

**Контрольно-измерительные материалы  
для проверки профессиональных компетенций  
по предмету Охрана труда  
профессия 16675 Повар**

Тест состоит из 20 заданий. На его выполнение отводится 45 минут. В начале каждого блока заданий имеется инструкция, указывающая на действия, которые необходимо выполнить.

**Часть 1 (А)** - проверка профессиональных знаний на основе теста выбора. Задания А1 – А12 имеют только один правильный ответ. Оцениваются в 1 балл.

**Часть 2 (В)** Задания В1 в виде цифр, оценивается 2 балла, В2 – В3 определение последовательности, оцениваются в 3 балла. Задания В4 установление соответствия колонок и цифр, оцениваются в 4 балла.

В5- В7 с кратким ответом, вставить пропущенное слово или словосочетание, оцениваются в 1 балл.

**Часть 3 (С)** - задания с развернутым ответом. Оцениваются 4 балла.

Ответы записываются на бланке рядом с номером задания.

Максимальное количество баллов, которое Вы можете набрать – 29 баллов.

Советуем выполнять задания в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удастся выполнить сразу, и переходите к следующему. Если после выполнения всей работы у Вас останется время, Вы сможете вернуться к пропущенным заданиям.

Постарайтесь выполнить наибольшее количество заданий и набрать максимальное количество баллов.

Желаем успеха!

**Вариант 1**

**Часть 1 (А)**

**В заданиях А 1 – А 12 выберите один правильный ответ.**

**А1. Определите понятие.** Система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности, включающая в себя правовые, социально-экономические, организационно-технические, санитарно-гигиенические, лечебно-профилактические, реабилитационные и иные мероприятия:

- 1) охрана труда; 2) техника безопасности;  
3) производственная санитария; 4) производственный травматизм.

**А2.** Административная ответственность за нарушение требований по охране труда:

- 1) выговор, увольнение; 2) наложение штрафа;  
3) лишение всех видов вознаграждений; 4) предупреждение.

**А 3.** Трудовой договор о найме работника оформляется на основании:

- 1) предъявления трудовой книжки; 2) прохождения вводного инструктажа;  
3) распоряжения или приказа работодателя; 4) собеседования с работником.

**А 4.** В соответствии с трудовым законодательством нормальная рабочая неделя составляет (в час):

- 1) 24; 2) 36; 3) 56; 4) 40.

**А5.** Назовите продолжительность рабочего дня или смены (8 час), предшествующий праздничному (час):

- 1) 6; 2) 7; 3) 5; 4) 4.

**А6.** Расследование тяжелых несчастных случаев в организации проводится в срок (в течение дней):

- 1) 24 час с момента получения экстренного извещения; 2) 10; 3) 15; 4) 20.

**А7.** Групповым несчастным случаем на производстве является случай, в котором пострадало человек:

- 1) более 3-х; 2) более 5-ти; 3) более 2-х; 4) больше 15-ти.

**А8.** Спецодежда для работников предприятий общественного питания предназначена для:

- 1) для предотвращения обсеменения микробами; 2) выходить на улицу;  
3) для красоты внешнего вида; 4) для создания микроклимата.

**А9.** Назовите помещения, которые относятся к особо опасным по степени воздействия электрического тока на организм человека при наличии:

- 1) сырости; 2) токопроводящей пыли; 3) токопроводящих полов; 4) электроустановок.

**А10.** Определите цвет предупреждающих указателей и надписей при поражении электротоком «Опасность»:

- 1) красный; 2) синий; 3) желтый; 4) зеленый.

**В11.** Назовите предельно допустимую нагрузку для женщин при постоянной переноске тяжестей в течение смены (кг):

- 1) 15;                                      2) 10;                                      3) 25; 4) 7.

**В12.** Заболевание, вызванное воздействием вредных условий труда на работающего:

- 1) несчастный случай на производстве;                                      2) профессиональное заболевание;  
3) производственная травма;                                      4) порезы.

### Часть 2 (В)

**В1.** Выберите два варианта ответа. Назовите способы искусственного дыхания:

- 1) изо рта в рот;                                      2) изо рта в нос;                                      3) непрямой массаж сердца;                                      4) прямой массаж сердца.

**В заданиях В2 – В3 определите последовательность.** Действия работников при пожаре:

- 1) приступить к тушению пожара;                                      2) сообщить администрации;  
3) вызвать пожарную охрану по телефону;                                      4) организовать эвакуацию людей из опасного помещения.

**В3.** Окажите первую медицинскую помощь пострадавшему при поражении электрическим током на рабочем месте:

- 1) использовать диэлектрический коврик (диэлектрические перчатки, диэлектрические боты, диэлектрические галоши);  
2) вызвать скорую помощь;  
3) если человек в сознании, напоить горячим чаем или кофе, не давать уснуть;  
4) отключить оборудование воспользоваться палкой или доской, отбросить от пострадавшего провода, оттянуть за одежду, если она сухая.

**В 4. Определите соответствие одной колонки вида инструктажа с другой и его назначением:**

Вид инструктажа	Назначение инструктажа
1) вводный	а) инструктаж проходят все работники независимо от квалификации, образования и стажа работы не реже чем через 3 месяца, с целью повышения уровня знаний правил и инструкций по охране труда индивидуально или с группой работников одной профессии, бригады по программе первичного инструктажа на рабочем месте мастером или руководителем.
2) первичный	б) инструктаж проводят при: изменении правил по охране труда; изменении технологического процесса; замене, модернизации оборудования и других факторов, влияющих на безопасность труда; нарушении работниками требований безопасности труда, которые могут привести или привели к травме, аварии, взрыву или пожару;
3) повторный	в) инструктаж, который проводится инженером по охране труда или лицом, назначенным приказом со всеми принимаемыми на работу не зависимо от их образования, стажа работы или должности, а также с командированными, учащимися и студентами, прибывшими на практику, а в учебных заведениях перед началом лабораторных и практических работ
4) внеплановый	г) инструктаж на рабочем месте проводится руководителем работ (мастером) со всеми, принятыми на предприятие, переводимыми из одного подразделения в другое, командированными, учащимися и студентами, прибывшими на практику, с работниками, выполняющими новую для них работу.
5) целевой	

**В заданиях В5 – В 7 вставьте пропущенное слово или словосочетание.** Определенный участок, где работник должен находиться или куда ему необходимо прибыть в связи с его работой, которое прямо или косвенно находится под контролем работодателя, называется - \_\_\_\_\_.

**В 6.** Неконтролируемое горение вне специального очага, наносящее материальный ущерб и создающее опасность для жизни и здоровья людей – это \_\_\_\_\_.

**В 7.** Совокупность действий работников с применением средств труда, необходимых для превращения ресурсов в готовую продукцию, включающих в себя производство и переработку различных видов сырья, строительство, оказание различных видов услуг – это \_\_\_\_\_.

### Часть 3 (С)

**С 1. Решите производственную ситуацию.** Встоловой бригада строителей выполняла ремонтные работы. Один из работников, стоя на лестнице, красил потолок и неожиданно упал. У пострадавшего есть пульс на сонной артерии, он находится без сознания. Повар Алексеева увидела происходящее. Действия повара по оказанию первой медицинской помощи пострадавшему. Правильны ли действия работников в оказании первой помощи, и в какой позе пострадавший должен ожидать прибытие врачей?

Преподаватель \_\_\_\_\_ В. Е. Матвеева

**Эталон ответа  
по предмету Охрана труда  
профессия 16675 Повар**

**Вариант 1**

Часть 1 (А)		Часть 2 (В)	
1	1	1	1, 2
2	2	2	3, 2, 4, 1
3	3	3	4, 1, 2, 3
4	4	4	1- В, 2 – Г, 3 - А, 4 - Б
5	2	5	Рабочее место
6	3	6	Пожар
7	3	7	Производственная деятельность
8	1	Часть 3 (С)	
9	1	1	Пострадавшему оказали первую помощь: повернули на живот, удалили из ротовой полости слизь и вызвали скорую помощь. Да, действия правильны. Пострадавший должен ожидать врачей лежа на животе.
10	3		
11	4		
12	2		

**Бланк ответа:  
по предмету Охрана труда  
профессия 16675 Повар  
Вариант 1**

\_\_\_\_\_

Фамилия Имя Отчество

Часть 1 (А)		Часть 2 (В)	
1		1	
2		2	
3		3	
4		4	
5		5	
6		6	
7		7	
8		Часть 3 (С)	
9		1	
10			
11			
12			

Оценка \_\_\_\_\_ Подпись учащегося \_\_\_\_\_ Подпись преподавателя \_\_\_\_\_

**Критерии оценки**

Оценка	Баллы	% правильных ответов	Количество ошибок
<i>отлично</i>	26 - 29	90 - 100	0 - 4
<i>хорошо</i>	22 - 25	75 - 89	5 - 8
<i>удовлетворительно</i>	17-21	60 74	9 - 14
<i>неудовлетворительно</i>	16 и менее	Менее 50%	15 и более

**Контрольно-измерительные материалы  
для проверки профессиональных компетенций  
по предмету Охрана труда  
профессия 16675 Повар**

Тест состоит из 20 заданий. На его выполнение отводится 45 минут. В начале каждого блока заданий имеется инструкция, указывающая на действия, которые необходимо выполнить.

**Часть 1 (А)** - проверка профессиональных знаний на основе теста выбора. Задания А1 – А12 имеют только один правильный ответ. Оцениваются в 1 балл.

**Часть 2 (В)** Задания В1 в виде цифр, оценивается 2 балла, В2 – В3 определение последовательности, оцениваются в 3 балла. Задания В4 установление соответствия колонок и цифр, оцениваются в 4 балла.

В5- В7 с кратким ответом, вставить пропущенное слово или словосочетание, оцениваются в 1 балл.

**Часть 3 (С)** - задания с развернутым ответом. Оцениваются 4 балла.

Ответы записываются на бланке рядом с номером задания.

Максимальное количество баллов, которое Вы можете набрать – 29 баллов.

Советуем выполнять задания в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удастся выполнить сразу, и переходите к следующему. Если после выполнения всей работы у Вас останется время, Вы сможете вернуться к пропущенным заданиям.

Постарайтесь выполнить наибольшее количество заданий и набрать максимальное количество баллов.

Желаем успеха!

**Вариант 2**

**Часть 1 (А)**

**В заданиях А1 – А 2 выберите один правильный ответ.**

**А1. Определите понятие.** Совокупность факторов производственной среды и трудового процесса, оказывающих влияние на работоспособность и здоровье работника:

- 1) производственная санитария; 2) условия труда;  
3) техника безопасности; 4) охрана труда.

**А2. Укажите, формы наказания, которые являются дисциплинарными:**

- 1) арест; 2) штраф; 3) увольнение по соответствующим основаниям; 4) задержание.

**А3. Назовите общественный контроль, за требованиями в области охраны труда:**

- 1) профсоюзы в лице уполномоченных по ОТ; 2) все работники предприятия;  
3) директор; 4) работники службы охраны труда и техники безопасности.

**А 4. Назовите периодичность проверки знаний охраны труда и производственной санитарии работников предприятий общественного питания:**

- 1) 1 раз в 6 мес; 2) 1 раз в год; 3) 1 раз в 2 года; 4) 1 раз в 3 года.

**А5. Определите продолжительность трудовой недели, которая установлена для беременных женщин трудовым законодательством (час):**

- 1) 40; 2) 30; 3) 24; 4) 36.

**А6. Определите время, в течение которого должно быть сообщено о несчастном случае руководителю:**

- 1) 24 час; 2) в течение 15 дней; 3) немедленно; 4) 10 дней.

**А 7. Обязательному страхованию от несчастных случаев на производстве подлежат:**

- 1) только работники, занятые на работах с вредными и опасными условиями труда;  
2) все работники предприятий; 3) только работники госпредприятий;  
4) только административные работники предприятия общественного питания.

**А 8. Назовите средства, которые используют при тушении пожара:**

- 1) песок, кошму; 2) сухую траву; 3) бензин; 4) ветошь.

**А 9. Определите период, который считается прогулом, если отсутствует работник на рабочем месте без уважительной причины (час):**

- 1) 1; 2) 4; 3) 6; 4) 8.

**А 10. Определите цвет, которым изображают запрещающие указатели и надписи:**

- 1) красный; 2) синий; 3) желтый; 4) зеленый.

**А 11. Назовите предельно допустимую нагрузку для женщин при переноске тяжестей при чередовании с другой работой (до 2 –х раз в час) в течение смены (кг):**

- 1) 15; 2) 10; 3) 25; 4) 7.

**А 12. Определите действия, которые вы предпримите для приведения в действие углекислотного огнетушителя:**

- 1) сорвете пломбу, выдерните чеку, направите раструб на пламя, нажмете рычаг;
- 2) сорвете пломбу, нажмете рычаг, направите раструб на пламя;
- 3) сорвете пломбу, переверните огнетушитель, направите раструб на пламя;
- 4) сорвете пломбу, направите раструб на пламя.

### Часть 2 (В)

**В 1. Выберите два варианта ответа.** Повар производит смену спецодежды в течении:

- 1) 1 раза в неделю;
- 2) по мере загрязнения;
- 3) через 3-5 дней;
- 4) каждый день.

**В заданиях В 2 – В 3 определите последовательность.** В 2. Перед работой электрическую плиту проверяют:

- 1) на холостом ходу;
- 2) нагревание конфорок;
- 3) работу сигнальных ламп;
- 4) исправность пакетных переключателей.

**В 3.** Порядок учета и расследования несчастных случаев на производстве:

- 1) комиссия проводит расследование несчастного случая;
- 2) в организации издается приказ о создании комиссии;
- 3) оформляет акт формы Н-1;
- 4) комиссия учитывает несчастный случай.

**В 4.** Определите соответствие одной колонки вида инструктажа с другой и назначением инструктажа:

Вид инструктажа	Назначение инструктажа
1) повторный	а) инструктаж проводят с работниками перед производством разовых работ, не свойственных его профессии, а также перед работами, на которые оформляется наряд – допуск.
2) первичный	б) инструктаж на рабочем месте проводится руководителем работ (мастером) со всеми, принятыми на предприятие, переводимыми из одного подразделения в другое, командированными, учащимися и студентами, прибывшими на практику, с работниками, выполняющими новую для них работу.
3) целевой	в) инструктаж проходят все работники независимо от квалификации, образования и стажа работы не реже чем через 3 месяца, с целью повышения уровня знаний правил и инструкций по охране труда индивидуально или с группой работников одной профессии, бригады по программе первичного инструктажа на рабочем месте мастером или руководителем.
4) внеплановый	г) инструктаж проводят при: изменении правил по охране труда; изменении технологического процесса; замене, модернизации оборудования и других факторов, влияющих на безопасность труда; нарушении работниками требований безопасности труда, которые могут привести или привели к травме, аварии, взрыву или пожару.
5) вводный	

**В заданиях В 5 – В 7 вставьте пропущенное слово или словосочетание.** В 5. Физическое лицо, работающее в организации или на предприятии на основе договора (контракта) \_\_\_\_\_.

**В 6.** \_\_\_\_\_ -это одна из форм обучения работника безопасности труда, предполагает ознакомление работника с характером предстоящей работы или правилами соблюдения техники безопасности, сопровождающее соответствующей записью в журнале.

**В 7.** Повреждение органа, ткани, в результате внешнего воздействия, полученная на производстве в результате нарушений техники безопасности – это \_\_\_\_\_.

### Часть 3 (С)

**С 1. Решите производственную ситуацию.** В п. о. п. повар Бородина Е. Н. занимается приготовлением продукции в горячем цехе. Но имеет постоянно нарушения технологического процесса, правила личной и производственной санитарии и гигиены, также правил техники безопасности. Потребители часто предъявляют жалобы, что у сотрудника не соответствует внешний вид, качество приготовленных блюд. Ваши действия и предложения.

Преподаватель \_\_\_\_\_ В. Е. Матвеева

#### Критерии оценки

Оценка	Баллы	% правильных ответов	Количество ошибок
<i>отлично</i>	26 - 29	90 - 100	0 - 4
<i>хорошо</i>	22 - 25	75 - 89	5 - 8
<i>удовлетворительно</i>	17 - 21	60 - 74	9 - 14
<i>неудовлетворительно</i>	16 и менее	Менее 50%	15 и более

**Эталон ответов  
поддисциплине (предмету) Охрана труда  
профессия 16675 Повар**

**Вариант 2**

<b>Часть 1 (А)</b>		<b>Часть 2 (В)</b>	
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>2, 4</b>
<b>2</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>4, 3, 1, 2</b>
<b>3</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>2, 1, 3, 4</b>
<b>4</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>1- В, 3 – А, 4 – Г, 2 – Б, 5 –лишний вводный</b>
<b>5</b>	<b>1</b>	<b>5</b>	<b>Работник</b>
<b>6</b>	<b>3</b>	<b>6</b>	<b>Инструктаж</b>
<b>7</b>	<b>2</b>	<b>7</b>	<b>Производственная травма</b>
<b>8</b>	<b>1</b>	<b>Часть 3 (С)</b>	
<b>9</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>С 1.</b> Сотрудник работает без медосмотра, не имеет образования, не проведен вводный и первичного инструктажи, так как нет записи в журнале инструктажей и стажировки на рабочем месте или сдачи экзамена на допуск к самостоятельной работе.
<b>10</b>	<b>1</b>		
<b>11</b>	<b>2</b>		
<b>12</b>	<b>1</b>		

**Литература**

**Основные источники:**

1. Федеральный государственный образовательный стандарт СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, приказ от 2 августа 2013 г. N 798..
2. Профессиональный стандарт Повар, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.2015 г. № 610 н.
3. Девисилов В. А. Охрана труда М.: ФОРУМ: ИНФРА-М. 2012. – 400 с.
4. Калинина В. М. Техническое оснащение и охрана труда. М.: Мастерство, 2012. – 432 с.
5. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. Охрана труда в торговле и общественном питании, пищевых производствах, малом бизнесе и быту. – М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2013. – 224 с.

**Дополнительные источники:**

1. Конституция /Основной Закон/ Российской Федерации. – М.: Юридическая литература, 2001.
2. Кодекс законов о труде /КЗоТ/ Российской Федерации. – М.: Юридическая литература, 2001.
3. Федеральный закон «О пожарной безопасности» / 05.01.1995.
4. Постановление Министерства труда Российской Федерации №35 то12.10.94. «Об утверждении Типового положения о порядке обучения и проверки знаний по охране руководителей и специалистов предприятий, учреждений и организаций»;
5. Постановление Правительства Российской Федерации от 03.06.95 №558 «Об утверждении Положения о порядке расследования и учета несчастных случаев на производстве.
6. Типовая инструкция по охране труда для повара ТИ РМ – 045 – 2002.

**Интернет-ресурсы:**

1. [www. oхранatruda.ru](http://www.oхранatruda.ru).
2. [www.trkodeks.ru](http://www.trkodeks.ru)
3. [www.consultant.ru/popular/tkrf/1444.html](http://www.consultant.ru/popular/tkrf/1444.html)