

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«БЕЛОКАЛИТВИНСКИЙ КАЗАЧИЙ КАДЕТСКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ
ТЕХНИКУМ ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА
БЫКОВА БОРИСА ИВАНОВИЧА»

347010, Ростовская обл, Белокалитвинский р-н, п. Коксовый, ул. Чехова, 18

Тел: 8-863-83-342-14

Эл.почта: pu90BKKPU@yandex.ru

СОГЛАСОВАНО

На заседании ПЦК ПЦ

Протокол № 8 от 24.03 2026г.

Председатель ПЦК ПЦ

 В.А.Рябенко

УТВЕРЖДАЮ

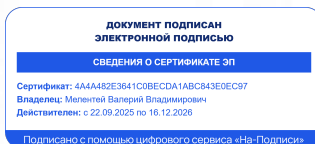
приказ № 23 от 24.03 2026 г.

Директор ГБПОУ РО «БККПТ

имени Героя Советского союза

Быкова Бориса Ивановича»

 В.В.Мелентей



КОНТРОЛЬНО – ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для проведения промежуточной аттестации в форме
дифференцированного зачета по учебной дисциплине
ОПЦ.06 «ОХРАНА ТРУДА»

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
для профессии СПО естественно-научного профиля
43.01.09 Повар, кондитер

Контрольно-измерительные материалы для проведения промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по ОПЦ.06 «Охрана труда» разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 09 декабря 2016 № 1569 (с изменениями согласно Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 г. № 464 «О внесении изменений в Федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»), в соответствии с образовательной программой среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ПОП СПО-ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер ГБПОУ РО «Белокалитвинский казачий кадетский профессиональный техникум имени Героя Советского союза Быкова Бориса Ивановича».

Организация - разработчик: ГБПОУ РО «Белокалитвинский казачий кадетский профессиональный техникум имени Героя Советского союза Быкова Бориса Ивановича»

Разработчик: Дзюбанова Анжелика Викторовна преподаватель охраны труда ГБПОУ «Белокалитвинский казачий кадетский профессиональный

Содержание

1. Паспорт контрольно-измерительных материалов	4
1.1. Область применения контрольно-измерительных материалов	4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	4
2. Контрольно-измерительные материалы для проведения промежуточной аттестации	7
2.1. Критерии оценки сформированности компетенций, освоения умений и усвоения знаний	7
2.2. Примеры заданий для проведения промежуточной аттестации	8
2.3. Эталон ответов (образец)	11

1. Паспорт контрольно – измерительных материалов

1.1 Область применения контрольно – измерительных материалов

Контрольно измерительные материалы предназначены для оценки (дифференцированный зачет) дисциплины общепрофессионального цикла, направленного на проверку когнитивных знаний и умений по освоению компетенций, формируемых при изучении дисциплины общепрофессионального цикла «Охрана труда», в соответствии с минимальными требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2 Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты обучения ориентированы на получение компетенций для последующей профессиональной деятельности, как в рамках данной предметной области, так и в смежных с ней областях. Они включают в себя результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО:

Код	Умения	Знания
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
ОК.02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; структурировать получаемую информацию; оценивать практическую значимость результатов поиска;	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации;
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования;

ОК.04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений;
ОК.06	описывать значимость своей специальности;	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности;	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
ПК 1.1	визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; безопасно править кухонные ножи; включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила безопасного эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды правила ухода за ними;
ПК 2.1	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами,	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды правила ухода за

	стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	ними; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды правила ухода за ними; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены ; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
В ходе изучения программы учебной дисциплины «Охрана труда» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер обучающийся должен достичь следующих личностных результатов:		
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	
ЛР 13	Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, предопределенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности	
ЛР 14	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	

ЛР 17	Способный ставить перед собою цели для решения возникающих профессиональных задач, подбирать способы решения и средства развития
ЛР 21	Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 23	Принимающий и понимающий цели и задачи социально-экономического развития донского региона, готовый работать на их достижение, стремящийся к повышению конкурентоспособности Ростовской области в национальном и мировом масштабах
ЛР 25	Демонстрирующий уровень подготовки, соответствующий современным стандартам и передовым технологиям, потребностям регионального рынка и цифровой экономики
ЛР 38	Мотивация к самообразованию и развитию

2. Контрольно-измерительные материалы для проведения промежуточной аттестации

2.1. Критерии оценки сформированности компетенций, освоения умений и усвоения знаний

Промежуточная аттестация обучающихся по учебной дисциплине «Охрана труда» проводится письменно в форме тестовой работы, состоящей из 20 заданий. Вопросы предполагают один ответ.

Тестовая работа оценивается по пяти бальной шкале следующим образом: стоимость каждого вопроса 1 балл. За правильный ответ обучающийся получает 1 балл. За неверный ответ или его отсутствие баллы не начисляются. По итогам дифференцированного зачета:

- оценка «отлично» соответствует 95% – 100% и выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в работе материал различных научных и методических источников, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками.

- оценка «хорошо» соответствует 75% – 94% и выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения, владеет необходимыми навыками.

- оценка «удовлетворительно» соответствует 51% – 74% и выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при ответе.

- оценка «неудовлетворительно» 0% – 50% выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала и не может грамотно изложить ответы на вопросы, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет задания.

Шкала перевода баллов в отметку по пятибалльной системе

Отметка	Необходимое количество баллов
«5» (отлично)	19-20
«4» (хорошо)	15-18
«3» (удовлетворительно)	11-14
«2» (неудовлетворительно)	10 и менее

2.2. Примеры заданий для проведения промежуточной аттестации

Вариант 1

1. Перечислить стороны, обеспечивающие реализацию основных направлений государственной политики в области охраны труда:

- а) Законодательная, исполнительная и судебная ветви власти на федеральном уровне
- б) Государственная Дума РФ, объединения работодателей.
- в) Органы государственной власти, местного самоуправления, работодателей и профессиональных союзов.

2. Ниже перечислены обязанности работодателя по обеспечению требований охраны труда. Но в одном из ответов указана обязанность работника. Найти этот ответ.

а) Обязан обеспечить безопасную эксплуатацию зданий, сооружений, оборудования, технологических процессов, а также применяемых в производстве сырья.

б) Обязан обеспечить средствами индивидуальной и коллективной защиты работников.

в) Обязан правильно применять средства индивидуальной защиты.

3. Должны ли в организациях создаваться комитеты (комиссии) по охране труда?

а) Комитеты по охране труда создаются по требованию Государственной инспекции труда.

б) Комитеты по охране труда создаются при согласии работодателя

в) Комитеты по охране труда создаются в организациях по инициативе работодателя или работников.

4. Какие функции в области охраны труда не возложены на государство?

а) Организация общественного контроля за соблюдением прав и законных интересов.

б) Организация государственного контроля за соблюдением требований охраны труда.

в) Государственное управление охраной труда.

5. Ниже перечислены обязанности работодателя по обеспечению требований охраны труда. Но в одном из ответов указана обязанность работника. Найдите этот ответ.

а) Обязан обеспечить соответствующие требованиям охраны труда на каждом рабочем месте.

б) Обязан проходить обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры.

в) Обязан обеспечить обучение безопасным методам и приемам выполнения работ, инструктаж по охране труда, стажировку на рабочих местах и проверку знаний работников.

6. Основная характеристика условий труда на рабочих местах:

а) Микроклимат

б) Влажность

в) Скорость движения воздуха

г) Чрезмерная сухость воздуха

7. Требования к показателям микроклимата не распространяются на помещения:
- а) Овощной цех
 - б) Кондитерский цех
 - в) Складские помещения
 - г) Горячий цех
8. Допустимый уровень шума в производственных помещениях:
- а) 20 – 30Дб
 - б) 60 – 75 Дб
 - в) 70 – 85Дб
 - г) 85 – 100Дб
9. Организационная причина травматизма:
- а) Дефект материала
 - б) Несовершенство ограждений
 - в) Конструктивный недостаток оборудования
 - г) Недостатки в обучении безопасным условиям труда
10. Техническая причина травматизма:
- а) Конструктивный недостаток оборудования
 - б) Нарушение правил эксплуатации оборудования
 - в) Нарушение технологического регламента
 - г) Слабый надзор за опасными работами
11. Профессиональное заболевание персонала, обслуживающего дробилки, компрессоры, фасовочные, тесторазделочные машины:
- а) Радикулит
 - б) Расстройство ЦНС
 - в) Тромбофлебит
 - г) дерматит
12. К коллективным средствам защиты от травм относятся:
- а) спецодежда
 - б) спецобувь
 - в) оградительные устройства
 - г) Пороговый неотпускающий
13. Причиной поражения током может быть контакт человека с токоведущими частями:
- а) Прямой и косвенный
 - б) Прямой
 - в) Косвенный
 - г) Внезапный
14. Изоляция токоведущих частей, обеспечивающих нормальную работу электроустановки и защиту от поражения током:
- а) Усиленная
 - б) Дополнительная
 - в) Рабочая
 - г) Двойная
15. Преднамеренное электрическое соединение с землей металлических частей оборудования называется:
- а) Зануление
 - б) Заземление
 - в) Блокировка
 - г) Сигнализация

16. Быстродействующая защита при возникновении опасности поражения током:

- а) защитное отключение
- б) автоматическое отключение
- в) блокировка
- г) зануление

17. Материалы, которые под воздействием огня воспламеняются и тлеют, а после удаления источника огня эти процессы прекращаются:

- а) Огнестойкие
- б) Несгораемые
- в) Сгораемые
- г) Трудно сгораемые

18. Период от начала пожара до возникновения опасной для людей обстановки:

- а) Степень огнестойкости
- б) Критическая продолжительность пожара
- в) Оптимальная продолжительность пожара
- г) Безопасная продолжительность пожара

19. Система защиты, позволяющая обнаружить возникший пожар и известить о нем:

- а) Автоматическая сигнализация
- б) Электрическая сигнализация
- в) Пожарная сигнализация
- г) Оповещающая сигнализация

20. Средство, которое не применяют при тушении электрооборудования и объектов под напряжением:

- а) Воздушно-механическая пена
- б) Химическая пена
- в) Вода
- г) Инертные и негорючие газы

Бланк ответов для обучающихся

ФИО _____

Дата _____ Группа _____ Вариант _____

№ вопроса	Ответ	№ вопроса	Ответ	Оценка знаний
1		11		<i>Каждый ответ 1 балл</i> <i>20-19 баллов - отметка 5</i> <i>18-15 баллов - отметка 4</i> <i>14-11 баллов - отметка 3</i> <i>10 и менее баллов - отметка 2</i>
2		12		
3		13		
4		14		
5		15		
6		16		
7		17		
8		18		
9		19		
10		20		

2.3. Эталон ответов (образец)

№ вопроса	Ответ
1	в
2	в
3	в
4	а
5	б
6	а
7	в
8	б
9	г
10	а
11	б
12	в
13	а
14	в
15	б
16	а
17	а
18	в
19	б
20	г