

Приложение 6.15 к ОПОП 43.02.15 Поварское и кондитерское дело



Министерство образования Свердловской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области  
«ПОЛИПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ им. О.В. ТЕРЁШКИНА»

**РАССМОТРЕНО НА МК:**

Протокол № 01 от 01.10.2025 г.  
Председатель МК Макух /Е.В. Макух /



**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор ГАПОУ СО  
"Полипрофильный техникум  
им. О.В. Терёшкина"  
Ж.А. Бушель  
Приказ № 102/ОД 23.10.2025 г

**СОГЛАСОВАНО:**

Зам. директора по УМР:  
Белова /И.Ю. Белова/  
"10" 10 2025 г.

**КОМПЛЕКТ КОТРОЛЬНО- ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ДЛЯ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.08 ОХРАНА ТРУДА**

основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности

**43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

очное отделение

г. Лесной  
2025 г.

Контрольно-оценочные средства разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённая приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. (ред. от 17.12.2020г) № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 № 44828).

ОРГАНИЗАЦИЯ-РАЗРАБОТЧИК: ГАПОУ СО «Полипрофильный техникум им. О.В. Терешкина»

РАЗРАБОТЧИК: Макух Елена Викторовна, преподаватель

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств.....4
2. Описание правил оформления результатов оценивания.....6
3. Комплект оценочных средств .....6

## I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

Данные оценочные средства предназначены для проведения промежуточной аттестации по дисциплине «ОП.08 Охрана труда» по ОП СПО ППСЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Промежуточная аттестация проводится на 1 курсе во 2 семестре. В виде экзамена.

Для выполнения экзамена по учебной дисциплине «ОП.08 Охрана труда» отводится 6 академических часов.

Проводится в виде тестирования.

Материально-техническое обеспечение для выполнения заданий дополнительного оборудования не требуется. При выполнении работы не разрешается пользоваться учебниками, рабочими тетрадями и другими справочными материалами. Ответ обучающегося оценивается в соответствии с представленными ниже критериями.

При проведении промежуточной аттестации оцениваются освоенные предметные результаты по дисциплине «ОП.08 Охрана труда», сформированность общих и профессиональных компетенций (знания, умения):

### Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники	-системы управления охраной труда в организации; -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения

	<p>безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>-разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</p> <p>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</p> <p>вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения</p>	<p>технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p> <p>-порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</p> <p>-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</p>
--	--	--

## II Описание правил оформления результатов оценивания

Тестирование состоит из 2 варианта, каждый содержит 20 вопросов. С 1-15 нужно выбрать 1 правильный вариант ответа. С 16-17 открытые вопросы, требующие развернутого ответа. С 18-20 вопросы на соответствие.

### Критерии оценки выполнения заданий в тестовой форме:

- "5" (отлично) - 90-100% правильных ответов;
- "4" (хорошо) - 80-89% правильных ответов;
- "3" (удовлетворительно) - 70-79% правильных ответов;
- "2" (неудовлетворительно) - 69% и менее правильных ответов.

## III Комплект оценочных средств «ОП.08 Охрана труда»

### 1 вариант

Ф.И.О. \_\_\_\_\_

Группа № \_\_\_\_\_ курс \_\_\_\_\_

#### 1. Что такое охрана труда?

- а) Система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности.
- б) Комплекс мероприятий по предотвращению пожаров на предприятии.
- в) Установка противопожарной сигнализации.
- г) Проведение медицинских осмотров работников.

#### 2. Какой нормативный документ является основным в области охраны труда в РФ?

- а) Гражданский кодекс РФ
- б) Трудовой кодекс РФ
- в) Уголовный кодекс РФ
- г) Семейный кодекс РФ

#### 3. Кто несет ответственность за обеспечение безопасных условий труда на предприятии общественного питания?

- а) Только специалист по охране труда.
- б) Работодатель.
- в) Каждый работник предприятия.
- г) Работодатель и работники (в пределах своих обязанностей).

#### 4. Какие виды инструктажей по охране труда проводятся с работниками? (Выберите все подходящие варианты)

- а) Вводный
- б) Первичный на рабочем месте
- в) Повторный
- г) Внеплановый

- д) Целевой
- е) Все вышеперечисленные

**5. Какие средства индивидуальной защиты (СИЗ) наиболее часто используются в кулинарных цехах? (Выберите все подходящие варианты)**

- а) Перчатки
- б) Фартук
- в) Специальная обувь (с антискользящей подошвой)
- г) Защитные очки
- д) Респиратор
- е) Все вышеперечисленные

**6. Какова первая помощь при ожоге кипятком или горячим маслом?**

- а) Смазать ожог маслом или кремом.
- б) Приложить лед непосредственно к коже.
- в) Охладить пораженный участок холодной проточной водой в течение 10-15 минут.
- г) Наложить тугую повязку.

**7. Что необходимо предпринять при поражении электрическим током?**

- а) Немедленно вызвать скорую помощь.
- б) Отключить источник тока (выключить рубильник, выдернуть вилку из розетки).
- в) Освободить пострадавшего от контакта с током, используя непроводящие предметы (сухую палку, стул).
- г) Все вышеперечисленное.

**8. На каком расстоянии от плиты должно находиться легковоспламеняющиеся предметы?**

- а) Не ближе 30 см
- б) Не ближе 50 см
- в) Не ближе 1 метра
- г) Не имеет значения

**9. Какие требования предъявляются к освещению на рабочем месте в кулинарном цехе?**

- а) Достаточная освещенность, отсутствие бликов и теней.
- б) Только наличие общего верхнего освещения.
- в) Не имеет значения.
- г) Только использование энергосберегающих ламп.

**10. Какие действия необходимо предпринять при обнаружении утечки газа на кухне?**

- а) Зажечь спичку или зажигалку, чтобы проверить место утечки.
- б) Открыть все окна и двери, перекрыть газовый кран, не включать и не выключать электроприборы, вызвать аварийную газовую службу.

- в) Просто перекрыть газовый кран.
- г) Ничего не делать, газ сам выветрится.

**11. Обязательно ли прохождение предварительных и периодических медицинских осмотров для работников предприятий общественного питания?**

- а) Нет, это необязательно.
- б) Да, обязательно.
- в) Только для работников, занятых на тяжелых работах.
- г) Только для работников, контактирующих с продуктами, которые быстро портятся.

**12. Что такое производственный травматизм?**

- а) Травма, полученная работником по дороге на работу.
- б) Травма, полученная работником во время выполнения трудовых обязанностей.
- в) Любая травма, полученная работником в нерабочее время.
- г) Травма, полученная работником дома.

**13. Как часто должна проводиться проверка знаний требований охраны труда у работников?**

- а) Ежедневно.
- б) Еженедельно.
- в) Не реже одного раза в год.
- г) Не реже одного раза в три года.

**14. Какими средствами пожаротушения оснащаются производственные помещения кулинарного цеха?**

- а) Огнетушители
- б) Пожарные краны с рукавами
- в) Асбестовое полотно
- г) Все вышеперечисленное

**15. Что такое эргономика на рабочем месте?**

- а) Раздел гигиены труда, изучающий влияние трудовой деятельности на организм человека.
- б) Наука об обеспечении безопасности и удобства рабочего места для повышения производительности труда и снижения риска травм и заболеваний.
- в) Система мер по борьбе с шумом и вибрацией на производстве.
- г) Правила утилизации отходов на производстве.

**Открытый вопрос 16 и 17 (требует развернутый ответ)**

**16.** Опишите порядок действий при возникновении пожара в кулинарном цехе. Укажите не менее 5 основных шагов.

---

---

17. Перечислите основные опасные и вредные производственные факторы, которые могут воздействовать на повара в процессе его работы. Приведите по 2-3 примера для каждого типа фактора.

---

---

### Вопросы на соответствие

18. Соотнесите определение с термином (ответ указать в виде буквы напротив цифры, например: 1-А):

№	Определение	Термин
1	Комплекс мер по обеспечению личной безопасности и здоровья работников в процессе трудовой деятельности.	А) Средства индивидуальной защиты (СИЗ)
2	Устройство, используемое для тушения пожаров.	Б) Охрана труда
3	Специальная одежда, обувь и другие приспособления, используемые для защиты от опасных и вредных факторов.	В) Огнетушитель

19. Соотнесите вид инструктажа и цель его проведения:

№	Вид инструктажа	Цель проведения
4	Вводный инструктаж	А) Ознакомление с конкретными правилами охраны труда на рабочем месте.
5	Первичный инструктаж на рабочем месте	Б) Ознакомление со всеми требованиями безопасности при выполнении конкретной разовой работы.
6	Целевой	В) Ознакомление с общими правилами охраны труда на предприятии.

20. Соотнесите вредный производственный фактор и метод защиты от него:

№	Вредный производственный фактор	Метод защиты
7	Повышенная температура воздуха	А) Использование средств индивидуальной защиты органов дыхания (респираторы).
8	Шум	Б) Использование вентиляции, кондиционирования; соблюдение питьевого режима.
9	Повышенная концентрация пыли в воздухе	В) Использование средств индивидуальной защиты органов слуха (наушники, беруши).

## Вариант 2

Ф.И.О. \_\_\_\_\_

Группа № \_\_\_\_\_ курс \_\_\_\_\_

### 1. Что входит в понятие "безопасные условия труда"?

- а) Условия труда, при которых воздействие на работающих вредных и (или) опасных производственных факторов исключено.
- б) Условия труда, при которых уровень воздействия вредных и (или) опасных производственных факторов не превышает установленные нормативы.
- в) Условия труда, при которых работодатель предоставляет работникам льготы и компенсации за работу во вредных условиях.
- г) Все вышеперечисленное.

### 2. Какие обязанности имеет работник в области охраны труда? (Выберите все подходящие варианты)

- а) Соблюдать требования охраны труда.
- б) Правильно применять средства индивидуальной защиты.
- в) Проходить обучение по охране труда и проверку знаний.
- г) Немедленно извещать работодателя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей.
- д) Все вышеперечисленное.

### 3. Что такое специальная оценка условий труда (СОУТ)?

- а) Комплекс мероприятий по улучшению условий труда.
- б) Обязательная процедура, направленная на выявление вредных и (или) опасных факторов производственной среды и трудового процесса и оценку уровня их воздействия на работника.
- в) Проверка знаний работников по охране труда.
- г) Расследование несчастных случаев на производстве.

### 4. Какой инструктаж является обязательным для каждого работника при приеме на работу?

- а) Целевой
- б) Внеплановый

- в) Вводный
- г) Повторный

**5. Для чего используются диэлектрические перчатки?**

- а) Для защиты от механических повреждений.
- б) Для защиты от воздействия высоких температур.
- в) Для защиты от поражения электрическим током.
- г) Для защиты от воздействия химических веществ.

**6. Что необходимо сделать при порезе ножом?**

- а) Обработать рану йодом.
- б) Промыть рану чистой водой, обработать антисептиком (например, перекисью водорода, йодом), наложить стерильную повязку.
- в) Просто наложить повязку.
- г) Не обращать внимания.

**7. Какие действия необходимо предпринять при возгорании электрооборудования?**

- а) Залить водой.
- б) Отключить электропитание, затем использовать огнетушитель, предназначенный для тушения электрооборудования (углекислотный или порошковый).
- в) Накрыть плотной тканью.
- г) Вызвать пожарных.

**8. Какие меры предосторожности необходимо соблюдать при работе с газовыми плитами?**

- а) Следить за исправностью оборудования, вентиляции и не оставлять газовые приборы без присмотра.
- б) Не имеет значения.
- в) Просто включить вытяжку.
- г) Никогда не использовать в закрытых помещениях.

**9. Для чего необходима вентиляция в кулинарном цехе?**

- а) Только для поддержания температуры.
- б) Для удаления из воздуха избыточной влаги, тепла, запахов и других вредных веществ.
- в) Для регулирования освещения.
- г) Для красоты.

**10. Какие требования предъявляются к хранению продуктов питания в кулинарном цехе?**

- а) Соблюдение температурного режима, товарного соседства, сроков годности.
- б) Только наличие холодильника.
- в) Не имеет значения.
- г) Хранить как угодно, главное - не выбросить.

**11. Что такое санитарные правила и нормы (СанПиН)?**

- а) Требования к качеству готовой продукции.
- б) Нормы расхода продуктов.
- в) Нормативные документы, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда, производственным процессам, оборудованию, содержанию помещений и т.д.
- г) Требования к внешнему виду работников.

**12. Куда следует сообщать о произошедшем несчастном случае на производстве?**

- а) В профсоюзную организацию.
- б) Непосредственному руководителю и в службу охраны труда.
- в) Только в скорую помощь.
- г) Никуда не надо сообщать.

**13. Кто имеет право проводить обучение по охране труда?**

- а) Любой работник, прошедший инструктаж по охране труда.
- б) Работодатель.
- в) Специализированные организации или компании, имеющие аккредитацию на оказание услуг в области охраны труда.
- г) Любой сотрудник отдела кадров.

**14. Какие знаки безопасности должны быть размещены в кулинарном цехе?**

- а) Предупреждающие, запрещающие, предписывающие и указательные знаки.
- б) Только указатели эвакуационных выходов.
- в) Только знаки пожарной безопасности.
- г) Знаки, определяемые на усмотрение работодателя.

**15. Какова ответственность работника за несоблюдение требований охраны труда, если это повлекло за собой тяжелые последствия (несчастный случай)?**

- а) Дисциплинарная ответственность (замечание, выговор, увольнение).
- б) Административная ответственность (штраф).
- в) Уголовная ответственность.
- г) Все вышеперечисленное в зависимости от тяжести последствий.

**Открытый вопрос 16-17 (требуется развернутый ответ)**

**16.** Опишите последовательность действий при оказании первой помощи человеку, получившему удар электрическим током в кулинарном цехе.

---

**17.** Какие основные требования предъявляются к организации рабочего места повара с точки зрения эргономики? Приведите примеры, как можно оптимизировать рабочее место для снижения физической нагрузки и повышения безопасности.

---

---

## Вопросы на соответствие

### 18.Соотнесите вид ответственности и вид нарушения:

№	Вид ответственности	Вид нарушения
1	Дисциплинарная	А) Нарушение правил, которое привело к тяжелым последствиям (тяжкий вред здоровью, смерть).
2	Административная	Б) Несоблюдение требований по охране труда, повлекшее угрозу здоровью или жизни работника.
3	Уголовная	В) Невыполнение распоряжения руководителя, нарушение трудовой дисциплины.

### 19.Соотнесите средство тушения и вид возгорания:

№	Средство тушения	Вид возгорания
4	Вода	А) Возгорание электрооборудования под напряжением.
5	Углекислотный огнетушитель	Б) Горение твердых веществ (дерево, бумага, ткань), а также некоторых горючих жидкостей.
6	Порошковый огнетушитель	В) Тушение жидкостей, газов и электроустановок под напряжением до 1000В.

### 20.Соотнесите вид медицинской помощи к опасной ситуации:

№	Опасная ситуация	Вид медицинской помощи
7	Человек задыхается	А) Нажать на солнечное сплетение
8	Носовое кровотечение	Б) Запрокинуть голову назад
9	Ожог от плиты	В) Охладить водой

**Эталон ответов:**

<b>№ вопроса</b>	<b>1 вариант</b>	<b>2 вариант</b>
1	а	б
2	б	д
3	г	б
4	е	в
5	е	в
6	в	б
7	г	б
8	б	а
9	а	б
10	б	а
11	б	в
12	б	б
13	г	в
14	г	а
15	б	г
16		
17		
18	1 - Б 2 - В 3 - А	1 - В 2 - Б 3 - А
19	4 - В 5 - А 6 - Б	4 - Б 5 - В 6 - В
20	7 - Б 8 - В 9 - А	7 - А 8 - Б 9 - В

**Эталон ответа на открытый вопрос 16, Вариант 1**

Немедленно сообщить о пожаре в пожарную охрану (по телефону 101 или 112).

Оповестить всех находящихся в помещении о пожаре (криком, с использованием системы оповещения, если есть).

Приступить к эвакуации из здания в соответствии с планом эвакуации. Помочь вывести людей, особенно тех, кому требуется помощь (пожилым, инвалидам).

Принять меры по тушению пожара имеющимися средствами (огнетушители, пожарный кран), если это не представляет опасности для жизни.

При необходимости отключить электроснабжение в помещении (если это безопасно).

По прибытии пожарных сообщить им всю необходимую информацию о пожаре, месте его возникновения, наличии людей в здании.

**Эталон ответа на открытый вопрос 17, Вариант 1**

Физические факторы:

Повышенная температура поверхностей оборудования, блюд (ожоги).

Повышенная влажность воздуха (простудные заболевания).

Движущиеся части оборудования (травмы при работе с мясорубками, слайсерами).

Химические факторы:

Моющие и дезинфицирующие средства (раздражение кожи, слизистых).

Пищевые добавки (аллергические реакции).

Биологические факторы:

Микроорганизмы (пищевые отравления).

Плесневые грибы (заболевания дыхательных путей).

Факторы трудового процесса:

Физические перегрузки (при подъеме тяжестей).

Нервно-психические перегрузки (стресс, умственное перенапряжение).

Монотонность труда (снижение концентрации внимания, риск ошибок).

### **Эталон ответа на открытый вопрос 16, Вариант 2**

Обезопасить себя и пострадавшего: прежде всего, необходимо прекратить воздействие электрического тока (отключить рубильник, выдернуть вилку из розетки) или отделить пострадавшего от источника тока с помощью непроводящих предметов (сухая палка, стул).

Вызвать скорую помощь (по телефону 103 или 112).

Оценить состояние пострадавшего: проверить наличие дыхания и пульса.

Если дыхание отсутствует, начать проводить искусственное дыхание.

Если отсутствует пульс, начать проводить непрямой массаж сердца.

При наличии ожогов наложить стерильные повязки.

До прибытия скорой помощи постоянно контролировать состояние пострадавшего и оказывать необходимую помощь.

### **Эталон ответа на открытый вопрос 17, Вариант 2**

Расположение оборудования: Оборудование, которым работник пользуется наиболее часто, должно быть расположено в зоне досягаемости, чтобы не приходилось тянуться или наклоняться.

Высота рабочей поверхности: Высота столов, рабочих поверхностей должна соответствовать росту повара, чтобы избежать перенапряжения мышц спины и плеч.

Рекомендуется использовать регулируемые по высоте столы.

Освещение: Рабочее место должно быть хорошо освещено, чтобы избежать напряжения глаз. Желательно использовать местное освещение для освещения отдельных участков.

Поддержание порядка и чистоты: Рабочее место должно быть чистым и свободным от посторонних предметов, чтобы избежать спотыканий и падений.

Использование удобных инструментов: Ножи, половники и другие инструменты должны быть удобными в использовании и иметь нескользящие ручки.

Примеры оптимизации:

Использование подставок для ног для снижения нагрузки на ноги при длительном стоянии.

Размещение контейнеров с продуктами на уровне пояса для облегчения подъема тяжестей.

Использование тележек для перемещения тяжелых кастрюль и емкостей.

Обеспечение достаточного пространства для перемещения по кухне, чтобы избежать столкновений

