

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Усынин Максим Валерьевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 28.04.2025 15:00:55
Уникальный идентификатор документа:
f498e59e83f65dd7c7ce7bb8a25cbbabb33ebc58

**Частное образовательное учреждение высшего образования
«Международный Институт Дизайна и Сервиса»
(ЧОУВО МИДиС)**

Кафедра гостеприимства и международных бизнес-коммуникаций

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО
КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ
АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

ОХРАНА ТРУДА В СФЕРЕ ГОСТЕПРИИМСТВА

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело
Профиль подготовки: Управление бизнес-процессами в гастрономии
Квалификация выпускника: Бакалавр
Год набора - 2025

Автор-составитель: Кострюкова А.М.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.....	3
2. Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	5
3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы	7
4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.....	12

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Процесс изучения дисциплины «Охрана труда в сфере гостеприимства» направлен на формирование следующих компетенций:

Код и наименование компетенций выпускника	Код и наименование индикатора достижения компетенций
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1. Знает классификацию и источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; причины, признаки и последствия опасностей; способы действий при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
	УК-8.2. Умеет создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества; оказывать первую помощь в чрезвычайных ситуациях; оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности и принимать меры по ее предупреждению
	УК-8.3. Владеет навыками создания и поддержания безопасных условий жизнедеятельности в повседневной жизни и в профессиональной деятельности, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
ПК-3 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства	ПК-3.1. Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и организует их выполнение
	ПК-3.2. Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства в материальных ресурсах и персонале.
	ПК-3.3. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов деятельности подразделений организации сферы гостеприимств.
ПК-7. Способен осуществлять распределение производственных заданий и координацию производственных и социальных процессов основного производства организации питания.	ПК-7.1. Осуществляет организацию процессов основного производства организации питания.
	ПК-7.2. Разрабатывает производственные регламенты и инструкции по процессам основного производства организации питания.
	ПК-7.3. Координирует производственные и социальные процессы основного производства организации питания в соответствии с целями развития организации питания.
ПК-10. Способен организовывать технологический контроль качества сырья, полу-	ПК-10.1. Проводит входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства общественного питания.

фабрикатов и готовой продукции, технический контроль оборудования для организации рационального ведения технологического процесса производства общественного питания и осуществлять теххимический, лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания.	ПК-10.2. Контролирует технологические параметры режимов производства продукции общественного питания на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации. ПК-10.3. Осуществляет технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания.
--	--

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Этапы формирования компетенций
1.	УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	<i>1 Этап - Знать:</i> УК-8.1. Классификацию и источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; причины, признаки и последствия опасностей; способы действий при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; <i>2 Этап - Уметь:</i> УК-8.2. Создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества; оказывать первую помощь в чрезвычайных ситуациях; оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности и принимать меры по ее предупреждению; <i>3 Этап - Владеть:</i> УК-8.3. Навыками создания и поддержания безопасных условий жизнедеятельности в повседневной жизни и в профессиональной деятельности, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.
2	ПК-3	Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства	<i>1 Этап - Знать:</i> ПК-3.1 Цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и организует их выполнение <i>2 Этап - Уметь:</i> ПК-3.2. Организовывать оценку и обеспечивать текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства в материальных ресурсах и персонале

			<i>3 Этап - Владеть:</i> ПК-3.3. Навыками формирования и функционирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов деятельности подразделений организации сферы гостеприимства.
3.	ПК-7	Способен осуществлять распределение производственных заданий и координацию производственных и социальных процессов основного производства организации питания.	<i>1 Этап - Знать:</i> ПК-7.1. Способы организации процессов основного производства организации питания
			<i>2 Этап - Уметь:</i> ПК-7.2 Разрабатывать производственные регламенты и инструкции по процессам основного производства организации питания
			<i>3 Этап - Владеть:</i> ПК-7.3. Навыками координации производственных и социальных процессов основного производства организации питания в соответствии с целями развития организации питания.
4.	ПК-10	Способен организовывать технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технический контроль оборудования для организации рационального ведения технологического процесса производства общественного питания и осуществлять технико-химический, лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания.	<i>1 Этап - Знать:</i> ПК-10.1. Способы проведения входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства общественного питания
			<i>2 Этап - Уметь:</i> ПК-10.2. Контролировать технологические параметры режимов производства продукции общественного питания на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации
			<i>3 Этап - Владеть:</i> ПК-10.3. Навыками осуществления технологической регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания.

2. ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Критерии оценивания компетенций на различных этапах формирования	Шкала оценивания
1.	УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной	<i>1 Этап - Знать:</i> УК-8.1. Классификацию и источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; причины, признаки	ЗАЧТЕНО 1. Глубокое и прочное усвоение материала по дисциплине.

		жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	и последствия опасностей; способы действий при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; <i>2 Этап - Уметь:</i> УК-8.2. Создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества; оказывать первую помощь в чрезвычайных ситуациях; оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности и принимать меры по ее предупреждению; <i>3 Этап - Владеть:</i> УК-8.3. Навыками создания и поддержания безопасных условий жизнедеятельности в повседневной жизни и в профессиональной деятельности, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.	2. Свободное владение понятийным аппаратом, умение его использовать его; 3. Знание основных методик изучения энергообмена и питания; 4. Выполнение практических заданий и самостоятельной работы за семестр; 5. Точность и обоснованность выводов; 6. Точные, полные и логичные ответы на дополнительные вопросы; 7. Умение логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь.
2.	ПК-3	Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства	<i>1 Этап - Знать:</i> ПК-3.1 Цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и организует их выполнение <i>2 Этап - Уметь:</i> ПК-3.2. Организовывать оценку и обеспечивать текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства в материальных ресурсах и персонале <i>3 Этап - Владеть:</i> ПК-3.3. Навыками формирования и функционирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов деятельности подразделений организации сферы гостеприимства.	НЕ ЗАЧТЕНО 1. Незнание значительной части материала по дисциплине; 2. Незнание основных терминов, классификаций; 3. Неумение использовать основные методики изучения энергообмена и питания; 4. Неумение выделить главное, сделать выводы и обобщения; 5. Грубые ошибки при выполнении практического задания и самостоятельной работы;
3	ПК-7	Способен осуществлять распределение	<i>1 Этап - Знать:</i> ПК-7.1. Способы организации процессов основного производства организации питания	

		производственных заданий и координацию производственных и социальных процессов основного производства организации питания.	<i>2 Этап - Уметь:</i> ПК-7.2 Разрабатывать производственные регламенты и инструкции по процессам основного производства организации питания <i>3 Этап - Владеть:</i> ПК-7.3. Навыками координации производственных и социальных процессов основного производства организации питания в соответствии с целями развития организации питания.	6. Неправильные ответы на дополнительные вопросы.
4.	ПК-10	Способен организовывать технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технический контроль оборудования для организации рационального ведения технологического процесса производства общественного питания и осуществлять теххимический, лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания.	<i>1 Этап - Знать:</i> ПК-10.1. Способы проведения входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства общественного питания <i>2 Этап - Уметь:</i> ПК-10.2. Контролировать технологические параметры режимов производства продукции общественного питания на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации <i>3 Этап - Владеть:</i> ПК-10.3. Навыками осуществления технологической регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания.	

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1 ЭТАП - ЗНАТЬ

Написание конспекта

Конспект - это краткое, связное и последовательное изложение констатирующих и аргументирующих положений текста. Тематический конспект является кратким изложением данной темы, раскрываемой по нескольким источникам.

Тема: Законодательство в области охраны труда.

1. Порядок проведения инструктажа, обучения по охране труда и противопожарной безопасности при приеме (перевode) на работу.
2. Проведение инструктажа, обучения по охране труда и противопожарной безопасности и проверка соответствующих знаний в процессе работы.

Тема: Электробезопасность.

1. Выбор средств обеспечения электробезопасности.
2. Проверка электробезопасности в электроустановках.
3. Оказание доврачебной помощи пострадавшим при несчастных случаях.

Тема: Пожарная безопасность

1. Первичные средства пожаротушения.
2. Оказание доврачебной помощи пострадавшим при несчастных случаях.

2 ЭТАП - УМЕТЬ**Решение ситуационных задач****Тема: Организация охраны труда на предприятиях общественного питания**

Расчет интегральной балльной оценки тяжести труда на рабочем месте.

По заданию, выданному преподавателем, для определения категории тяжести работ каждый из факторов рабочей среды, реально действующий на человека, оценить по балльной шкале и определить интегральную балльную оценку тяжести и напряженности труда. После расчета интегральной балльной оценки определить категорию тяжести и напряженности выполняемой работы.

Тема: Основные понятия условий труда. Опасные и вредные производственные факторы.

1. Оценка параметров микроклимата в производственном помещении.

По данным (температура, относительная влажность, подвижность воздуха, барометрическое давление) определить воздухообмен. Сопоставить и дать оценку полученным данным микроклимата с нормативными показателями.

2. Исследование запыленности и загазованности воздушной среды производственных помещений.

Изучить влияние вредных веществ на организм человека. Изучить методы и приборы для определения запыленности и загазованности воздуха в рабочей зоне. Сопоставить и дать оценку данным содержания загрязняющих веществ в воздухе нормативными показателями. Подобрать средства защиты по снижению неблагоприятного воздействия пыли на человека.

3. Оценка естественного освещения производственных помещений.

Рассчитать площадь световых проемов в помещении для обеспечения нормированного значения коэффициента естественного освещения (КЕО). Для расчета естественного освещения принять боковое расположение световых проемов.

4. Оценка искусственного освещения производственных помещений.

Произвести расчет общего искусственного освещения методом коэффициента использования светового потока в помещении.

5. Оценка параметров шума производственных помещений.

Определить требуемое снижение шума и установить класс условий труда, и эффективность используемых средств защиты. Если средства защиты не эффективны, предложить дополнительные мероприятия по защите.

6. Оценка вибрации в производственных помещениях.

Определить требуемое снижение вибрации, в течение которого вибрация не будет оказывать вредного воздействия на работающих.

Тема: Производственный травматизм и профессиональные заболевания

1. Порядок обеспечения работников средствами индивидуальной защиты.

- Изучить общие сведения о порядке получения, сроках носки, замене, хранении средств индивидуальной защиты.
- Уяснить классификацию специальной одежды и спецобуви по ее защитным свойствам.
- Изучить краткую характеристику средств защиты рук.
- Изучить классификацию и маркировку средств защиты органов зрения.
- Изучить классификацию и маркировку средств индивидуальной защиты органов дыхания по их защитным свойствам.
- Изучить особенности устройства и характеристические данные средств защиты органов слуха.
- Провести выбор средств индивидуальной защиты для 1-3 профессий, используя нормативные данные.

2. Расследование и учет несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний.

- Изучить общие сведения по организации проведения расследования несчастных случаев на предприятии и профессиональных заболеваний.
- Рассмотреть виды расследований несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний, заполнить таблицу.
- Изучить формы документов, которые составляются при проведении расследования несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний.

3 ЭТАП - ВЛАДЕТЬ

Вопросы к зачёту

1. Какие документы регламентируют охрану труда на предприятии?
2. Какие главы в трудовом кодексе Российской Федерации связаны с вопросами охраны труда?
3. Каким образом обеспечивают средствами индивидуальной защиты?
4. Перечислить органы надзора и контроля по охране труда и их функции.
5. Какой должен быть оптимальный режим труда и отдыха?
6. Перечислить виды ответственности за нарушения правил по охране труда. Дать их краткую характеристику
7. Каковы могут быть неблагоприятные последствия воздействия условий труда на человека?
8. Что собой представляет «нормативный правовой акт», «подзаконный акт»?
9. Каковы основные направления государственной политики в области охраны труда?
10. Перечислить основные государственные гарантии работника.
11. Охарактеризуйте систему государственных нормативных актов по охране труда.
12. Перечислить основные причины возникновения несчастных случаев на производстве.

13. Какие несчастные случаи на предприятии подлежат учету и расследованию?
14. Последовательность расследований несчастных случаев на производстве.
15. Какие мероприятия проводят для снижения и предупреждения травматизма на предприятиях?
16. Что является вредным производственным фактором? Перечислите вредные производственные факторы.
17. Результаты воздействия биологических вредностей на человека.
18. Какие мероприятия проводятся по уменьшению образования и распространения пыли? Чем вредна пыль?
19. Как влияют изменения влажности в рабочем помещении на человека?
20. Сформулируйте правила личной гигиены работников на предприятиях.
21. Как можно снизить вредное воздействие электромагнитного излучения?
22. Какие виды вентиляции устанавливают на предприятиях?
23. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к системе отопления?
24. Опишите виды освещения.
25. Что такое коэффициент естественного освещения?
26. Охарактеризуйте назначение и виды источников искусственного света
27. По каким признакам классифицируются загрязнения воздушной среды помещений?
28. Какие вещества относятся к вредным и токсичным?
29. Какими путями вредные вещества проникают в организм человека и выводятся из него?
30. Дайте пояснение процессу идентификации опасных и вредных производственных факторов с целью выявления рисков и управления рисками.
31. Какие требования по технике безопасности предъявляются к механическому и электромеханическому оборудованию?
32. Какие травмы характерны при работе с механическим оборудованием?
33. Перечислите правила эксплуатации установок на предприятиях общественного питания
34. Перечислите виды опасностей при работе с хладагентами
35. Перечислите технические меры защиты от ионизирующего излучения
36. Какие физические параметры характеризуют вибрацию?
37. Укажите последствия воздействий интенсивного шума на человека
38. Охарактеризуйте общие проблемы охраны труда и охраны окружающей среды
39. Причины возрастания экологических проблем в современном обществе
40. Какие существуют нормы финансирования мероприятий по улучшению условий труда и охраны труда?
41. Перечислите опасные вредные факторы пожара
42. Какие опасные условия воздействия на человека токсичных продуктов горения и недостатка кислорода при пожаре?
43. Каков механизм возникновения и развития взрыва в производственных условиях?
44. Какие существуют средства пожаротушения и огнегашения?
45. Назначение и роль пожарной сигнализации.

Тест для самоконтроля (примерные вопросы итогового тестирования)

1. Какого вида искусственного освещения нет: а) рабочее; б) дежурное; в) аварийное; г) целевое.
2. К какой степени тяжести относится электрический удар если человек потерял сознание, но с сохранением дыхания: а) II; б) III; в) IV; г) V.
3. Максимально допустимый груз для женщин при постоянном подъёме и перемещении в течении рабочей смены: а) 5 кг; б) 6 кг; в) 7 кг; г) 8 кг.

4. Количество часов работы в неделю допустимое для несовершеннолетних от 16 до 18 лет: а) 24 ч.; б) 28 ч.; в) 32 ч.; г) 36 ч.

5. Кто не входит в комиссию по расследованию несчастных случаев на производстве: а) собственник; б) руководитель службы охраны труда; в) представитель профсоюза; г) руководитель подразделения.

6. Для определения относительной влажности воздуха в помещении применяют: а) анемометр; б) термометр; в) термограф; г) психрометр.

7. Какой единицей измеряют яркость: А) люкс; б) кандела; в) люмен; г) нит.

8. Какой из вредных факторов обусловлен потерей координации движения, слабостью и затормаживанием сознания: а) дым; б) токсические продукты сгорания; в) паника; г) недостаток кислорода.

9. Объём производственных помещений на одного работающего должен быть не менее: а) 5 м³; б) 10 м³; в) 15 м³; г) 20 м³.

10. В каком случае по результатам расследования несчастного случая составляется акт по форме н-1: а) во время совершения рабочим кражи; б) вследствие отравления алкоголем; в) при выполнении своих служебных обязанностей; г) в случае естественной смерти.

11. В скольких экземплярах составляется по результатам расследования акт н-1: а) 3 экземпляра; б) 4 экземпляра; в) 5 экземпляров; г) 6 экземпляров.

12. Как классифицируются химические вещества, вызывающие раковые заболевания: а) канцерогенные; б) мутагенные; в) сенсibiliзирующие; г) общетоксические.

13. Как классифицируются химические вещества, действующие как аллергены: а) канцерогенные; б) мутагенные; в) сенсibiliзирующие; г) общетоксические.

14. Что из перечисленного ниже относится к качественным показателям освещения: а) световой поток; б) сила света; в) фон; г) освещённость.

15. Какой ответственности за нарушение законодательства об охране труда нет: а) дисциплинарной; б) общественной; в) административной; г) материальной.

16. В соответствии с ДСТУ-2272-93 начало горения под действием источника зажигания это: а) вспышка; б) возгорание; в) воспламенение; г) тление.

17. Что из нижеперечисленного вызывает у человека чувство страха, головокружение, снижает работоспособность и т.д.: а) ультразвук; б) шум; в) электромагнитные поля; г) инфразвук.

18. Вид инструктажа, проводимый с работниками при ликвидации аварии: а) целевой; б) внеплановый; в) первичный; г) вводный.

19. Вид инструктажа, проводимый с работниками на рабочем месте: а) повторный; б) вводный; в) первичный; г) целевой.

20. Вид инструктажа, проводимый с работниками при принятии их на работу: а) первичный; б) вводный; в) внеплановый; г) целевой.

21. Каков ПДН высоко опасных вредных веществ: а) менее 0,1 мг/м³; б) 0,1...1,0 мг/м³; в) 1,1...10,0 мг/м³; г) более 10,0 мг/м³.

22. Для измерения скорости движения воздуха используют прибор: а) анемометр; б) термометр; в) термограф; г) психрометр.

23. О чем работник обязан немедленно известить своего руководителя? а) о любом несчастном случае или происшествии на рабочем месте; б) о нарушении правил охраны труда другими работниками; в) о желании закончить рабочий день в самостоятельно выбранное время.

24. Температура в помещении? а) в холодный период - 22-24 °С, в теплый период - 20-25 °С; б) в холодный период - 24-26 °С, в теплый период - 22-26 °С; в) в холодный период - 26-28 °С, в теплый период - 24-27 °С.

25. Рабочая зона - это... а) пространство до 2 м над уровнем площадки, где находится рабочее место; б) пространство до 5 м над уровнем площадки, где находится рабочее место; в) пространство до 10 м над уровнем площадки, где находится рабочее место.

26. Для какой категории при 8-ми часовой работе нужно отдыхать каждые 2 часа по 15 минут: а) для первой категории; б) для второй категории; в) для третьей категории.

27. Обеспечивает работнику физиологически удобную позу и позволяет изменять ее в течение рабочего времени: а) рабочий стол; б) рабочий стул; в) рабочий пол.

28. На работах с повышенной опасностью работники проходят обучение и проверку знаний по вопросам охраны труда: а) до начала выполнения должностных обязанностей и в дальнейшем один раз в год; б) периодически раз в 3 года; в) периодически раз в 5 лет; г) по указанию администрации.

29. Вводный инструктаж по охране труда с вновь принятыми работниками проводит: а) специалист по охране труда; б) сотрудник отдела кадров; в) непосредственный руководитель; г) председатель профкома.

30. Когда проводится целевой инструктаж по охране труда? а) при направлении на выполнение разовой или временной работы; б) при переводе работника из одного цеха в другой; в) при изменении технологии или после несчастного случая; г) после выхода из перерыва.

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1 ЭТАП - ЗНАТЬ

Написание конспекта

Конспект должен содержать исходные данные источника, конспект которого составлен.

В нём должны найти отражение основные положения текста.

Объём конспекта не должен превышать одну треть исходного текста.

Соблюдайте основные правила конспектирования:

1. Внимательно прочитайте весь текст или его фрагмент - параграф, главу.

2. Выделите информативные центры прочитанного текста.

3. Продумайте главные положения, сформулируйте их своими словами и запишите.

4. Подтвердите отдельные положения цитатами или примерами из текста.

5. Используйте разные цвета маркеров, чтобы подчеркнуть главную мысль, выделить наиболее важные фрагменты текста.

Конспект - это сокращённая запись информации. В конспекте, как и в тезисах, должны быть отражены основные положения текста, которые при необходимости дополняются, аргументируются, иллюстрируются одним или двумя самыми яркими и, в то же время, краткими примерами.

Конспект может быть кратким или подробным. Он может содержать без изменения предложения конспектируемого текста или использовать другие, более сжатые формулировки.

Конспектирование является одним из наиболее эффективных способов сохранения основного содержания прочитанного текста, способствует формированию умений и навыков переработки любой информации.

Критерии оценивания работы студента

Оценка	Правильность (ошибочность) выполнения задания
«отлично»	Учащийся выполнил все требования к написанию конспекта, в конспекте достаточно полно отражен материал.
«хорошо»	Основные требования к конспекту выполнены, но при этом допущены недочёты.
«удовлетворительно»	Тема конспекта освещена лишь частично; допущены фактические ошибки.
«неудовлетворительно»	Тема конспекта не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы

2 ЭТАП- УМЕТЬ**Решение ситуационных задач**

Решение ситуационных задач способствует развитию навыков самоорганизации деятельности, формированию умения объяснять явления действительности, развитию способности ориентироваться в мире ценностей, повышению уровня функциональной грамотности, формированию ключевых компетентностей, подготовке к профессиональному выбору, ориентации в ключевых проблемах современной жизни. Во всех случаях решение ситуационных задач будет направлено на достижение метапредметных результатов, то есть образовательных результатов, выходящих за рамки учебного предмета и применимых в разных видах деятельности.

Критерии оценивания работы с ситуационными задачами

Оценка	Правильность (ошибочность) выполнения задания
«отлично»	Учащийся показывает прекрасное знание темы и правильно выполняет все задания.
«хорошо»	Учащийся в полной мере владеет знанием темы и правильно выполняет 80 % задания.
«удовлетворительно»	Учащийся недостаточно хорошо знает тему и правильно выполняет 60 % задания.
«неудовлетворительно»	Учащийся не понимает тему и выполняет меньше 60 % задания.

3 ЭТАП - ВЛАДЕТЬ**Зачёт по методологии питания в индустрии гостеприимства***Критерии оценивания знаний на зачёте***ЗАЧТЕНО**

1. Глубокое и прочное усвоение материала по дисциплине.
2. Свободное владение понятийным аппаратом, умение его использовать его;
3. Знание основных методик изучения энергообмена и питания;
4. Выполнение практических заданий и самостоятельной работы за семестр;
5. Точность и обоснованность выводов;
6. Точные, полные и логичные ответы на дополнительные вопросы;
7. Умение логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь.

НЕ ЗАЧТЕНО

1. Незнание значительной части материала по дисциплине;

2. Незнание основных терминов, классификаций;
3. Неумение использовать основные методики изучения энергообмена и питания;
4. Неумение выделить главное, сделать выводы и обобщения;
5. Грубые ошибки при выполнении практического задания и самостоятельной работы;
6. Неправильные ответы на дополнительные вопросы.

Тест для самоконтроля (примерные вопросы итогового тестирования)

Критерии оценивания теста

Студенты проходят тестирование письменно. Оценка успешности прохождения теста определяется следующей сеткой: от 0% до 29% - «неудовлетворительно», от 30% до 59% - «удовлетворительно»; 60% - 79 % - «хорошо»; 80% -100% - «отлично».