температура и чистота воздушной среды;
  - в) система организационных мероприятий и технических средств, предотвращающих или уменьшающих воздействие на работников вредных производственных факторов;
  - г) мероприятия по выполнению требований санитарных норм.

## 2.5 Экзамен

Итоговой формой контроля знаний по дисциплине «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда» является экзамен. Экзамен проводится в учебной аудитории с использованием экзаменационных билетов.

При проведении экзаменов в устной форме используются следующие критерии оценивания:

«Отлично» ставится, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос; показана совокупность осознанных знаний об объекте изучения, доказательно раскрыты основные положения (свободно оперирует понятиями, терминами, персоналиями и др.); в ответе отслеживается четкая структура, выстроенная в логической последовательности; ответ изложен литературным грамотным языком; на возникшие вопросы преподавателя студент давал четкие, конкретные ответы, показывая умение выделять существенные и несущественные моменты материала.

«Хорошо» ставится, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделять существенные и несущественные моменты материала; ответ четко структурирован, выстроен в логической последовательности, изложен литературным грамотным языком; однако были допущены неточности в определении понятий, персоналий, терминов, дат и др.

«Удовлетворительно» ставится, если дан неполный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют некоторые нарушения, допущены несущественные ошибки в изложении теоретического материала и употреблении терминов, персоналий; в ответе не присутствуют доказательные выводы; сформированность умений показана слабо, речь неграмотная.

«Неудовлетворительно» ставится, если дан неполный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения, допущены существенные ошибки в теоретическом материале (фактах, понятиях, персоналиях); в ответе отсутствуют выводы, сформированность умений не показана, речь неграмотная.

### *Контрольные вопросы к экзамену*

1. Классификация оборудования, используемого на ПОП
2. Классификация механического оборудования.
3. Классификация, назначение аппаратов для поддержания пищи в горячем состоянии.
4. Понятие технологической машины. Назначение ее отдельных элементов.
5. Классификация посудомоечных машин. Марки, назначение.
6. Классификация весо-измерительного оборудования. Принципы работы, устройство, правила эксплуатации
7. Микроволновые печи. Устройство и работа, правила эксплуатации.
8. Оборудование для обработки овощей: виды, назначение.
9. Машины и механизмы для нарезки овощей: классификация, назначение марки.
10. Виды ледогенераторов. Правила эксплуатации.
11. Контрольно-кассовое оборудование. Назначение и классификация.
12. Классификация теплового оборудования. Виды теплоносителей.
13. Назначение и характеристика универсального теплового оборудования.
14. Пароконвектоматы. Устройство, правила эксплуатации.
15. Специализированное тепловое оборудование: характеристика, назначение.
16. Назначение холодильного оборудования. Маркировка, классификация Организация работы по охране труда на предприятиях.
17. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Устройство, работа, эксплуатация.
18. Оборудование для упаковки и фасовки пищевых продуктов.
19. Назначение и классификация подъемно-транспортного оборудования.
20. Характеристика основных операций, выполняемых контрольно-кассовыми машинами.
21. Классификация весоизмерительного оборудования.
22. Грили. Устройство и работа, правила эксплуатации.
23. Назначение, устройство, работа, эксплуатация фритюрницы.
24. Классификация и назначение транспортёров и конвейеров.

25. Оборудование для приготовления кофе: виды, характеристика.
26. Порядок обучения работников охране труда, виды инструктажей, сроки их проведения, документальное оформление.
27. Вредные и опасные производственные факторы.
28. Противопожарный инструктаж, его виды, порядок и сроки проведения, документальное оформление.
29. Классификация несчастных случаев. Причины несчастных случаев. Порядок и документальное оформление расследования несчастных случаев.
30. Техника безопасности при эксплуатации холодильного оборудования.
31. Техника безопасности при работе с тепловым оборудованием.
32. Требования к производственной санитарии.
33. Санитарно-гигиенические условия и физиологические особенности труда работников общественного питания.
34. Влияние условий труда на организм человека.
35. Производственный травматизм и профессиональные заболевания.
36. Правовые, нормативные и организационные основы охраны труда на предприятии.
37. Оборудование для приготовления кофе: виды, характеристика.
38. Организация пожарной охраны на предприятиях.
39. Техника безопасности подъемно – транспортного оборудования.
40. Действие электрического тока на организм человека.
41. Санитарные нормы условий труда на организм человека.
42. Техника безопасности при работе с механическим оборудованием.
43. Органы государственного надзора, ведомственного и общественного контроля за состоянием охраны труда, их функции.
44. Правила эксплуатации механического оборудования.
45. Мероприятия по охране окружающей среды.
46. Понятие электробезопасности. Факторы, влияющие на степень поражения человеком электрического тока.
47. Техника безопасности при эксплуатации измельчительно-режущего оборудования.
48. Средства пожарной сигнализации и связи, их виды и назначение.
49. Виды и нормирование естественного и искусственного освещения.
50. Причины и характер загрязнения воздуха на предприятиях общественного питания.

*Пример билета к экзамену по дисциплине*

УТВЕРЖДАЮ  
Зав. ОСПО Зайцева Н.С.

«    »                      2017г.

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2**

Министерство образования и науки РФ ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет»	по дисциплине  специальность  институт	ОП.07 Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании ТЭИ ОСПО курс 1
--	--	---

1. Классификация, назначение аппаратов для поддержания пищи в горячем состоянии.
2. Порядок обучения работников охране труда, виды инструктажей, сроки их проведения, документальное оформление.
3. Определите время работы мясорубки, если количество перерабатываемого за смену продукта равно 100 кг, а производительность машины 150 кг/час. Сделайте вывод о рациональности использования этого оборудования, если продолжительность работы цеха 8 часов.

Составитель: \_\_\_\_\_ Н.С. Зайцева

Одобрено на заседании совета ОСПО

Протокол № 8 от « 20 » сентября 2017г.

Специалист по учебно-методической работе \_\_\_\_\_ Н.В. Тарима

