Оценочные материалы к профессиональному модулю

ПМ 01. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

2020 г.

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению основного вида профессиональной деятельности ВД: Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ООП в целом.

Профессиональные компетенции:

ПК. 1.1. Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
ПК. 1.2. Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный).

ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Вариант 1

Выберите номер правильного ответа:

1. Для приготовления песочного теста используют сырье:
а) Мука, масло, меланж, соль, сахар, вода, патока, мед, сухие пряности, аммоний;
б) Мука, масло, меланж, сахар, аммоний, эссенция, соль, сода питьевая;
в) Мука, масло, меланж, соль, вода;
г) Мука, масло, меланж, сода питьевая, кислота лимонная, сметана, сахар.

2. Для приготовления кондитерских изделий из дрожжевого теста используют оборудование:
1) электропекарский шкаф, электроплита, взбивальные машины, весоизмерительноеоборудовании, холодильное оборудование, производственные столы;
2) электропекарский шкаф, расстоечный шкаф, электроплита, весоизмерительноеоборудовании, холодильное оборудование, производственные столы, тестомесильная машина;
3) электропекарский шкаф, тестораскаточная машина, весоизмерительноеоборудовании, холодильное оборудование, производственные столы, тестомесильная машина;
4) электропекарский шкаф, взбивальные машины, весоизмерительноеоборудовании, холодильное оборудование, производственные столы.

3.Требования, предъявляемые к качеству полуфабриката из слоеного теста:
1) Полуфабрикат светло-коричневого цвета с золотистым оттенком, рассыпчатый, сухой. Влажность 5,5% ;
2) Полуфабрикат пористый, хорошо пропеченный, без «закала»; изделия правильной формы, с красивой отделанной поверхностью, с ярко выраженным ароматом;
3) Полуфабрикат от золотисто-желтого до светло коричневого цвета; поверхность блестящая, тесто хорошо пропечено;
4) Полуфабрикат светло-коричневого цвета с ярко выраженными слоями теста, сухой. Влажность 7,5%

4. Группа продуктов, имеющая наибольшую кремообразующую способность:
а) меланж, гидрогенизированный жир, патока; б) яичные белки, яйца, сливочное масло, сливки и сметана;
в) яичные желтки, растительное масло, молоко;
г) гидрогенизированный жир, растительное масло, сливочное масло

5. Влияние сахара на структуру теста проявляется в:
а) ограничении набухания клейковины; б) увеличении набухания клейковины;

в) обладании связующими свойствами; г) обладании разрыхляющими свойствами

6. Для приготовления опары используют:

а) яйца, муку, дрожжи, воду; б) вода, масло, яйца, дрожжи;

в) вода, сахар, дрожжи; г) мука, вода, дрожжи, сахар

7. Крем сливочный (основной) приготавливается на сгущенном молоке и:

а) сахарном сиропе;б) сахарной пудре; в) молочно-сахарном сиропе**;** г) яично-молочном сиропе

8. Колонка «цена» при составлении калькуляции для ватрушки с творогом рассчитывается за:

а) 1 порцию; б) 1 банку; в) 10 кг; г) 1 кг

9. Для песочного полуфабриката применяют способ разрыхления:

а) биологический; б) химический; в) механический; г) не имеет значения

10.Верно ли следующее суждение

а) патока карамельная это густая жидкость ,полученная путем осахаривания крахмала в присутствии кислот

б) патока карамельная это сироп ,полученный путем осахаривания крахмала в присутствии кислот

1) Верно только а) 2) Верно только б) 3) Верны оба суждения 4) Оба суждения не верны

11. Установить соответствие между сырьем и видом теста:

№	Сырье	№	Вид теста
А	Мука, масло, меланж, соль, кислота лимонная, вода.	1	бисквитное
Б	Мука, масло, меланж, сахар, аммоний, эссенция, соль, сода питьевая.	2	слоеное
В	Мука, крахмал, меланж, сахар, эссенция.	3	песочное
		4	заварное
		5	дрожжевое

12.Установить соответствие между кондитерским изделием и видом теста:

№	Кондитерское изделие	№	Вид теста
А	Булочка «Выборгская»	1	сдобное
Б	Батон «Московский»	2	Дрожжевое опарное
В	Кекс «Столичный»	3	Пряничное
		4	Дрожжевое без опарное
		5	Песочное

13.Установить соответствие между требованием к качеству и изделием:

№	Требование к качеству	№	Изделия
А	полуфабрикат должен иметь коричневую гладкую тонкую верхнюю корочку; пышную пористую эластичную структуру; коричневый цвет мякиша. Влажность(25+-3)%	1	Пряники медовые
Б	полуфабрикат темно-желтого цвета, имеет большой объём, внутри образуется большая полость; допускаются небольшие трещины на поверхности. Влажность 23%	2	Бисквит с какао-порошком
В	полуфабрикат светло-коричневого цвета с золотистым оттенком, рассыпчатый, сухой. Влажность 5,5%	3	Профитроли
		4	Печенье масляное
		5	Булочка ванильная

14. Установить правильную последовательность приготовления бисквитного полуфабриката основным способом:

1. Выпечка 2.Подогрев на водяной бане 3. Взбивание 4. Соединение яиц и сахара

5. Разделка в формы 6. Подготовка продуктов 7. Охлаждение 8. Замес с мукой и крахмалом

15. **Дополнить предложение:**

Мелкие изделия из дрожжевого теста выпекают при температуре ____ ˚С

16. Пряники выпекают при температуре ____ ˚С

17. **Выбрать правильный ответ:**

Процесс приготовления основной помады состоит из следующих операций:

а) Приготовление сиропа, взбивание, охлаждение, созревание;б) Приготовление сиропа, созревание, охлаждение, взбивание;

в) Приготовление сиропа, охлаждение, взбивание, созревание; г) Приготовление сиропа, созревание

18.Указать состав продуктов, применяемый для приготовления крема сливочного шоколадного

19. Рассчитайте количество необходимого сырья для приготовления булочки домашней.

№	Наименование продуктов	Норма в граммах	Норма в граммах
1	Мука	6755	
2	Сахар-песок	1420	
3	Маргарин	1485	
4	Меланж	190	
5	Соль	60	
6	Дрожжи	170	
7	Вода	2850	
	Выход	100штук/100	20 штук/50

20. Рассчитайте количество необходимого сырья для приготовления булочки домашней.

№	Наименование продуктов	Норма в граммах	Норма в граммах
1	Мука	6755	
2	Сахар-песок	1420	
3	Маргарин	1485	
4	Меланж	190	
5	Соль	60	
6	Дрожжи	170	
7	Вода	2850	
	Выход	100штук/100	20 штук/75

2 – вариант

<u>Выберите номер правильного ответа:</u>

1. **Для приготовления заварного теста используют сырье:**

а) мука, масло, меланж, соль, кислота лимонная, вода; б) мука, масло, меланж, сахар, аммоний, эссенция, соль, сода питьевая; в) мука, крахмал, меланж, сахар, эссенция; г) мука, масло, меланж, соль, вода.

2. Для приготовления кондитерских изделий из слоеного теста используют оборудование:

1) электропекарский шкаф, электроплита, взбивальные машины, весоизмерительное оборудовании, холодильное оборудование, производственные столы;

2)электропекарский шкаф, расстоечный шкаф, электроплита, весоизмерительноеоборудовании, холодильное оборудование, производственные столы, тестомесильная машина;
3)электропекарский шкаф, тестораскаточная машина, весоизмерительноеоборудовании, холодильное оборудование, производственные столы, тестомесильная машина;
4)электропекарский шкаф, взбивальные машины, весоизмерительноеоборудовании, холодильное оборудование, производственные столы.

3.Требования, предъявляемые к качеству полуфабриката из заварного теста:

1) Полуфабрикат должен иметь светло-коричневую гладкую тонкую верхнюю корочку; пышную пористую эластичную структуру; желтый цвет мякиша. Влажность(25+-3)%;
2) Полуфабрикат темно-желтого цвета, имеет большой объём, внутри образуется большая полость; допускаются небольшие трещины на поверхности. Влажность 23%;
3) Полуфабрикат пористый, хорошо пропечённый, без «закала»; изделия правильной формы, с красивой отделанной поверхностью, с ярко выраженным ароматом;
4) Полуфабрикат от золотисто-желтого до светло коричневого цвета; поверхность блестящая, тесто хорошо пропечено.

4. Меланж это:

а) замороженная смесь белков и желтков; б) сухой порошок белков и желтков;
в) смесь яиц и молока; г) смесь желтков и молока

5. Влияние яиц на структуру теста проявляется в:

а) ограничении набухания клейковины; б) увеличении набухания клейковины;
в) обладании связующими свойствами; г) обладании разрыхляющими свойствами

6. Под действием обминки тесто частично освобождается от:

а) молочнокислых бактерий; б) кислорода; в) уксуснокислого газа; г) углекислого газа

7. Для приготовления сахарной мастики применяется:

а) сахарный песок; б) сахарная пудра;в) сахарный сироп;г) мед

8.Колонка «цена» при составлении калькуляции для коржа молочного рассчитывается за:

а) 1 порцию; б) 1 банку; в) 10 кг; г) 1 кг

9. Для задерживания процесса черствения в пряничное тесто добавляют:

а) сахарный сироп; б) помаду; в) жжёнку; г) патока

10. Верно ли следующее суждение:

А) Сироп-это смесь сахара с водой Б) Сироп-это смесь соли с водой
1) Верно только А; 2) Верно только Б; 3) Верны оба суждения; 4) Оба суждения не верны

11. Установить соответствие между сырьем и видом теста:

№	Сырье	№	Вид теста
А	Мука, масло, меланж, соль, сахар, вода, патока, мед, сухие пряности, аммоний.	1	Дрожжевое
Б	Мука, масло, меланж, сахар, аммоний, эссенция, соль, сода питьевая.	2	Заварное
В	Мука, вода, дрожжи, меланж, сахар, соль, маргарин.	3	Пряничное
		4	Песочное
		5	бисквитное

12.Установить соответствие между кондитерским изделием и видом теста:

№	Кондитерское изделие	№	Вид теста
А	Печенье «Косичка»	1	песочное

Б	Печенье «Листик»	2	бисквитное
В	Печенье «Крендельки»	3	заварное
		4	сдобное
		5	слоеное

13. Установить соответствие между требованиями к качеству и видом изделия:

№	Требование к качеству	№	Изделия
А	Полуфабрикат темно-желтого цвета, имеет большой объём, внутри образуется большая полость; допускаются небольшие трещины на поверхности. Влажность 23%	1	пряники медовые
Б	Полуфабрикат светло-коричневого цвета с золотистым оттенком, рассыпчатый, сухой. Влажность 5,5%	2	кольцо воздушное
В	Полуфабрикат пористый, хорошо пропечённый, без «закала»; изделия правильной формы, с красивой отделанной поверхностью, с ярко выраженным ароматом	3	печенье нарезное
		4	булочка ванильная
		5	бисквит с какао-порошком

14. Установить правильную последовательность приготовления заварного полуфабриката:

1. Разделка на изделия 2. Доводят до кипения воду, маргарин и соль
3. Соединяют с меланжем 4. Заваривают с мукой
5. Охлаждают 6. Определяют готовность теста 7. Выпекают

15.Дополнить предложение:

Пироги сдобные из дрожжевого теста выпекают при температуре ____ ˚С

16. Дополнить предложение:

Печенье «Листики» выпекают при температуре ____ ˚С

17. Выбрать правильный ответ:

Песочное тесто нужно готовить в помещении при температуре не выше:
а) 10 ^{0}С; б) 20 ^{0}С; в) 30 ^{0}С; г) 40 ^{0}С

18.Указать состав продуктов, применяемый для приготовления крема «Шарлотт» (основного)

19. Рассчитайте количество необходимого сырья для приготовления булочки домашней.

Ответ запишите в таблице бланка ответа

№	Наименование продуктов	Норма в граммах	Норма в граммах
1	Мука	6755	
2	Сахар-песок	1420	
3	Маргарин	1485	
4	Меланж	190	
5	Соль	60	
6	Дрожжи	170	
7	Вода	2850	
	Выход	100штук/100	35 штук/50

20. Рассчитайте количество необходимого сырья для приготовления булочки домашней.

Ответ запишите в таблице бланка ответа

№	Наименование продуктов	Норма в граммах	Норма в граммах
1	Мука	6755	
2	Сахар-песок	1420	
3	Маргарин	1485	

4	Меланж	190	
5	Соль	60	
6	Дрожжи	170	
7	Вода	2850	
	Выход	100штук/100	35 штук/75

Эталоны ответов

Вар.1(19)	Вар.1(20)	Вар.2(19)	Вар.2(20)
675,5	1013,25	1182,12	1773,18
142	213	248,5	372,75
148,5	222,75	259,87	389,81
19	28,5	33,25	49,87
6	9	10,5	15,78
17	25,5	29,75	44,62
285	427,5	498,75	748,12

	1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**
Вариант 1	б	2	4	б	а	г	б	г
Вариант 2	г	3	2	а	в	г	б	г
	9	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**	**16**
Вариант 1	г	2	А2Б3В1	А2Б3В5	А2Б3В4	64238517	260-280	200-240
Вариант 2	г	1	А3Б4В1	А4Б1В2	А2Б3В1	2453617	200-220	230-240

№ 18- (Студент указывает 5шт-100%- 3 балла 4-3шт-80-60%-2 балла 2шт-40%-1 балл 1шт- 0 балов)

3.2.2. Шкала перевода баллов в оценку

100% - 90% 18-20 «5» - отлично
89% - 80% 16-17 «4» - хорошо
79% - 70% 14-15 «3» - удовлетворительно
0% - 69% 13- и менее «2»- неудовлетворительно

Оценочные материалы

Для проведения промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по УД 01. « Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

2020 г.

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ЗАДАНИЕ	
Объект(ы) оценивания	**Критерии оценки**
Обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ;	В задании 13 правильно определены суждения о санитарной обработке *Максимальное количество баллов - 1* Правильно сделан выбор -1 балл
Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	В задании 7 правильно выбрана процентная концентрация раствора *Максимальное количество баллов - 1* Правильно сделан выбор -1 балл
Основные понятия и термины микробиологии;	В задании 9 правильно выбраны факторы патогенных микроорганизмов *Максимальное количество баллов - 1* Правильно сделан выбор -1 балл
Основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов;	В задании 1 указаны основные инфекционные заболевания и как они передаются *Максимальное количество баллов - 1* Правильно сделан выбор -1 балл
Основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	В задании 15 правильно выполнено задание *Максимальное количество баллов - 4* Смысл высказывания раскрыт в полном объеме - 4 балла Смысл высказывания раскрыт, но не в полном объеме – 3 балла Смысл высказывания в явном виде не раскрыт, но содержание ответа свидетельствуют о его понимании. – 2 балла Смысл высказывания не раскрыт, содержание ответа не дает представления о его понимании – 1 балл
Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;	В задании 2 правильно выбраны наиболее обсемененный микробами продукт *Максимальное количество баллов - 1* Правильно сделан выбор -1 балл
Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;	В задании 14 правильно соотнесены методом определения качества и показателями *Максимальное количество баллов – 2:* Правильно указаны 2 соответствия – 1 балл Правильно указаны 4 соответствия – 2 балла.
Правила личной гигиены работников организации питания;	В задании 11 правильно выбрано суждение о личной гигиене работников общественного питания *Максимальное количество баллов - 1*

	Правильно сделан выбор -1 балл
Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;	В задании 12 правильно выбрано средство для мойки полов, плит. *Максимальное количество баллов - 1* Правильно сделан выбор -1 балл
Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; пищевые вещества и их значение для организма человека;	В задании 8 правильно выбрано суждение дезинфицирующих мероприятиях *Максимальное количество баллов - 1* Правильно сделан выбор -1 балл

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания *в аудитории*
2. Максимальное время выполнения задания: __40 мин.
3. Вы можете воспользоваться *(указать используемое оборудование (инвентарь), расходные материалы, литературу и другие источники, информационно-коммуникационные технологии и проч.*)

_____

4. *Указать другие характеристики, отражающие сущность задания: в реальных (модельных) условиях профессиональной деятельности и т. д., и т. п.*___

Если условия выполнения для разных вариантов различаются, их необходимо привести после текста каждого варианта задания.

Работа состоит из 15 заданий, в которых надо выбрать правильный ответ или ответы из четырех предложенных. Одно задание на установление соответствия. Включено задание творческого уровня, в котором предлагается решить различные типы задач.

Баллы, полученные при выполнении задания, суммируются.

Вариант № 1

1. Пищевое инфекционное заболевание, передающееся только от людей

а) брюшной тиф б) ящур в) бруцеллез г) сибирская язва

2. Какой из яичных продуктов наиболее обсеменен микробами

а) яйцо диетическое б) яичный порошок в) меланж г) столовое яйцо

3. Шарообразные бактерии – это

а) вибрионы б) кокки в) спириллы г) бациллы

4. Микроорганизм, имеющий название «Мукор» относят к……

а) плесневым грибам б) бактериям в) вирусам г) дрожжам

5. Микробы, дышащие кислородом

а) аэробы б) анаэробы в) условные анаэробы г) облигатные анаэробы

6. Пищевые инфекционные заболевания, которые передаются человеку от больных животных через молоко

а) микотоксикозы б) эрготизм в) отравления г) зоонозы

7**. Какой процентной концентрацией получится дезинфицирующий раствор, если взять 3 л 10% раствора хлорной извести на 7 л воды?**

А) 0,3% б) 0,03% в) 0,23% г) 3%

8. Верны ли следующие суждения:

1) Дератизация – уничтожение грызунов для предотвращения заболеваний и отравлений на предприятиях общественного питания.

2) Эффективными мерами борьбы с мухами являются содержание в чистоте и дезинфицирования площадок для мусоросборников, установление сеток на окнах.

А) верно только 1 б) верно только 2 в) верны оба суждения г) оба суждения не верны

9. Способность микробов проникать через кожные покровы и слизистые оболочки во

внутреннюю среду организма хозяина и распространяться по его органам и тканям называется……

а) агрессивность б) инвазивность в) патогенность г) вирулентность

10. Верны ли следующие суждения:

1) Дизентерия относится к антропонозам.

2) Болезни, при которых источником инфекции служит объекты окружающей среды, называются сапронозы.

А) верно только 1 б) верно только 2 в) верны оба суждения г) оба суждения не верны

11. Верны ли следующие суждения о личной гигиене работников питания:

1) При простудных заболеваниях нельзя приступать к работе без соответствующего заключения врача

2) К работе на предприятиях общественного питания не допускают лиц, больных туберкулезом, дизентерией, брюшным тифом и другими заболеваниями.

А) верно только 1 б) верно только 2 в) верны оба суждения г) оба суждения не верны

12. К средствам, для мойки полов относятся

а) биомол б) биолайт в) малахит г) флора

13. Верны ли следующие суждения о санитарной обработки оборудования:

1) Разрубочный стул после работы промывают водой и накрывают чехлом

2) Противни, сковороды моют в конце рабочего дня

А) верно только 1 Б) верно только 2

В) верны оба суждения Г) оба суждения не верны

14. *Установить соответствие.* **Между методом определения качества и показателями. Ответ оформите в виде таблицы:**

Методы	*Показатели*
1. Органолептический	а) температура
2. Лабораторный	б) жирность
	в) влажность
	г) запах

Ответ:

А	Б	В	Г

15. Решите ситуационную задачу. Пищевое отравление у группы рабочих было связано с употреблением в пищу булочек с кремом, купленных в буфете предприятия. Назовите пищевое отравление, возбудителя и возможные причины заражения пищевых продуктов.

Вариант № 2

1. Пищевое инфекционное заболевание, передающееся только от людей

А) эрготизм Б) дизентерия В) бруцеллез Г) ящур

2. Какой из яичных продуктов наиболее обсеменен микробами

а) яйцо диетическое б) яичный порошок в) меланж г) столовое яйцо

3. Бактерии переносят неблагоприятные условия

А) образуют споры. Б) размножаются В) погибают. Г) Питаются

4. Микроорганизм, имеющий название «Холерный вибрион» относят к……

А) плесневым грибам Б) бактериям В) вирусам Г) дрожжам

5. Микробы, которые не могут дышать кислородом

А) аэробы Б) анаэробы в) условные анаэробы Г) облигатные анаэробы

6. Пищевые инфекционные заболевания, которые передаются человеку от больных животных через молоко и мясо

а) микотоксикозы б) эрготизм в) отравления г) зоонозы

7. Какой процентной концентрацией получится дезинфицирующий раствор, если взять 2л 5% раствора хлорной извести на 10 л воды?

А) 1% б) 0,01% в) 0,1% г) 0,008%

8. Верны ли следующие суждения:

1) Дезинсекция – уничтожение грызунов для предотвращения заболеваний и отравлений на предприятиях общественного питания.

2) Перед проведением дезинсекционных работ пищевые продукты, посуда, инвентарь должны выноситься из помещений, герметично упаковывая.

А) верно только 1 б) верно только 2 в) верны оба суждения г) оба суждения не верны

9. Способность микробов проникать внутрь восприимчивых клеток нарушать обмен веществ в клетке, оказывать патогенное действие, блокировать иммунную реакцию против инфицируемых вирусом клеток называется……

А) агрессивность Б) инвазивность В) патогенность Г) вирулентность

10. Верны ли следующие суждения:

1) Ящур относится к антропонозам.

2) Болезни, при которых источником инфекции являются больные животные, но может болеть и человек, называются зоонозы.

А) верно только 1 Б) верно только 2 В) верны оба суждения Г) оба суждения не верны

11. Верны ли следующие суждения о личной гигиене работников питания:

1) При простудных заболеваниях нельзя приступать к работе без соответствующего заключения врача

2) Требования к внешнему виду рук является – стриженые ногти, чистое подноктевое пространство, если лак, то бесцветный.

А) верно только б) верно только 2 в) верны оба суждения г) оба суждения не верны

12. К кислотным пенным средствам, для машинной мойки посуды относятся

А) биомол Б) биолайт В) малахит Г) флора

13. Верны ли следующие суждения о санитарной обработки оборудования:

1) Просушивают и хранят кухонную посуду вверх дном на стеллажах

2) Весь инвентарь моют горячей водой

а) верно только 1 б) верно только 2 в) верны оба суждения г) оба суждения не верны

14. *Установить соответствие.* **Между методом определения качества и показателями. Ответ оформите в виде таблицы**:

Методы	*Показатели*
1. Органолептический	а) состояние поверхности
2. Лабораторный	б) кислотность
	в) плотность
	г) консистенция

Ответ:

А	Б	В	Г

15. ***Решите ситуационную задачу.*** После употребления в пищу грибов домашнего консервирования в семье отмечено два случая острого отравления с неврологическими симптомами. Назовите пищевое отравление, возбудителя и возможные причины отравления.

Вариант № 3

1. Пищевое инфекционное заболевание, передающееся только от животных

А) ящур Б) сальмонеллез В) эпидемический гепатит Г) холера

2. Какой из яичных продуктов наиболее обсеменен микробами

а) яйцо диетическое б) яичный порошок в) меланж г) столовое яйцо

3. Бацилла – это

А) шарообразная бактерия. Б) спорообразующая бактерия.

В) сгущенная цитоплазма, покрытая оболочкой. Г) погибшая бактерия

4. Микроорганизм, имеющий название «Стафилококк золотистый» относят к……

А) плесневым грибам Б) бактериям В) вирусам Г) дрожжам

5. Микробы, которые дышат кислородом и могут дышать смесью других газов

А) аэробы Б) анаэробы В) условные анаэробы Г) облигатные анаэробы

6. Пищевые инфекционные заболевания, которые передаются человеку от больных животных через молоко и мясо

а) микотоксикозы б) эрготизм в) отравления г) зоонозы

7**. Какой процентной концентрацией получится дезинфицирующий раствор, если взять 5л 10% раствора хлорной извести на 9,5 л воды?**

А) 0,05% б) 0,5% в) 5% г) 1%

8. Верны ли следующие суждения:

1) Дезинсекция – уничтожение насекомых, с целью профилактики заболеваний на предприятиях общественного питания.

2) Общей профилактической мерой на предприятиях общественного питания считается содержание предприятий и территории в чистоте, правильное хранение пищевых продуктов, своевременное удаление пищевых отходов.

А) верно только 1 б) верно только 2

в) верны оба суждения г) оба суждения не верны

9. Способность данного штамма вызывать инфекционный процесс

называется……

А) агрессивность Б) инвазивность В) патогенность Г) вирулентность

10. Верны ли следующие суждения:

1) Сальмонеллез относится к сапронозам.

2) Инфекции, при которых источником служит только человек, называются антропонозы.

А) верно только 1 Б) верно только 2

В) верны оба суждения Г) оба суждения не верны

11. Верны ли следующие суждения о личной гигиене работников питания:

1) Лица, поступившие на работу, обязаны прослушать курс по гигиенической подготовке

2) Труд работников общественного питания относится ко II группе по энергетическим затратам

а) верно только 1 б) верно только 2

в) верны оба суждения г) оба суждения не верны

12. К средствам, для очистки грилей, духовок, печей относятся

а) биомол б) биолайт в) малахит г) флора

13. Верны ли следующие суждения о санитарной обработки оборудования:

1) После работы поверхность разделочного стула зачищают ножом, посыпают солью, закрывают чехлом.

2) Производственные столы после работы моют водой

а) верно только 1 б) верно только 2

в) верны оба суждения г) оба суждения не верны

14. *Установить соответствие.* **Между методом определения качества и показателями. Ответ оформите в виде таблицы**:

Методы	*Показатели*
1. Органолептический	а) температура
2. Лабораторный	б) жирность
	в) влажность
	г) запах

Ответ:

А	Б	В	Г

15. ***Решите ситуационную задачу.*** У группы людей, живущих в деревне, через 3-5 часов после приёма пищи молока и яиц, появились симптомы острой кишечной инфекции: тошнота, высокая температура, рвота, боли в животе, головная боль. Назовите кишечную инфекцию и возможные причины отравления.

Вариант № 4

1. Пищевое инфекционное заболевание, передающееся только от животных

А) холера Б) ботулизм В) бруцеллез Г) брюшной тиф

2. Какой из яичных продуктов наиболее обсеменен микробами

а) яйцо диетическое б) яичный порошок в) меланж г) столовое яйцо

3. Спора – это

А) шарообразная бактерия. Б) спорообразующая бактерия.

В) сгущенная цитоплазма, покрытая оболочкой. Г) погибшая бактерия

4. Микроорганизм, имеющий название «Микроб бешенства» относят к……

А) плесневым грибам Б) бактериям В) вирусам Г) дрожжам

5. Микробы, которые могут расти только при наличии кислорода

А) аэробы Б) анаэробы В) условные анаэробы Г) облигатные анаэробы

6. От больных животных человек может заразиться:

а) аскаридой б) трихинеллой в) острицей г) эхинококком

7. Какой процентной концентрацией получится дезинфицирующий раствор, если взять 1,5 л 10% раствора хлорной извести на 5 л воды?

А) 0,023% б) 0, 15% в) 1,5% г) 0,23%

8. Верны ли следующие суждения:

1) Дезинфекция – комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде.

2) Для дезинфекции помещения, оборудования, инвентаря, посуды готовят 10% раствор хлорной извести.

а) верно только 1 б) верно только 2

в) верны оба суждения г) оба суждения не верны

9. Способность противостоять защитным факторам организма и размножаться в нем называется……

А) агрессивность Б) инвазивность В) патогенность Г) вирулентность

10. Верны ли следующие суждения:

1) Эпидемический гепатит относится к зоонозам.

2) Инфекции, при которых источником инфекции являются больные животные, но может болеть и человек, называются сапронозы.

А) верно только 1 Б) верно только 2

В) верны оба суждения Г) оба суждения не верны

11. Верны ли следующие суждения о личной гигиене работников питания:

1) Форменная одежда и обувь предназначена только для ношения при исполнению служебных обязанностей

2) Запрещается носить украшения и часы

а) верно только 1 б) верно только 2

в) верны оба суждения г) оба суждения не верны

12. К средствам, для мойки и дезинфекции полов, стен, оборудования относятся

а) биомол б) биолайт в) малахит г) флора

13. Верны ли следующие суждения о санитарной обработки оборудования:

1) Инвентарь, использующий для приготовления яичной массы, тщательно промывают водой.

2) После каждой операции разделочные доски моют с моющим средством и щеткой, затем ошпаривают.

а) верно только 1 б) верно только 2

в) верны оба суждения г) оба суждения не верны

14. *Установить соответствие.* **Между методом определения качества и показателями. Ответ** оформите в виде таблицы:

Методы	*Показатели*
1. Органолептический	а) температура
2. Лабораторный	б) жирность
	в) влажность
	г) запах

Ответ:

А	Б	В	Г

15. ***Решите ситуационную задачу.*** Молодого человека мучает постоянная беспричинная тошнота, рвота, повышенное слюноотделение, общая слабость, головокружение, раздражительность, нервозность, частые боли в районе живота, аллергические реакции, резкое колебания аппетита: от плохого до чрезмерного. Известно, что до этих симптомов молодой человек обедал в ресторане, где заказывал стейк из говядины. Назовите заболевание и причины заражения.

Оценочные материалы

Для проведения промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по учебной дисциплине УД 02 «Основы товароведения продовольственных товаров»

2020 г.

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ЗАДАНИЕ	
Объект(ы) оценивания	**Критерии оценки**
Пищевые вещества и их значение: белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества»	В задании 1 правильно выбраны два продукта с полноценным белком *Максимальное количество баллов - 1* Правильно сделан выбор -1 балл
Фрукты и их кулинарное назначение	В задании 2 правильно распределена классификация *Максимальное количество баллов - 2* Правильно распределена классификация, но допущена одна ошибка -1 балл Правильно сделан выбор 4 фруктов -2 балл
Качество и безопасность продовольственных товаров	В задании 3 указаны основные правильно установлено соответствие *Максимальное количество баллов - 2* Правильно установлено соответствие -2 балла Правильно установлено соответствие, но допущена одна ошибка -1 балл
Ассортимент пряностей и оценка качества по стандарту	В задании 4 правильно определена пряность *Максимальное количество баллов - 1* Правильно сделан выбор -1 балл
Ассортимент и характеристика, значение в питании общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение	В задании 5 правильно определена разновидность масла *Максимальное количество баллов - 1* Правильно сделан выбор -1 балл
Ассортимент и характеристика, значение в питании общие требования к качеству , кулинарное назначение яичных продуктов. Условия и сроки хранения яичных продуктов.	В задании 6 правильно определены показатели категории яйца *Максимальное количество баллов - 2* Правильно определены все показатели - 2 балла Правильно определены показатели, но допущена одна ошибка - 1 балла
Виды складских помещений и требования к ним.	В задании 7 правильно соответствие между видом складского помещения и группой товаров *Максимальное количество баллов - 1* Правильно сделан выбор -1 балл
Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов продуктов	В задании 8 правильно определены условиях хранения продукта *Максимальное количество баллов - 1* Правильно сделан выбор -1 балл
Методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;	В задании 9 правильно определены суждения о требованиях безопасности на предприятиях общественного питания *Максимальное количество баллов - 1* Правильно сделан выбор -1 балл
Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп	В задании 10 задача решена правильно *Максимальное количество баллов - 2* Правильно сделан выбор -1 балл

продовольственных товаров.	

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания *в аудитории*
2. Максимальное время выполнения задания: __40 мин.
3. Вы можете воспользоваться *(указать используемое оборудование (инвентарь), расходные материалы, литературу и другие источники, информационно-коммуникационные технологии и проч.*)

_____

4. *Указать другие характеристики, отражающие сущность задания: в реальных (модельных) условиях профессиональной деятельности и т. д., и т. п.*_____

Если условия выполнения для разных вариантов различаются, их необходимо привести после текста каждого варианта задания.

Работа состоит из 11 заданий. Контрольные оценочные средства разработаны в виде вариантов тестовых заданий. Каждый вариант включает в себя упорядоченный набор заданий.

Вариант № 1

1. Выбрать два варианта ответа. **Продукты с полноценным белком:**

а) яйца б) пирожное в) апельсин г) курица

2. **Классифицировать фрукты, распределив их по соответствующим видам.**

1. груша 2. персик 3. яблоко 4. вишня 5. слива

А. Семечковые_____

Б. Косточковые _____

3. Установить соответствие. **Между методом определения качества и показателями.**

Методы	*Показатели*
1. Органолептический	а) температура
2. Лабораторный	б) жирность
	в) влажность
	г) запах

4. Какая из перечисленных пряностей является плодами тропической орхидеи?

а) ваниль;

б) мускатный цвет;

в) розмарин;

г) бадьян.

5. Какая разновидность масла прошла наиболее полный цикл очистки?

а) рафинированное недезодорированное;

б) нерафинированное;

в) гидратированное;

г) рафинированное дезодорированное.

6. В зависимости от какого показателя куриные яйца делят на категории?

а) размер яйца;

б) срок хранения;

в) дата снесения;

г) масса яйца.

7. Установите соответствие между видом складского помещения и группой товаров

Ответ оформите в виде таблице:

1) пирожное 2) фрукты 3)вкусовые 4) сахар

А) Охлаждаемые_____

Б) Неохлаждаемые_____

8. На предприятиях общественного питания ягоды хранят

А) не более 1-2 сут. при t от +4 °С Б) 3 – 5 сут. при t от +4 °С

В) 7-12 сут при t от +4 °С Г) 3-5 сут при t от 0°С

9. Верны ли следующие суждения о требованиях безопасности на предприятиях общественного питания

1) нельзя использовать яйца гусей и уток;

2) молоко и молочные продукты нужно хранить в холодильной камере

А) верно только 1 Б) верно только 2

В) оба ответа верны Г) оба ответа не верны

10. *Решите задачу.* В универсам 25 апреля в 14.00 поступила партия молока пастеризованного 2,5 % жирности (35 ящиков) и 3.2 % жирности (61 ящик), расфасованного в тетра-пак по 1 л в изотермическом автомобильном транспорте. Продукция выработана вчера в 10.00 и 16.00 соответственно. При каких условиях и сколько времени продукцию можно хранить в магазине?

Вариант № 2

1. . Выбрать два варианта ответа. **Продукты с полноценным белком:**

а) яблоко б) рыба в) рис г) мясо

2. **Классифицировать фрукты, распределив их по соответствующим видам.**

1. груша 2. персик 3. яблоко 4. вишня 5. слива

А. Семечковые_____

Б. Косточковые _____

3. Установить соответствие. **Между методом определения качества и показателями.**

Методы	*Показатели*
1. Органолептический	а) состояние поверхности
2. Лабораторный	б) кислотность
	в) плотность
	г) консистенция

4. Какая из перечисленных пряностей относится к плодовым?

а) кориандр;

б) мелисса;

в) эстрагон;

г) кинза.

5. Какая разновидность масла прошла наиболее полный цикл очистки?

а) рафинированное недезодорированное;

б) нерафинированное;

в) гидратированное;

г) рафинированное дезодорированное.

6. В зависимости от какого показателя куриные яйца делят на категории?

а) размер яйца;

б) срок хранения;

в) дата снесения;

г) масса яйца.

7. Установите соответствие между видом складского помещения и группой товаров. Ответ оформите в таблице

1) сливочное масло 2) фрукты 3)молочные продукты 4) консервы

А) Охлаждаемые_____

Б) Неохлаждаемые_____

8. Мясной фарш, вырабатываемый на предприятиях общественного питания хранят

А) 48 часов при t от +4 до -2 °С Б) 24 часа при t от +4 до -2 °С

В) 36 при t от +4 до +2 °С Г) 12 часов при t от +4 до - 2 °С

9. Верны ли следующие суждения о требованиях безопасности на предприятиях общественного питания

1) нельзя использовать яйца гусей и уток;

2) молоко и молочные продукты нужно хранить в холодильной камере

А) верно только 1 Б) верно только 2

В) оба ответа верны Г) оба ответа не верны

10. *Решите задачу.* В универсам 25 апреля в 14.00 поступила партия молока пастеризованного 2,5 % жирности (35 ящиков) и 3.2 % жирности (61 ящик), расфасованного в тетра-пак по 1 л в изотермическом автомобильном транспорте. Продукция выработана вчера в 10.00 и 16.00 соответственно. При каких условиях и сколько времени продукцию можно хранить в магазине?

Вариант № 3

1. Выбрать два варианта ответа. **Продукты с полноценным белком:**

а) курица б) яблоко в) молоко г) масло

2. **Классифицировать фрукты, распределив их по соответствующим видам.**

1. груша 2. персик 3. яблоко 4. вишня 5. слива

А. Семечковые_____

Б. Косточковые _____

3. Установить соответствие. **Между методом определения качества и показателями.**

Методы	*Показатели*
1. Органолептический	а) температура
2. Лабораторный	б) жирность
	в) влажность
	г) запах

4. Какая из перечисленных пряностей относится к цветочным?

а) шафран;

б) кориандр;

в) эстрагон;

г) шалфей.

5. Какая разновидность масла содержит большее количество полезных для человека веществ?

а) нерафинированное;

б) гидратированное;

в) рафинированное;

г) все разновидности одинаково полезны.

6. В течение какого срока хранения куриные яйца считаются диетическими?

а) не более 5 дней;

б) не более 7 дней;

в) не более 10 дней;

г) не более 21 дня.

7. Установите соответствие между видом складского помещения и группой товаров. Ответ оформите в таблице

1) мука 2) пищевые жиры 3) яйца 4) кондитерские изделия

А) Охлаждаемые_____

Б) Неохлаждаемые_____

8. На предприятиях общественного питания молоко пастеризованное хранят

А) 48 часов при t от +4 до -2 °С Б) 24 часа при t от +4 до +2 °С

В) 36 при t от +4 до +2 °С Г) 36 часов при t от 0 до - 2 °С

9. Верны ли следующие суждения о требованиях безопасности на предприятиях общественного питания

1) нельзя использовать яйца, у которых грязная скорлупа;

2) нельзя использовать сухофрукты, мука и крупы, в которых обнаружены насекомые и иные вредители;

А) верно только 1 Б) верно только 2

В) оба ответа верны Г) оба ответа не верны

10. *Решите задачу.* В универсам 25 апреля в 14.00 поступила партия молока пастеризованного 2,5 % жирности (35 ящиков) и 3.2 % жирности (61 ящик), расфасованного в тетра-пак по 1 л в изотермическом автомобильном транспорте. Продукция выработана вчера в 10.00 и 16.00 соответственно. При каких условиях и сколько времени продукцию можно хранить в магазине?

Вариант № 4

1. Выбрать два варианта ответа. **Продукты с полноценным белком:**

а) виноград б) сметана в) яйца г) мясо

2. **Классифицировать фрукты, распределив их по соответствующим видам.**

1. груша 2. персик 3. яблоко 4. вишня 5. слива

А. Семечковые_____

Б. Косточковые _____

***3. Установить соответствие м*еждy методом определения качества и показателями.**

Методы	*Показатели*
1. Органолептический	а) температура
2. Лабораторный	б) жирность
	в) влажность
	г) запах

4. Какая из перечисленных пряностей относится к коровым?

а) шафран;

б) кориандр;

в) корица;

г) бадьян.

5. С какой целью проводят процесс вымораживания подсолнечного масла?

а) для удлинения сроков хранения;

б) для придания ему абсолютной прозрачности;

в) для улучшения вкуса;

г) для улучшения аромата.

6. Что является основным сырьем для получения маргарина?

а) жир рыб и морских млекопитающих;

б) животный жир;

в) растительное масло;

г) сливочное масло.

7. Установите соответствие между видом складского помещения и группой товаров.

1) дрожжи 2) мука 3) сахар 4) кондитерские полуфабрикаты

А) Охлаждаемые_____

Б) Неохлаждаемые_____

8. На предприятиях общественного питания молоко пастеризованное хранят

А) 48 часов при t от +4 до -2 °С Б) 24 часа при t от +4 до +2 °С

В) 36 при t от +4 до +2 °С Г) 36 часов при t от 0 до - 2 °С

9. Верны ли следующие суждения о требованиях безопасности на предприятиях общественного питания

1) нельзя использовать яйца, у которых грязная скорлупа;

2) нельзя использовать сухофрукты, мука и крупы, в которых обнаружены насекомые и иные вредители;

А) верно только 1 Б) верно только 2

В) оба ответа верны Г) оба ответа не верны

10.*Решите задачу.* **В магазине сыр хранится при температуре +25 гр. и влажность 65% (низкая);На складе сыр хранится при температуре – 10 гр. влажность воздуха 90%.Где нарушена технология хранения сыров?**

Какие процессы происходят при хранении в таких условиях?

№ вопроса	Вариант 1	Вариант 2	Вариант 3	Вариант 4	Количес-тво баллов
2	**аг**	**бг**	**бг**	**аг**	**1**
3	**1-а** **2-б** **3-а** **4-б** **5-б**	**1-б** **2-б** **3-а** **4-а** **5-а**	**1-а** **2-б** **3-б** **4-а** **5-б**	**1-а** **2-б** **3-б** **4-а** **5-а**	**2**
4	**1-аг** **2-бв**	**1-аг** **2-бв**	**1-а,г** **2-б,в**	**1-а,г** **2-б,в**	**2**
5	**а**	**а**	**а**	**в**	**1**
6	**б**	**г**	**а**	**б**	**1**
7	**а**	**г**	**б**	**а**	**2**
8	**А142** **Б3**	**А123** **Б4**	**А23** **Б14**	**А23** **Б14**	**2**
9	**а**	**г**	**г**	**а**	**1**
10	**в**	**в**	**в**	**в**	**1**
11	Хранят молоко при температуре 2-6° С в течение 36 часов В магазине можно хранить ещё 8 часов молоко 2.5% жирности, а молоко 3.2% жирности можно	Хранят молоко при температуре 2-6° С в течение 36 часов В магазине можно хранить ещё 8 часов молоко 2.5% жирности, а молоко 3.2% жирности можно	При хранении сыров при высокой температуре и низкой влажности происходит усыхание, потеря веса, прогоркание жиров, растрескивание парафинового покрытия. При хранении сыров при минусовой температуре происходит	При хранении сыров при высокой температуре и низкой влажности происходит усыхание, потеря веса, прогоркание жиров, растрескивание парафинового покрытия. При хранении сыров при минусовой температуре	**4**

	хранить ещё 14 часов	хранить ещё 14 часов	замораживание сыров – при этом качество сыров снижается: консистенция становится крошливой, при оттаивании выделяется влага, которая способствует образованию плесени и микроорганизмов. Рекомендуемые условия хранения температура 0 - +5 гр. и влажность 75 – 85%.	происходит замораживание сыров – при этом качество сыров снижается: консистенция становится крошливой, при оттаивании выделяется влага, которая способствует образованию плесени и микроорганизмов. Рекомендуемые условия хранения температура 0 - +5 гр. и влажность 75 – 85%.	

Оценочные материалы

Для проведения промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по учебной дисциплине УД 04. Основы калькуляции и учета

2020 г.

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ЗАДАНИЕ	
Объект(ы) оценивания	**Критерии оценки**
Оформление документов первичной отчетности и ведение учета сырья, готовой и реализованной продукции на производстве,	В задании 1правильно определена материальная ответственность *Максимальное количество баллов - 1* Правильно сделан выбор -1 балл В задании 2правильно определен нормативный документ *Максимальное количество баллов - 1* Правильно сделан выбор -1 балл
Использование сборника рецептур кулинарных изделий, технологических и технико – технологических карт; оформление калькуляционных карточек	В задании 3 правильно установлено соответствие *Максимальное количество баллов - 1* Правильно сделан выбор -1 балл В задании 4 правильно определена стоимость *Максимальное количество баллов - 1* Правильно сделан выбор -1 балл В задании 5 правильно произведен расчет *Максимальное количество баллов - 1* Правильно сделан выбор -1 балл
Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;	В задании 6 правильно определена ответственность *Максимальное количество баллов - 1* Правильно сделан выбор -1 балл В задании 7 правильно продолжено предложение Максимальное количество баллов - 1 Правильно сделан выбор -1 балл В задании 8 правильно проложено предложение Максимальное количество баллов - 1 Правильно сделан выбор -1 балл
Составление товарного отчета за день;	В задании 9 правильно определены цены *Максимальное количество баллов - 1* Правильно сделан выбор -1 балл В задании 10 правильно выбранответ *Максимальное количество баллов - 1* Правильно сделан выбор -1 балл

	В задании 11 рассчитана величина торговой наценки и продажную цену *Максимальное количество баллов - 1* Правильно сделан выбор -1 балл

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания *в аудитории*
2. Максимальное время выполнения задания: __40 мин.
3. Вы можете воспользоваться *(указать используемое оборудование (инвентарь), расходные материалы, литературу и другие источники, информационно-коммуникационные технологии и проч.*)

_____

4. *Указать другие характеристики, отражающие сущность задания: в реальных (модельных) условиях профессиональной деятельности и т. д., и т. п.*_____

Если условия выполнения для разных вариантов различаются, их необходимо привести после текста каждого варианта задания.

Работа состоит из 11 заданий, в которых надо выбрать правильный ответ или ответы из четырех предложенных. Одно задание на установление соответствия. Включено задание творческого уровня, в котором предлагается решить различные типы задач.
Баллы, полученные при выполнении задания, суммируются.

Вариант 1.

Часть 1. Задания за правильный ответ по 1 баллу

1. Материальная ответственность может быть: (найдите лишнее)

а) Индивидуальная б) Административная в) Коллективная г) Бригадная

2. Нормативный документ в общественном питании

а) План меню б) Рецепт блюда в) Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий г) Нормы расхода продуктов

3. Установить соответствие между документом и его определением

1.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий	а)-используется специалистами предприятий питания и определяет нормы закладки сырья, выхода п/ф, готовых блюд,
	б) содержит требования к процессам приготовления
2.Технологическая карта на продукцию общественного питания	-содержит нормы закладки сырья, выхода п/ф, готовых блюд и описание технологического процесса приготовления
	в)-разрабатывается на новые блюда и устанавливает требования к качеству сырья, нормы закладки сырья, выхода п/ф, готовых блюд, требования к процессу приготовления

Дополнить ответ цифрами:

4. Стоимость сырьевого набора 100 порций - 1200 руб., стоимость одной порции равна _____ рублей

Выбрать правильный ответ:

5. Расчет необходимого количества сырья для приготовления готовой продукции составляют на основании

а) план-меню б) товарной накладной в) дневного заборного листа

6. Расходный кассовый ордер - это документ на

а) поступление денег б) документ на отпуск товара в) выдачу денег

Дополнить предложение:

7. При расчетах с покупателями используют наличный и _____ расчеты

Выбрать правильный ответ:

8. Документ, по которому товары поступают от поставщика на склад

а) закупочный акт б) товарный отчет в) товарная накладная

9. Из чего складывается цена в общественном питании?

а) стоимость сырья и торговая надбавка; б) себестоимость продукции и торговая надбавка; в) стоимость сырья и налоги.

10. По каким ценам стоимость блюд списывается с заведующего производством?

а) по продажным б) покупным; в) продажным и покупным.

Часть 2 Задание за правильный ответ 2 балла

11. Рассчитать величину торговой наценки и продажную цену блюда

Стоимость приобретения сырья	Торговая наценка (%)	Величина наценки (руб.)	Продажная цена блюда (руб.)

(руб.)			
10-50	115%		

Вариант 2.

Часть 1 Задания за правильный ответ по 1 баллу

1. При составлении калькуляционной карточки необходимо знать: (найдите лишнее)

а) нормы закладки сырья по сборнику рецептур б) нормы потерь при тепловой обработке

в) цены на продукты и сырье г) способы подсчета цены на ед. продукции

2. Информация в Сборнике рецептур блюд представлена в:

а) граммах б) килограммах в) порциях

3. Установить соответствие между документом и его определением

1.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий	а)-применяется специалистами в предприятиях питания и определяет нормы закладки сырья, нормы выхода п/ф и готовых блюд, содержит требования к приготовлению
2. Технико-технологическая карта	б)-разрабатывается на новые блюда и устанавливает требования к качеству сырья, нормы закладки сырья, выхода п/ф, готовых блюд в)-содержит нормы закладки сырья, нормы выхода п/ф, готовых блюд и описание технологического процесса приготовления

Дополнить ответ цифрами:

4. Стоимость сырьевого набора за 1000 г - 2000 руб., стоимость одной порции выходом 100 г равна _____ рублей

Выбрать правильный ответ:

5. Производственная программа предприятия общественного питания - это

а) дневной заборный лист б) накладная в) план-меню

6. С кассиром заключается договор

а) о полной материальной ответственности б) банковского счета в) о частичной материальной ответственности

7. Один журнал кассира-операциониста применяется для контрольно-кассовых машин

а) двух б) одной в) всех

Дополнить предложение:

8. Виды материальной ответственности: _____ и коллективная

Выбрать правильный ответ:

9. Какие цены могут применяться в качестве учетных на предприятии общественного питания?

а) покупные; б) продажные; в) покупные и продажные.

10. От чего зависит оформление отпуска продукции из производства на раздачу?

а) от формы оплаты; б) места расположения раздачи; в) графика работы.

Часть 2 Задание за правильный ответ 2 балла

11. Рассчитать величину торговой наценки и продажную цену блюда:

Стоимость приобретения сырья (руб.)	Торговая наценка (%)	Величина наценки (руб.)	Продажная цена блюда (руб.)
75-00	15%		

Эталон ответов к заданиям в тестовой форме

Вариант / №ответов	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15 2б	16 4б
1	в	1а2б	12	а	в	безналичный	в	а	в	12-08 или (12.08), 22-58 или (22.58)	в
2	а	1а2б	200	в	а	б	индивидуальная	в	а	11-25 или (11.25), 86-25 или (86.25)	б

Оценочные материалы

Для проведения промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета
по учебной дисциплине УД 05 «Техническое оснащение и организация рабочего места»

2020 г.

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ЗАДАНИЕ	
Объект(ы) оценивания	**Критерии оценки**
Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции	В задании 8 правильно дана характеристика технологического процесса организации рабочих мест *Максимальное количество баллов - 2* Правильно дана характеристика -2 балла При ответе допущена одно ошибка или не точность – 1 балл
Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кондитерского производства; механического, теплового и холодильного оборудования;	В задании 1 правильно определено рабочий орган взбивальной машины *Максимальное количество баллов - 1* Правильно дано назначение -1 балл В задании 6 правильно выбран ответ по устройство оборудования *Максимальное количество баллов - 1* Правильно дано назначение -1 балл
Правила безопасного использования технологического оборудования;	В задании 7 правильно названы правила безопасного использования технологического оборудования *Максимальное количество баллов - 2* Правильно перечислены все правила -2 балла Правила названы не менее трех правил-1 балл
Принципы организации кондитерского производства;	В задании 4 правильно определен рабочий орган оборудования *Максимальное количество баллов - 1* Правильно сделан выбор -1 балл В задании 5 правильно перечислены виды оборудования *Максимальное количество баллов - 2* Правильно названо не менее 3 оборудования -1 балл Правильно названо не 2 оборудования -1 балл
Определение вида, выбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;	В задании 2, 3 правильно определено назначение венчика *Максимальное количество баллов - 1* Правильно дано назначение -1 балл
Условия выполнения задания 1. Место (время) выполнения задания *в аудитории*	

2. Максимальное время выполнения задания: __40 мин.
3. Вы можете воспользоваться *(указать используемое оборудование (инвентарь), расходные материалы, литературу и другие источники, информационно-коммуникационные технологии и проч.*)
_____
4. *Указать другие характеристики, отражающие сущность задания: в реальных (модельных) условиях профессиональной деятельности и т. д., и т. п.*_____
Если условия выполнения для разных вариантов различаются, их необходимо привести после текста каждого варианта задания.

Работа состоит из 8 заданий. Контрольные оценочные средства разработаны в виде вариантов тестовых заданий. Каждый вариант включает в себя упорядоченный набор заданий. Структура данной контрольной работы представлена заданиями репродуктивного уровня и заключается в выборе правильного ответа или ответов из четырех предложенных. Контрольная работа содержит задания на установление соответствия, систематизации, классификации и проверку соответствующих умений.

Вариант 1

1. Что является рабочим органом взбивальной машины?
2. Для чего предназначен прутковый венчик?

3. Для чего предназначен лопастной взбиватель?

4.Назовите рабочие органы мясорубки.

а) рабочий вал с лопастями;
б) шнек
в) подрезная.

5. Перечислите оборудование в холодном отделении.

6.Что является нагревательными элементами в пищеварочном котле:
а) тены;
б) пароводяная рубашка;
в) манометр.

7. Правила эксплуатации электрических плит.

8.Дайте характеристику технологического процесса организации рабочих мест в кондитерском цехе.

Вариант 2

1. Что является рабочим органом взбивальной машины?
2. Для чего предназначен плоскорешетчатый взбиватель?

3. Для чего предназначены фигурные взбиватели?

4. Рабочие органы в тестомесильной машине.
а) дежа;
б) рычаг месильный;
в)электродвигатель.

5.Перечислить виды аппаратов для жарки и выпечки.

6.Что является рабочей камерой в взбивальной машине:
а) бачок;
б) сменные взбиватели;
в) электродвигатель.

7.Правила эксплуатации холодильного оборудования.

8. Организация рабочего места кондитера на участке замеса теста.

№ вопроса	Правильный ответ		Количество баллов
	1 вариант	2 вариант	
1	Рабочим органом взбивальной машины являются рабочий вал со сменными взбивателями	Рабочим органом взбивальной машины являются рабочий вал со сменными взбивателями	1
2	Прутковый венчик предназначен для взбивания жидких смесей.	Плоскорешетчатый взбиватель предназначен для взбивания густых смесей.	1
3	Лопастной взбиватель предназначен для взбивания густых кремов и песочного теста.	Фигурные взбиватель предназначен для взбивания густых смесей.	1
4	подрезная	Рычаг месительный	1
5	Универсальные приводы, ручной маслоделитель; холодильное оборудование.	Электрические сковороды, фритюрницы, жарочные и пекарные шкафы, кондитерская электрическая печь.	2
6	тены	бачок	1
7	1. Проверка технического и санитарного состояния плиты. 2.Включить плиту и установить переключатели в положение «3» (сильный нагрев), после нагрева переключают на нужную температуру. 3.Систематически контролировать ведение тепловой обработки продукции. 4. По окончанию работы выключить все комфорки и шкаф, отключить плиту. 5.После остывания произвести санитарную обработку плиты	1.Не допускать перегрузки холодильного оборудования. 2.Не ставить горячую продукцию. 3.Периодически производить санитарную обработку оборудования. 4.Не очищать испаритель механически, только размораживание	2
8	1. подготовка сырья 2. приготовление теста 3. расстойка 4. выпечка 5. оформление изделий	1. Рабочее место для замеса дрожжевого теста; 2. Рабочее место для приготовления бисквитного теста; 3. Рабочее место для приготовления слоеного теста; 4. Рабочее место для приготовления заварного теста	2

Оценочные материалы

Для проведения промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета
по учебной дисциплине УД 05. Охрана труда

2020 г.

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ЗАДАНИЕ	
Объект(ы) оценивания	**Критерии оценки**
Выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности	В задании номер 8 выбрано не менее 3 правильных вариантов ответов В задании номер 5 выбран правильный вариант ответа
Использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности	В задании номер 4 правильно дано определения понятия «Средства индивидуальной защиты». Данное задание перекликается с заданием под номер 15 Дано правильное определение понятия, выбран правильный вариант ответа
Участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия и уровень травмобезопасности	В задании номер 1 выбран правильный вариант ответа В задании 12 выбирается один правильный вариант по срокам пересмотра инструкций по охране труда
Проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам технике безопасности на рабочем месте с учётом специфики выполняемых работ	В задании 4 ответ дополнен несколькими вариантами
Вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда	В задании 3 первого и третьего вариантов необходимо дополнить классификацию огнетушителей 2-3 ответами. В задании 3 второго и четвертого вариантов необходимо дополнить виды взысканий 2-3 ответами Ответ дополнен правильными ответами
Законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации	В задании номер 2 выбирается правильный вариант ответа, перечислены основные законы и нормативно правовые акты по охране труда Правильно убран неверный вариант ответ. В задании 6 вопросы проверки знаний о видах инструктажей, и случаях их проведения, прохождения Выбран один правильный ответ
Возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом)	В задании номер 7 перечислены права работника и обязанности работодателя Ответ дополнен несколькими вариантами

Порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала)	В задании номер 10 правильно убраны неверные ответы В задании номер 11 таблица заполнена правильно, соответствие установлены
Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	В задании номер 4 правильно дано определения понятия «Средства индивидуальной защиты». Данное задание перекликается с заданием под номер 15 Дано правильное определение понятия, выбран правильный вариант ответа В задании 14 необходимо перечислить действия при использовании огнетушителя по назначению Перечислен алгоритм действий при использовании огнетушителя по назначению.

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания *в аудитории*
2. Максимальное время выполнения задания: __60 мин.
3. Вы можете воспользоваться *(указать используемое оборудование (инвентарь), расходные материалы, литературу и другие источники, информационно-коммуникационные технологии и проч.*)

_____

4. *Указать другие характеристики, отражающие сущность задания: в реальных (модельных) условиях профессиональной деятельности и т. д., и т. п.*_____

Если условия выполнения для разных вариантов различаются, их необходимо привести после текста каждого варианта задания.

Контрольная работа проводится в форме тестирования. В тесте предусмотрено 4 варианта ответа. Вместе с тестом выдаётся бланк, для ваших ответов, который оформляется должным образом.

Работа состоит из 15 заданий, нацеленных на проверку знаний и умений, полученных при освоении учебной дисциплины «Охрана труда».

Оценка за контрольное тестирование выставляется по следующим критериям:

100-90% - «5»
89-80% - «4»
79-70% - «3»
Менее 70% - «2»

Вариант 1

1. Найдите правильный ответ.
Каковы сроки проведения аттестации рабочих мест по условиям труда?

А) Не реже 1 раза в 3 года;
Б) Не реже 1 раза в 5 лет;
В) Ежегодно;
Г) После реконструкции рабочих мест или вновь введенных в эксплуатацию.

2. Перечислены основные нормативные правовые акты по охране и безопасности труда. Уберите лишнее.

А) Нормативные правовые акты Минздрав соцразвития России, Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации
Б) Межотраслевые правила по охране труда
В) Федеральный закон «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»
Г) Трудовой кодекс Российской Федерации

3. Дополните ответ (2-3)
Огнетушители классифицируются:
1. Пенные;
2_____
3_____
4_____

4. Дополните определение
Средства индивидуальной защиты (СИЗ) – это изделия, предназначенные для кожи, глаз и органов дыхания от воздействия и/или вредных примесей в воздухе.

А) защиты;
Б) закрытия;
В) отравляющих веществ;
Г) вредных веществ.

5. Выберите правильный ответ.
Средства индивидуальной защиты относятся к собственности работодателя, где работник обязан хранить выданную ему спецодежду:

А) в специально отведенном для этого месте;
Б) дома;
В) на складе;
Г) в общей раздевалке.

6. Кто проводит вводный инструктаж по охране труда с работниками при поступлении на работу?

А) руководители подразделений
Б) специалист по охране труда или работник, на которого приказом возложены эти обязанности
В) специалист по охране труда
Г) работник, на которого приказом возложены эти обязанности

7. Дополните ответ (2-3)

Каждый работник имеет право:

1) Рабочее место отвечающее всем требованиям по охране труда

2) Имеет право на обязательное социальное страхование от несчастных случаев

3) Получение достоверной информации от работодателя о существующем риске повреждения здоровья

4_____

5_____

6_____

8. Что из перечисленного не относиться к санитарно-гигиеническим условиям труда? (выберите несколько вариантов)

А) температура

Б) влажность

В) совокупность интересов

Г) микроклимат в коллективе

Д) тяжесть труда

Е) контакт частей тела работников с водой, маслом.

9. Перечислите ваши действия, если вы стали свидетелем несчастного случая на производстве (не менее 3).

1._____

2._____

3._____

4._____

10. Уберите лишние разделы из инструкции по охране труда

1. Общие требования охраны труда (ОТ).
2. Требования ОТ перед работой.
3. Требования ОТ во время работы.
4. Права работника в ОТ.
5. Требования ОТ в аварийных ситуациях.
6. Ответственность по ОТ работника.
7. Требования ОТ по окончании работы.

11. Заполните таблицу и установите соответствие

1. Вводный инструктаж	А) проводят со всеми вновь принимаемыми на работу
	Б) проводят при введении в действие новых или переработанных стандартов, правил, инструкций по охране труда
	В) проводят с временными работниками
2. Внеплановый инструктаж	Г) проводят при изменении технологического процесса, замене или модернизации оборудования
	Д) проводят со студентами, прибывшими на производственное обучение или на практику.
	Е) проводят при перерывах в работе

А	**Б**	**В**	**Г**	**Д**	**Е**

12. Найдите правильный ответ.

Какова периодичность пересмотра инструкций по охране труда?

А) Не реже 1 раза в 5 лет для всех видов работ и профессий.

Б) Не реже 1 раза в 5 лет, а для работников профессий или видам работ, с повышенными требованиями безопасности, не реже 1 раза в 3 года.

В) Не реже 1 раза в 3 года для всех видов работ и профессий.

Г) Не реже 1 раза в 3 года, а для работников профессий или видам работ, с повышенными требованиями безопасности не реже 1 раза в год.

13. Что из перечисленного не относиться мероприятиям по улучшению охраны труда на предприятии:

А) Обеспечение обучения, инструктажа и проверки знаний требований безопасности труда на опасных производственных объектах;

Б) Ремонт и оборудование комнат гигиены и бытовых помещений;

В) Приобретение средств индивидуальной защиты;

Г) Строительство новых зданий, закупка оборудования.

14. Перечислите ваши действия при обнаружении возгорания

1._____

2._____

3._____

4._____

5._____

15. Выберите правильный ответ.

Перечень специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты (СИЗ), выдаваемых работающим с вредными и опасными производственными факторами отражаются:

А) В личной карточке учета СИЗ, должностной инструкции, приказе руководителя и приложении к коллективному договору.

Б) В приказе руководителя.

В) В коллективном договоре.

Г) В журнале выдачи.

Вариант № 2

1. Найдите правильный ответ.

Какие требования предъявляются при проведении аттестации рабочих мест по условиям труда?

А) оценка соответствия условий труда гигиеническим требованиям;

Б) оценка травмоопасности на рабочих местах;

В) оценка обеспеченности сотрудников средствами индивидуальной защиты;

Г) Все перечисленные требования должны выполняться.

2. Перечислены основные законы по безопасности труда. Уберите лишнее.

А) ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЗАКОН "О добровольной пожарной охране"

Б) ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЗАКОН 181-ФЗ "Об основах охраны труда в РФ»

В) ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЗАКОН 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний»;

Г) ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЗАКОН 323-ФЗ "Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации"

3. Дополните ответ (2-3)

Какие виды дисциплинарных взысканий предусмотрены Трудовым кодексом РФ?

1. Замечание

2._____

3._____

4. _____

5. _____

4. Дополните определение

Средства индивидуальной защиты (СИЗ) – это, предназначенные для защиты кожи, глаз и от воздействия вредных веществ и/или вредных примесей в воздухе.

А) изделия;

Б) препараты;

В) внутренних органов;

Г) органов дыхания.

5. Выберите правильный ответ.

От воздействия внешних паров, аэрозолей и пыли предохраняют средства индивидуальной защиты:

А) респираторы;

Б) защитные щитки;

В) защитные маски;

Г) противогазы.

6. Какой инструктаж проводится при нарушении работниками требований охраны труда, если эти нарушения создали реальную угрозу наступления тяжких последствий (несчастный случай на производстве, авария и т.п.)?

А) повторный инструктаж на рабочем месте

Б) внеплановый инструктаж на рабочем месте

В) целевой инструктаж на рабочем месте

Г) первичный инструктаж на рабочем месте

7. Дополните ответ (2-3)

Обязанности работодателя:

1. Безопасность работников при эксплуатации зданий, сооружений, оборудования, осуществлении технологических процессов, а также применяемых в производстве инструментов, сырья и материалов;

2. Применение прошедших обязательную сертификацию или декларирование соответствия в установленном законодательством Российской Федерации о техническом регулировании порядке средств индивидуальной и коллективной защиты работников;

3._____

4._____

5._____

8. Что из перечисленного не относиться к вредным факторам условия труда? (выберите несколько вариантов)

А) Физические факторы:

Б) Химические факторы

В) Биологические факторы

Г) Факторы трудового процесса

Д) Бактериологические факторы;

Е) Экологические факторы.

9. Перечислите ваши действия при проведении эвакуации при пожаре.

1._____

2._____

3._____

4._____

10. Уберите лишние.

Укажите последовательность проведения инструктажей на рабочем месте?

А) вводный, первичный, повторный, внеплановый, целевой;

Б) первичный, вводный, повторный, внеплановый, целевой;

В) вводный, повторный, первичный, внеплановый, целевой;

Г) вводный, первичный, повторный, целевой, внеплановый.

11. Заполните таблицу и установите соответствие

1. Повторный инструктаж	А) проводят со всеми вновь принимаемыми на работу
	Б) проводят индивидуально или с группой работников, обслуживающих однотипное оборудование.
	В) проводят с временными работниками
2. Вводный инструктаж	Г) проходят все рабочие независимо от квалификации, образования, стажа, не реже одного раза в полугодие
	Д) проводят со студентами, прибывшими на производственное обучение или на практику.
	Е) проводится руководителями структурных подразделений

	организации

А	Б	В	Г	Д	Е

12. Найдите правильный ответ.
Какова периодичность пересмотра должностных обязанностей по охране труда?
А) Не реже 1 раза в год;
Б) Не реже 1 раза в 5 лет, по требованиям инспектора по охране труда;
В) Не реже 1 раза в 5 лет для всех видов работ и профессий;
Г) Не реже 1 раза в 3 года, для всех видов и профессий.

13. Что из перечисленного не относиться к функциям государства в области охраны труда?
А) Организация общественного контроля за соблюдением прав и законных интересов работников в области охраны труда.
Б) Организация государственного контроля за соблюдением требований охраны труда.
В) Принятие и реализация государственных целевых программ улучшения условий и охраны труда.
Г) Государственное управление охраной труда.

14. Перечислите ваши действия при использовании огнетушителя по назначению.
1._____
2._____
3._____
4._____
5._____

15. Выберите правильный ответ.
К средствам индивидуальной защиты глаз относятся:
А) защитные очки, защитная маска, защитные щитки;
Б) защитная маска, защитная каска, защитный шлем;
В) защитная маска, силиконовый крем, солнцезащитные очки.
Г) Защитные щитки, защитные очки, защитная каска.

Вариант №3

1. Найдите правильный ответ.
Каковы сроки проведения аттестации рабочих мест по условиям труда?
А) Не реже 1 раза в 3 года;
Б) Не реже 1 раза в 5 лет;
В) Ежегодно;
Г) После реконструкции рабочих мест или вновь введенных в эксплуатацию.

2. Перечислены основные законы по безопасности труда. Уберите лишнее.
А) ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЗАКОН "О добровольной пожарной охране"
Б) ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЗАКОН 181-ФЗ "Об основах охраны труда в РФ»
В) ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЗАКОН 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний»;
Г) ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЗАКОН 323-ФЗ "Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации"

3. Дополните ответ (2-3)
Огнетушители классифицируются:
1. Пенные;
2_____
3_____
4_____

4. Дополните определение
Средства индивидуальной защиты (СИЗ) – это, предназначенные для защиты кожи, глаз и от воздействия вредных веществ и/или вредных примесей в воздухе.
А) изделия;
Б) препараты;
В) внутренних органов;
Г) органов дыхания.

5. Выберите правильный ответ.
Средства индивидуальной защиты относятся к собственности работодателя, где работник обязан хранить выданную ему спецодежду:
А) в специально отведенном для этого месте;
Б) дома;
В) на складе;
Г) в общей раздевалке.

6. Какой инструктаж проводится при изменении технологических процессов, замене или модернизации оборудования, приспособлений, инструмента и других факторов, влияющих на безопасность труда?
А) внеплановый инструктаж на рабочем месте
Б) целевой инструктаж на рабочем месте
В) повторный инструктаж на рабочем месте

Г) первичный инструктаж на рабочем месте

7. Дополните ответ (2-3)

Каждый работник имеет право:

1) Рабочее место отвечающее всем требованиям по охране труда

2) Имеет право на обязательное социальное страхование от несчастных случаев

3) Получение достоверной информации от работодателя о существующем риске повреждения здоровья

4_____

5_____

6_____

8. Что из перечисленного не относиться к вредным факторам условия труда? (выберите несколько вариантов)

А) Физические факторы:

Б) Химические факторы

В) Биологические факторы

Г) Факторы трудового процесса

Д) Бактериологические факторы;

Е) Экологические факторы.

9. Перечислите ваши действия, если вы стали свидетелем несчастного случая на производстве (не менее 3).

1._____

2._____

3._____

4._____

10. Уберите лишние.

Укажите последовательность проведения инструктажей на рабочем месте?

А) вводный, первичный, повторный, внеплановый, целевой;

Б) первичный, вводный, повторный, внеплановый, целевой;

В) вводный, повторный, первичный, внеплановый, целевой;

Г) вводный, первичный, повторный, целевой, внеплановый.

11. Заполните таблицу и установите соответствие

1. Вводный инструктаж	А) проводят со всеми вновь принимаемыми на работу
	Б) проводят при введении в действие новых или переработанных стандартов, правил, инструкций по охране труда
	В) проводят с временными работниками
2. Внеплановый инструктаж	Г) проводят при изменении технологического процесса, замене или модернизации оборудования
	Д) проводят со студентами, прибывшими на производственное обучение или на практику.
	Е) проводят при перерывах в работе

А	**Б**	**В**	**Г**	**Д**	**Е**

12. Найдите правильный ответ.

Какова периодичность пересмотра должностных обязанностей по охране труда?

А) Не реже 1 раза в год;

Б) Не реже 1 раза в 5 лет, по требованиям инспектора по охране труда;

В) Не реже 1 раза в 5 лет для всех видов работ и профессий;

Г) Не реже 1 раза в 3 года, для всех видов и профессий.

13. Что из перечисленного не относиться мероприятиям по улучшению охраны труда на предприятии:

А) Обеспечение обучения, инструктажа и проверки знаний требований безопасности труда на опасных производственных объектах;

Б) Ремонт и оборудование комнат гигиены и бытовых помещений;

В) Приобретение средств индивидуальной защиты;

Г) Строительство новых зданий, закупка оборудования.

14. Перечислите ваши действия при использовании огнетушителя по назначению.

1._____

2._____

3._____

4._____

5._____

15. Выберите правильный ответ.

Перечень специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты (СИЗ), выдаваемых работающим с вредными и опасными производственными факторами отражаются:

А) В личной карточке учета СИЗ, должностной инструкции, приказе руководителя и приложении к коллективному договору.

Б) В приказе руководителя.

В) В коллективном договоре.

Г) В журнале выдачи.

Вариант №4

1. Найдите правильный ответ.

Какие требования предъявляются при проведении аттестации рабочих мест по условиям труда?

А) оценка соответствия условий труда гигиеническим требованиям;

Б) оценка травмоопасности на рабочих местах;

В) оценка обеспеченности сотрудников средствами индивидуальной защиты;

Г) Все перечисленные требования должны выполняться.

2. Перечислены основные нормативные правовые акты по охране и безопасности труда. Уберите лишнее.

А) Нормативные правовые акты Минздравсоцразвития России, Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации

Б) Межотраслевые правила по охране труда

В) Федеральный закон «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»

Г) Трудовой кодекс Российской Федерации

3. Дополните ответ (2-3)

Какие виды дисциплинарных взысканий предусмотрены Трудовым кодексом РФ?

1. Замечание

2._____

3._____

4. _____

5. _____

4. Дополните определение

Средства индивидуальной защиты (СИЗ) – это изделия, предназначенные для кожи, глаз и органов дыхания от воздействия и/или вредных примесей в воздухе.

А) защиты;

Б) закрытия;

В) отравляющих веществ;

Г) вредных веществ.

5. Выберите правильный ответ.

От воздействия внешних паров, аэрозолей и пыли предохраняют средства индивидуальной защиты:

А) респираторы;

Б) защитные щитки;

В) защитные маски;

Г) противогазы.

6. Какие инструктажи по охране труда проводятся до начала производственной деятельности?

А) первичный инструктаж на рабочем месте

Б) вводный инструктаж

В) вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте

Г) целевой инструктаж на рабочем месте

7. Дополните ответ (2-3)

Обязанности работодателя:

1. Безопасность работников при эксплуатации зданий, сооружений, оборудования, осуществлении технологических процессов, а также применяемых в производстве инструментов, сырья и материалов;

2. Применение прошедших обязательную сертификацию или декларирование соответствия в установленном законодательством Российской Федерации о техническом регулировании порядке средств индивидуальной и коллективной защиты работников;

3._____

4._____

5._____

8. Что из перечисленного не относиться к санитарно гигиеническим условиям труда? (выберите несколько вариантов)

А) температура

Б) влажность

В) совокупность интересов

Г) микроклимат в коллективе

Д) тяжесть труда

Е) контакт частей тела работников с водой, маслом.

9. Перечислите ваши действия при проведении эвакуации при пожаре.

1._____

2._____

3._____

4._____

10. Уберите лишние разделы из инструкции по охране труда

1. Общие требования охраны труда (ОТ).
2. Требования ОТ перед работой.
3. Требования ОТ во время работы.
4. Права работника в ОТ.
5. Требования ОТ в аварийных ситуациях.
6. Ответственность по ОТ работника.
7. Требования ОТ по окончании работы.

11. Заполните таблицу и установите соответствие

1. Повторный инструктаж	А) проводят со всеми вновь принимаемыми на работу
	Б) проводят индивидуально или с группой работников, обслуживающих однотипное оборудование.
	В) проводят с временными работниками
2. Вводный инструктаж	Г) проходят все рабочие независимо от квалификации, образования, стажа, не реже одного раза в полугодие
	Д) проводят со студентами, прибывшими на производственное обучение или на практику.
	Е) проводится руководителями структурных подразделений организации

А	**Б**	**В**	**Г**	**Д**	**Е**

12. Найдите правильный ответ.

Какова периодичность пересмотра инструкций по охране труда?

А) Не реже 1 раза в 5 лет для всех видов работ и профессий.

Б) Не реже 1 раза в 5 лет, а для работников профессий или видам работ, с повышенными требованиями безопасности, не реже 1 раза в 3 года.

В) Не реже 1 раза в 3 года для всех видов работ и профессий.

Г) Не реже 1 раза в 3 года, а для работников профессий или видам работ, с повышенными требованиями безопасности не реже 1 раза в год.

13. Что из перечисленного не относиться к функциям государства в области охраны труда?

А) Организация общественного контроля за соблюдением прав и законных интересов работников в области охраны труда.

Б) Организация государственного контроля за соблюдением требований охраны труда.

В) Принятие и реализация государственных целевых программ улучшения условий и охраны труда.

Г) Государственное управление охраной труда.

14. Перечислите ваши действия при обнаружении возгорания

1._____

2._____

3._____

4._____

5._____

15. Выберите правильный ответ.

К средствам индивидуальной защиты глаз относятся:

А) защитные очки, защитная маска, защитные щитки;

Б) защитная маска, защитная каска, защитный шлем;

В) защитная маска, силиконовый крем, солнцезащитные очки.

Г) Защитные щитки, защитные очки, защитная каска.

Эталоны ответов

Эталон ответа (1 вариант)

1. Найдите правильный ответ.
Правильный ответ: Б) Не реже 1 раза в 5 лет;

2. Уберите лишнее.
В) Федеральный закон «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»
Данный ответ относиться к законам медицины, и ни какого отношения не имеет к охране труда.

3. Дополните ответ (2-3).

1. Пенные (химические пенные);
2. Углекислотные (газовые);
3. Порошковые;
4. Водные.

4. Дополните определение.
Правильный ответ: А, В.

5. Выберите правильный ответ.
Правильный ответ: А) в специально отведенном для этого месте;

6. Найдите правильное определение понятию
Правильный ответ: Б)

7. Дополните ответ (2-3)
1) Обеспечение средствами индивидуальной и коллективной защиты – трудового законодательства и иных правовых актов, содержащих нормы трудового права.
2) Обучение безопасным методам и приёмам труда за счёт средств работодателя.
3) Профессиональную переподготовку за счёт средств работодателя в случае ликвидации рабочего места как не соответствующего требованиям охраны труда.
4) Отказ от выполнения работ в случае возникновения опасности для его жизни и здоровья (кроме случаев, предусмотренных федеральными законами) до устранения такой опасности.
5) Личное или через своих представителей участие в рассмотрении вопросов, связанных с обеспечением безопасных условий труда на его рабочем месте, и в расследовании происшедшего с ним несчастного случая на производстве или профессионального заболевания.
6) Внеочередной медицинский осмотр по медицинским рекомендациям с сохранением места работы (должности) и среднего заработка на время его прохождения.
7) Компенсации, установленные ТК РФ, коллективным договором, соглашением, локальным нормативным актом, трудовым договором, если он занят на тяжёлых работах и работах с вредными и (или) опасными условиями труда.

8. Что из перечисленного не относиться
В) совокупность интересов
Г) микроклимат в коллективе
Е) контакт частей тела работников с водой, маслом.

9. Перечислите ваши действия (не менее 3).
1.Сообщить руководителю предприятия.
2.Оказать первую доврачебную помощь.
3.Вызвать скорую.
4. принять неотложные меры по предотвращению развития аварийной ситуации и воздействия травмирующих факторов на других лиц

5. сохранить до начала расследования несчастного случая обстановку места происшествия (если это не угрожает жизни и здоровью окружающих и не приведет к аварии). В случае невозможности ее сохранения зафиксировать сложившуюся обстановку (составить схему, сделать фотографии и произвести другие мероприятия).
6. Сообщить родственникам пострадавшего.

10. Уберите лишние.
Правильный ответ: 4, 6
11. Заполните таблицу и установите соответствие

А	Б	В	Г	Д	Е
1	2	1	2	1	2

12. Выберите правильный ответ.
Правильный ответ: А) Не реже 1 раза в 5 лет для всех видов работ и профессий.
13. Что из перечисленного не относиться:
Правильный ответ: Г) Строительство новых зданий, закупка оборудования.
14. Перечислите ваши действия:
1. При обнаружении небольшого очага возгорания потушить его средствами пожаротушения с обязательным соблюдением мер личной безопасности.
2. Помнить, что все огнетушители работают очень непродолжительное время (углекислотные 25 - 45 с). Приводить их в действие следует непосредственно возле очага возгорания.
3.При тушении возгораний в электроустановках необходимо обесточить систему электроснабжения отдельного электроприбора, помещения или всего учреждения. Для тушения можно использовать только углекислотные или порошковые огнетушители. Воду и пенные огнетушители применять нельзя.
4. Если очаг возгорания разрастается, немедленно сообщить о случившемся пожарной охране по телефону 01. Назвать адрес учреждения, место пожара, свою фамилию и номер телефона.
5. Принять меры по эвакуации учащихся и сотрудников согласно плану эвакуации.
6. Сообщить о случившемся руководителю учреждения, а при невозможности другому должностному лицу.
15. Выберите правильный ответ.
Правильный ответ: А) В личной карточке учета СИЗ, должностной инструкции, приказе руководителя и приложении к коллективному договору.

Эталон ответа (2вариант)

1. Найдите правильный ответ.
Правильный ответ: Г) Все перечисленные требования должны выполняться.
2. Перечислены основные законы по безопасности труда. Уберите лишнее.
Правильный ответ: Г) ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЗАКОН 323-ФЗ "Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации"
3. Дополните ответ (2-3)
1. Выговор;
2. увольнение;
3. предупреждение;
4. понижение в должности
4. Дополните определение
Правильный ответ: А) и **Г)**
5. Выберите правильный ответ.
Правильный ответ: А) и **Г)**
6. Найдите правильное определение понятию
Правильный ответ: Б)
7. Дополните ответ (2-3)
1) режим труда и отдыха работников в соответствии с трудовым законодательством и иными нормативными правовыми актами, содержащими нормы трудового права;
2) приобретение и выдачу за счет собственных средств специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты, смывающих и обезвреживающих средств, прошедших обязательную сертификацию или декларирование соответствия в установленном законодательством Российской Федерации о техническом регулировании порядке, в соответствии с установленными нормами работникам, занятым на работах с вредными и (или) опасными условиями труда, а также на работах, выполняемых в особых температурных условиях или связанных с загрязнением;
3) обучение безопасным методам и приемам выполнения работ и оказанию первой помощи пострадавшим на производстве, проведение инструктажа по охране труда, стажировки на рабочем месте и проверки знания требований охраны труда;
4) недопущение к работе лиц, не прошедших в установленном порядке обучение и инструктаж по охране труда, стажировку и проверку знаний требований охраны труда;
5) организацию контроля за состоянием условий труда на рабочих местах, а также за правильностью применения работниками средств индивидуальной и коллективной защиты;
6) проведение аттестации рабочих мест по условиям труда с последующей сертификацией организации работ по охране труда;
7) в случаях, предусмотренных трудовым законодательством и иными нормативными правовыми актами, содержащими нормы трудового права, организовывать проведение за счет собственных средств обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических (в течение трудовой деятельности) медицинских осмотров (обследований), других обязательных медицинских осмотров (обследований), обязательных психиатрических освидетельствований работников, внеочередных медицинских осмотров (обследований), обязательных психиатрических освидетельствований работников по их просьбам в соответствии с медицинскими рекомендациями с сохранением за ними места работы (должности) и среднего заработка на время прохождения указанных медицинских осмотров (обследований), обязательных психиатрических освидетельствований;
8) недопущение работников к исполнению ими трудовых обязанностей без прохождения обязательных медицинских осмотров (обследований), обязательных психиатрических освидетельствований, а также в случае медицинских противопоказаний;

9) информирование работников об условиях и охране труда на рабочих местах, о риске повреждения здоровья и полагающихся им компенсациях и средствах индивидуальной защиты;
10) предоставление федеральным органам исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере труда, федеральному органу исполнительной власти, уполномоченному на осуществление федерального государственного надзора за соблюдением трудового законодательства и иных нормативных правовых актов, содержащих нормы трудового права, другим федеральным органам исполнительной власти, осуществляющим государственный контроль (надзор) в установленной сфере деятельности, органам исполнительной власти субъектов Российской Федерации в области охраны труда, органам профсоюзного контроля за соблюдением трудового законодательства и иных актов, содержащих нормы трудового права, информации и документов, необходимых для осуществления ими своих полномочий;
11) принятие мер по предотвращению аварийных ситуаций, сохранению жизни и здоровья работников при возникновении таких ситуаций, в том числе по оказанию пострадавшим первой помощи;
12) расследование и учет в установленном настоящим Кодексом, другими федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации порядке несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний;
13) санитарно-бытовое и лечебно-профилактическое обслуживание работников в соответствии с требованиями охраны труда, а также доставку работников, заболевших на рабочем месте, в медицинскую организацию в случае необходимости оказания им неотложной медицинской помощи;
14) беспрепятственный допуск должностных лиц федерального органа исполнительной власти, уполномоченного на осуществление федерального государственного надзора за соблюдением трудового законодательства и иных нормативных Т) правовых актов, содержащих нормы трудового права, других федеральных органов исполнительной власти, осуществляющих государственный контроль (надзор) в установленной сфере деятельности, органов исполнительной власти субъектов Российской Федерации в области охраны труда, органов Фонда социального страхования Российской Федерации, а также представителей органов общественного контроля в целях проведения проверок условий и охраны труда и расследования несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний;
15) выполнение предписаний должностных лиц федерального органа исполнительной власти, уполномоченного на осуществление федерального государственного надзора за соблюдением трудового законодательства и иных нормативных правовых актов, содержащих нормы трудового права, других федеральных органов исполнительной власти, осуществляющих государственный контроль (надзор) в установленной сфере деятельности, и рассмотрение представлений органов общественного контроля в установленные настоящим Кодексом, иными федеральными законами сроки;
16) обязательное социальное страхование работников от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний;
17) ознакомление работников с требованиями охраны труда
18) разработку и утверждение правил и инструкций по охране труда для работников с учетом мнения выборного органа первичной профсоюзной организации или иного уполномоченного работниками органа в порядке, установленном статьей 372 настоящего Кодекса для принятия локальных нормативных актов;
19) наличие комплекта нормативных правовых актов, содержащих требования охраны труда в соответствии со спецификой своей деятельности.

8. Что из перечисленного не относиться
Правильный ответ: Д) и **Е)**

9. Перечислите ваши действия:

1. Выключить приточно-вытяжную вентиляцию.
2. Немедленно оповестить работников о пожаре с помощью установленной системы оповещения.
3. Открыть все эвакуационные выходы из здания.
4. Быстро, без паники и суеты эвакуировать работников из здания согласно плану эвакуации, не допуская встречных и пересекающихся потоков людей.
5. Покидая помещение, отключить все электроприборы, выключить свет, плотно закрыть за собой двери, окна и форточки во избежание распространения огня и дыма в смежные помещения.
6. Организовать сбор эвакуированных в специально установленном месте.
7. Проверить отсутствие работников во всех помещениях здания и наличие их по спискам в месте сбора.

10. Уберите лишние.
Правильный ответ: А)
11. Заполните таблицу и установите соответствие

А	Б	В	Г	Д	Е
2	1	2	1	2	1

12. Найдите правильный ответ.
Правильный ответ: В) Не реже 1 раза в 5 лет для всех видов работ и профессий.

13. Что из перечисленного не относиться
Правильный ответ: А) Организация общественного контроля за соблюдением прав и законных интересов работников в области охраны труда.
Эти функции возложены на работодателя.

14. Перечислите ваши действия

1. Снять огнетушитель
2. Выдернуть чеку
3. Направить раструб на очаг возгорания
4. Использовать средства индивидуальной защиты при использовании огнетушителя

15. Выберите правильный ответ.
Правильный ответ: А) защитные очки, защитная маска, защитные щитки.

Эталон ответа (3 вариант)

1. Найдите правильный ответ.
Б) Не реже 1 раза в 5 лет;
2. Уберите лишнее.
Правильный ответ: Г) ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЗАКОН 323-ФЗ "Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации"
3. Дополните ответ (2-3)
1. Пенные (химические пенные);
2. Углекислотные (газовые);
3. Порошковые;
4. Водные.

4. Дополните определение
Правильный ответ: А) и **Г)**
5. Выберите правильный ответ.
А) в специально отведенном для этого месте;
6. Найдите правильное определение:
Правильный ответ: А)
7. Дополните ответ (2-3)
1) Обеспечение средствами индивидуальной и коллективной защиты – трудового законодательства и иных правовых актов, содержащих нормы трудового права.
2) Обучение безопасным методам и приёмам труда за счёт средств работодателя.
3) Профессиональную переподготовку за счёт средств работодателя в случае ликвидации рабочего места как не соответствующего требованиям охраны труда.
4) Отказ от выполнения работ в случае возникновения опасности для его жизни и здоровья (кроме случаев, предусмотренных федеральными законами) до устранения такой опасности.
5) Личное или через своих представителей участие в рассмотрении вопросов, связанных с обеспечением безопасных условий труда на его рабочем месте, и в расследовании происшедшего с ним несчастного случая на производстве или профессионального заболевания.
6) Внеочередной медицинский осмотр по медицинским рекомендациям с сохранением места работы (должности) и среднего заработка на время его прохождения.
7) Компенсации, установленные ТК РФ, коллективным договором, соглашением, локальным нормативным актом, трудовым договором, если он занят на тяжёлых работах и работах с вредными и (или) опасными условиями труда.
8. Что из перечисленного не относиться:
Правильный ответ: Д) и **Е)**
9. Перечислите ваши действия:
1.Сообщить руководителю предприятия.
2.Оказать первую доврачебную помощь.
3.Вызвать скорую.
4. принять неотложные меры по предотвращению развития аварийной ситуации и воздействия травмирующих факторов на других лиц
5. сохранить до начала расследования несчастного случая обстановку места происшествия (если это не угрожает жизни и здоровью окружающих и не приведет к аварии). В случае невозможности ее сохранения зафиксировать сложившуюся обстановку (составить схему, сделать фотографии и произвести другие мероприятия).
6. Сообщить родственникам пострадавшего.

10. Уберите лишние.
Правильный ответ: А)

11. Заполните таблицу и установите соответствие

А	Б	В	Г	Д	Е
1	2	1	2	1	2

12. Найдите правильный ответ.
Правильный ответ: В) Не реже 1 раза в 5 лет для всех видов работ и профессий.

13. Что из перечисленного не относиться:
Правильный ответ: Г) Строительство новых зданий, закупка оборудования.
14. Перечислите ваши действия:
1.Снять огнетушитель
2.Выдернуть чеку
3.Направить раструб на очаг возгорания
4.Использовать средства индивидуальной защиты при использовании огнетушителя
15. Выберите правильный ответ.
Правильный ответ: А) В личной карточке учета СИЗ, должностной инструкции, приказе руководителя и приложении к коллективному договору.

Эталон ответа (4 вариант)

1. Найдите правильный ответ.
Правильный ответ: Г) Все перечисленные требования должны выполняться.
2. Уберите лишнее.
В) Федеральный закон «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»
3. Дополните ответ (2-3)
1. Выговор;
2. увольнение;
3. предупреждение;
4. понижение в должности
4. Дополните определение:
Правильный ответ: А) и **В)**
5. Выберите правильный ответ.
Правильный ответ: А) и **Г)**
6. Найдите правильное определение понятию
Правильный ответ: В)

7. Дополните ответ (2-3)
1) режим труда и отдыха работников в соответствии с трудовым законодательством и иными нормативными правовыми актами, содержащими нормы трудового права;
2) приобретение и выдачу за счет собственных средств специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты, смывающих и обезвреживающих средств, прошедших обязательную сертификацию или декларирование соответствия в установленном законодательством Российской Федерации о техническом регулировании порядке, в соответствии с установленными нормами работникам, занятым на работах с вредными и (или) опасными условиями труда, а также на работах, выполняемых в особых температурных условиях или связанных с загрязнением;
3) обучение безопасным методам и приемам выполнения работ и оказанию первой помощи пострадавшим на производстве, проведение инструктажа по охране труда, стажировки на рабочем месте и проверки знания требований охраны труда;
4) недопущение к работе лиц, не прошедших в установленном порядке обучение и инструктаж по охране труда, стажировку и проверку знаний требований охраны труда;
5) организацию контроля за состоянием условий труда на рабочих местах, а также за правильностью применения работниками средств индивидуальной и коллективной защиты;
6) проведение аттестации рабочих мест по условиям труда с последующей сертификацией организации работ по охране труда;
7) в случаях, предусмотренных трудовым законодательством и иными нормативными правовыми актами, содержащими нормы трудового права, организовывать проведение за счет собственных средств обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических (в течение трудовой деятельности) медицинских осмотров (обследований), других обязательных медицинских осмотров (обследований), обязательных психиатрических освидетельствований работников, внеочередных медицинских осмотров (обследований), обязательных психиатрических освидетельствований работников по их просьбам в соответствии с медицинскими рекомендациями с сохранением за ними места работы (должности) и среднего заработка на время прохождения указанных медицинских осмотров (обследований), обязательных психиатрических освидетельствований;
8) недопущение работников к исполнению ими трудовых обязанностей без прохождения обязательных медицинских осмотров (обследований), обязательных психиатрических освидетельствований, а также в случае медицинских противопоказаний;

9) информирование работников об условиях и охране труда на рабочих местах, о риске повреждения здоровья и полагающихся им компенсациях и средствах индивидуальной защиты;
10) предоставление федеральным органам исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере труда, федеральному органу исполнительной власти, уполномоченному на осуществление федерального государственного надзора за соблюдением трудового законодательства и иных нормативных правовых актов, содержащих нормы трудового права, другим федеральным органам исполнительной власти, осуществляющим государственный контроль (надзор) в установленной сфере деятельности, органам исполнительной власти субъектов Российской Федерации в области охраны труда, органам профсоюзного контроля за соблюдением трудового законодательства и иных актов, содержащих нормы трудового права, информации и документов, необходимых для осуществления ими своих полномочий;
11) принятие мер по предотвращению аварийных ситуаций, сохранению жизни и здоровья работников при возникновении таких ситуаций, в том числе по оказанию пострадавшим первой помощи;
12) расследование и учет в установленном настоящим Кодексом, другими федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации порядке несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний;
13) санитарно-бытовое и лечебно-профилактическое обслуживание работников в соответствии с требованиями охраны труда, а также доставку работников, заболевших на рабочем месте, в медицинскую организацию в случае необходимости оказания им неотложной медицинской помощи;
14) беспрепятственный допуск должностных лиц федерального органа исполнительной власти, уполномоченного на осуществление федерального государственного надзора за соблюдением трудового законодательства и иных нормативных Т) правовых актов, содержащих нормы трудового права, других федеральных органов исполнительной власти, осуществляющих государственный контроль (надзор) в установленной сфере деятельности, органов исполнительной власти субъектов Российской Федерации в области охраны труда, органов Фонда социального страхования Российской Федерации, а также представителей органов общественного контроля в целях проведения проверок условий и охраны труда и расследования несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний;
15) выполнение предписаний должностных лиц федерального органа исполнительной власти, уполномоченного на осуществление федерального государственного надзора за соблюдением трудового законодательства и иных нормативных правовых актов, содержащих нормы трудового права, других федеральных органов исполнительной власти, осуществляющих государственный контроль (надзор) в установленной сфере деятельности, и рассмотрение представлений органов общественного контроля в установленные настоящим Кодексом, иными федеральными законами сроки;
16) обязательное социальное страхование работников от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний;
17) ознакомление работников с требованиями охраны труда
18) разработку и утверждение правил и инструкций по охране труда для работников с учетом мнения выборного органа первичной профсоюзной организации или иного уполномоченного работниками органа в порядке, установленном статьей 372 настоящего Кодекса для принятия локальных нормативных актов;
19) наличие комплекта нормативных правовых актов, содержащих требования охраны труда в соответствии со спецификой своей деятельности.
8. Что из перечисленного не относиться:
Правильный ответ: В), Г), Е)

9. Перечислите ваши действия:

1. Выключить приточно-вытяжную вентиляцию.
2. Немедленно оповестить работников о пожаре с помощью установленной системы оповещения.
3. Открыть все эвакуационные выходы из здания.
4. Быстро, без паники и суеты эвакуировать работников из здания согласно плану эвакуации, не допуская встречных и пересекающихся потоков людей.
5. Покидая помещение, отключить все электроприборы, выключить свет, плотно закрыть за собой двери, окна и форточки во избежание распространения огня и дыма в смежные помещения.
6. Организовать сбор эвакуированных в специально установленном месте.
7.Проверить отсутствие работников во всех помещениях здания и наличие их по спискам в месте сбора.

10. Инструкции по охране труда состоит из 5 основных разделов. Это:
Правильный ответ: 4,6
11. Заполните таблицу и установите соответствие

А	Б	В	Г	Д	Е
2	1	2	1	2	1

12. Найдите правильный ответ.
Правильный ответ: А) Не реже 1 раза в 5 лет для всех видов работ и профессий.
13. Что из перечисленного не относиться
Правильный ответ: А) Организация общественного контроля за соблюдением прав и законных интересов работников в области охраны труда.
14. Перечислите ваши действия при обнаружении возгорания:

1. При обнаружении небольшого очага возгорания потушить его средствами пожаротушения с обязательным соблюдением мер личной безопасности.

2. Помнить, что все огнетушители работают очень непродолжительное время (углекислотные 25 - 45 с). Приводить их в действие следует непосредственно возле очага возгорания.

3.При тушении возгораний в электроустановках необходимо обесточить систему электроснабжения отдельного электроприбора, помещения или всего учреждения. Для тушения можно использовать только углекислотные или порошковые огнетушители. Воду и пенные огнетушители применять нельзя.

4. Если очаг возгорания разрастается, немедленно сообщить о случившемся пожарной охране по телефону 01. Назвать адрес учреждения, место пожара, свою фамилию и номер телефона.

5. Принять меры по эвакуации учащихся и сотрудников согласно плану эвакуации.

6. Сообщить о случившемся руководителю учреждения, а при невозможности другому должностному лицу.

15. Выберите правильный ответ.
Правильный ответ: А) защитные очки, защитная маска, защитные щитки.

Время на подготовку и выполнение

Форма работы	Время
Подготовка	2 мин
Выполнение	40 мин
Оформление и сдача	3 мин
ВСЕГО	45 мин

Оценочные материалы

Для проведения промежуточной аттестации в форме защиты бизнес-плана

по учебной дисциплине УД 06. Основы организации предпринимательской деятельности

2020 г.

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ЗАДАНИЕ	
Объект(ы) оценивания	**Критерии оценки**
Общее описание проекта агробизнес-идеи	Отражена суть проекта, направление деятельности по проекту. – 1 б Указано количество создаваемых рабочих мест, планируемый оборот и темпы его роста. 1б *Итого 2 балла*
Описание продукции и услуг	Описаны виды продукции или услуг, которые будут предложены на рынок. 1 б Описаны основные характеристики продукции. 1 б Описаны товары и услуги, предлагаемые в рамках настоящего проекта. Их отличительные особенности. 1 б *Итого 3 б*
Маркетинг-план	Продумано ценообразование, схема распространения товаров, рекламы, методов стимулирования продаж, организация послепродажного сопровождения, формирование имиджа. 2 б Произведен анализ рынка и конкурентов(сильные и слабые стороны конкурентов и представленного предприятия). 1 б *Итого 3 балла*
Производственный план	Описано производственные или других рабочие процессы. Рассмотрены вопросы, связанные с помещениями, их расположением, оборудованием, персоналом. 5 б Описано технологическая цепочка предприятия: как будет создаваться (создается) продукция (оказываются услуги, осуществляется торговля), какие сырье, товары и материалы предполагается использовать, источники их получения, какие технологические процессы и оборудование будут использованы. 5 б Указана планируемая численность сотрудников на период реализации проекта. 1 б *Итого 11 балла*
Организационный план	Описаны основные роли каждого члена, правовое обеспечение, имеющиеся или возможные поддержки и льготы, организационная структура и график реализации проекта. 1 б *Итого 1 балл*
Финансовый план	Произведена калькуляция себестоимости продукции. 2 б Составлена смета расходов на реализацию проекта. 2 б Определена потребность и источники финансирования 2 б Рассчитана таблица расходов и доходов. 2 б *Итого 8 баллов*
Направленность и эффективность бизнес-плана	Определены показатели эффективности реализации. 1 б *Итого 1 балл*
Риски и гарантии.	Выделены предпринимательские риски 1 б *Итого 1 балл*
защита бизнес-проекта : - соблюдение регламента - аргументированность - логичность - наглядность - грамотность	 5 баллов 5 баллов 5 баллов 5 баллов 5 баллов *Итого 25 баллов*

Условия выполнения задания

Промежуточная аттестация проводится в форме 10-минутной презентации бизнес-плана. Аттестационная комиссия оценивает презентацию бизнес-плана, согласно критериям оценки. Количество баллов суммируется. Защита проводится индивидуально для каждого обучающегося. В ходе защиты проводится собеседование с обучающимися, позволяющее выявить уровень овладения общими знаниями.

Максимальное количество баллов: 55

Критерии выставления оценки:
«5» от 44 до 55 баллов
«4» от 39 до 43 баллов
«3» от 27 до 38 баллов
«2» до 26 баллов

Оборудование: проектор, компьютер, компьютерная мышь