

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: И.о. ректора
Дата подписания: 19.08.2023 15:21:08
Уникальный программный ключ:
2a04bb882d7edb7f479cb266eb4aaaaedebee849

Приложение А

(обязательное к рабочей программе дисциплины)

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный технический университет»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине «Охрана и гигиена труда на предприятиях питания»

Уровень образования	<u>бакалавриат</u> <small>(бакалавриат/магистратура/специалитет)</small>
Направление подготовки бакалавриата/магистратуры/специальность	<u>19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания</u> <small>(код, наименование направления подготовки/специальности)</small>
Профиль направления подготовки/специализация	<u>Технология и организация ресторанного сервиса</u> <small>(наименование профиля)</small>

Разработчик  Омаров М.М., к.т.н., профессор
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)

Фонд оценочных средств обсужден на заседании кафедры ТППОПиТ
«14» 03 2021 г., протокол № 1

Зав. кафедрой  Демирова А.Ф., д.т.н., профессор

г. Махачкала 2021

СОДЕРЖАНИЕ

1. Область применения, цели и задачи фонда оценочных средств
2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины (модуля)
 - 2.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП
 - 2.1.2. Этапы формирования компетенций
 - 2.2. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования, описание шкал оценивания
 - 2.2.1. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования
 - 2.2.2. Описание шкал оценивания
3. Типовые контрольные задания, иные материалы и методические рекомендации, необходимые для оценки сформированности компетенций в процессе освоения ОПОП
 - 3.1. Вопросы для входного контроля
 - 3.2. Оценочные средства и критерии сформированности компетенций
 - 3.3. Вопросы для проверки остаточных знаний студентов
 - 3.4. Задания для промежуточной аттестации (зачета и (или) экзамена)

1. Область применения, цели и задачи фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств (ФОС) является неотъемлемой частью рабочей программы дисциплины «Охрана и гигиена труда на предприятиях питания» и предназначен для контроля и оценки образовательных достижений, обучающихся (в т.ч. по самостоятельной работе студентов, далее – СРС), освоивших программу данной дисциплины.

Целью фонда оценочных средств является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания.

Рабочей программой дисциплины «Охрана и гигиена труда на предприятиях питания» предусмотрено формирование следующих компетенций:

- 1) УК-8 – Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности;
- 2) ОПК-1 – Способен использовать информационную и коммуникационную технологии в области профессиональной деятельности с учётом требований информационной безопасности.

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины (модуля)

Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины (модуля), и используемые оценочные средства приведены в таблице 1.

2.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП

Таблица 1

Код и наименование формируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Критерии оценивания	Наименование контролируемых разделов и тем ¹
УК-8 Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности	УК–8.1. Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания.	Знать факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания. Уметь анализировать факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания. Владеть навыками анализа факторов вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания.	Лекции 1-2. Устный опрос, контрольная работа, реферат
	УК–8.2. Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности.	Знать опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности. Уметь идентифицировать опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности. Владеть навыками идентификации опасных и вредных факторов в рамках осуществляемой деятельности.	Лекции 2-6. Устный опрос, контрольная работа, реферат
	УК–8.3. Решает проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности и разрабатывает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, оказывает первую помощь.	Знать проблемы, связанные с нарушением техники безопасности и разрабатывать мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, оказывать первую помощь. Уметь решать проблемы, связанные с нарушением техники безопасности и разрабатывать мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, оказывать первую помощь. Владеть навыками решения проблем, связанных с нарушением техники безопасности и разрабатывать мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, оказывать первую помощь.	Лекции 4-7. Устный опрос, контрольная работа, реферат
ОПК–1 Способен использовать информационную и коммуникационную	ОПК–1.2. Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии	Знать современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли. Уметь применять современные информационные технологии при	Лекции 7-8. Устный опрос, контрольная работа, реферат

технологии в области профессиональной деятельности с учётом требований информационной безопасности	питания, в том числе в области электронной торговли.	взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли. Владеть навыками применения современных информационных технологий при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли.	
	ОПК–1.4. Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности.	Знать поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности. Уметь осуществлять эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности. Владеть навыками осуществления поиска информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности.	Лекции 7-8. Устный опрос, контрольная работа, реферат

2.1.2. Этапы формирования компетенций

Сформированность компетенций по дисциплине «Охрана и гигиена труда на предприятиях питания» определяется на следующих этапах:

1. **Этап текущих аттестаций** (Для проведения текущих аттестаций могут быть использованы оценочные средства, указанные в разделе 2)
2. **Этап промежуточных аттестаций** (Для проведения промежуточной аттестации могут быть использованы другие оценочные средства)

Таблица 2

Код и наименование формируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Этапы формирования компетенции			
		Этап текущих аттестаций		Этап промежуточной аттестации	
		1-3 неделя	1-8 неделя		9-10 неделя
		текущая аттестация №1	СРС	КР/КП	Промежуточная аттестация
1	2	3	4	5	6
УК-8 Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности	УК–8.1. Анализирует факторы вредного влияние на жизнедеятельность элементов среды обитания.	+	+		Проведение зачёта
	УК–8.2. Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности.	+	+		Проведение зачёта
	УК–8.3. Решает проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности и разрабатывает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, оказывает первую помощь.	+	+		Проведение зачёта

ОПК–1 Способен использовать информационную и коммуникационную технологии в области профессиональной деятельности с учётом требований информационной безопасности	ОПК–1.2. Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли.	+	+		Проведение зачёта
	ОПК–1.4. Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности.	+	+		Проведение зачёта

СРС – самостоятельная работа студентов; КР – курсовая работа; КП – курсовой проект.

2.2. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования, описание шкал оценивания

2.2.1. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования

Результатом освоения дисциплины «Охрана и гигиена труда на предприятиях питания» является установление одного из уровней сформированности компетенций: высокий, повышенный, базовый, низкий.

Таблица 3

Уровень	Универсальные компетенции	Общепрофессиональные/ Профессиональные компетенции
Высокий (оценка «отлично», «зачтено»)	Сформированы четкие системные знания и представления по дисциплине. Ответы на вопросы оценочных средств полные и верные. Даны развернутые ответы на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень освоения компетенции	Обучающимся усвоена взаимосвязь основных понятий дисциплины, в том числе для решения профессиональных задач. Ответы на вопросы оценочных средств самостоятельны, исчерпывающие, содержание вопроса/задания оценочного средства раскрыто полно, профессионально, грамотно. Даны ответы на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень освоения компетенции
Повышенный (оценка «хорошо», «зачтено»)	Знания и представления по дисциплине сформированы на повышенном уровне. В ответах на вопросы/задания оценочных средств изложено понимание вопроса, дано достаточно подробное описание ответа, приведены и раскрыты в тезисной форме основные понятия. Ответ отражает полное знание материала, а также наличие, с незначительными пробелами, умений и навыков по изучаемой дисциплине. Допустимы единичные негрубые ошибки. Обучающимся продемонстрирован повышенный уровень освоения компетенции	Сформированы в целом системные знания и представления по дисциплине. Ответы на вопросы оценочных средств полные, грамотные. Продемонстрирован повышенный уровень владения практическими умениями и навыками. Допустимы единичные негрубые ошибки по ходу ответа, в применении умений и навыков

Уровень	Универсальные компетенции	Общепрофессиональные/ Профессиональные компетенции
Базовый (оценка «удовлетворительно», «зачтено»)	<p>Ответ отражает теоретические знания основного материала дисциплины в объеме, необходимом для дальнейшего освоения ОПОП.</p> <p>Обучающийся допускает неточности в ответе, но обладает необходимыми знаниями для их устранения.</p> <p>Обучающимся продемонстрирован базовый уровень освоения компетенции</p>	<p>Обучающийся владеет знаниями основного материал на базовом уровне.</p> <p>Ответы на вопросы оценочных средств неполные, допущены существенные ошибки. Продемонстрирован базовый уровень владения практическими умениями и навыками, соответствующий минимально необходимому уровню для решения профессиональных задач</p>
Низкий (оценка «неудовлетворительно», «не зачтено»)	Демонстрирует полное отсутствие теоретических знаний материала дисциплины, отсутствие практических умений и навыков	

Показатели уровней сформированности компетенций могут быть изменены, дополнены и адаптированы к конкретной рабочей программе дисциплины.

2.2.2. Описание шкал оценивания

В ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный технический университет» внедрена модульно-рейтинговая система оценки учебной деятельности студентов. В соответствии с этой системой применяются пятибалльная, двадцатибалльная и стобальная шкалы знаний, умений, навыков.

Шкалы оценивания			Критерии оценивания
пятибалльная	двадцатибалльная	стобальная	
«Отлично» - 5 баллов	«Отлично» - 18-20 баллов	«Отлично» - 85 – 100 баллов	Показывает высокий уровень сформированности компетенций, т.е.: <ul style="list-style-type: none"> – продемонстрирует глубокое и прочное усвоение материала; – исчерпывающе, четко, последовательно, грамотно и логически стройно излагает теоретический материал; – правильно формирует определения; – демонстрирует умения самостоятельной работы с нормативно-правовой литературой; – умеет делать выводы по излагаемому материалу.
«Хорошо» - 4 баллов	«Хорошо» - 15 - 17 баллов	«Хорошо» - 70 - 84 баллов	Показывает достаточный уровень сформированности компетенций, т.е.: <ul style="list-style-type: none"> – демонстрирует достаточно полное знание материала, основных теоретических положений; – достаточно последовательно, грамотно логически стройно излагает материал; – демонстрирует умения ориентироваться в нормальной литературе; – умеет делать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу.
«Удовлетворительно» - 3 баллов	«Удовлетворительно» - 12 - 14 баллов	«Удовлетворительно» - 56 – 69 баллов	Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.: <ul style="list-style-type: none"> – демонстрирует общее знание изучаемого материала; – испытывает серьезные затруднения при ответах на дополнительные вопросы; – знает основную рекомендуемую литературу; – умеет строить ответ в соответствии со структурой излагаемого материала.
«Неудовлетворительно» - 2 баллов	«Неудовлетворительно» - 1-11 баллов	«Неудовлетворительно» - 1-55 баллов	Ставится в случае: <ul style="list-style-type: none"> – незнания значительной части программного материала; – не владения понятийным аппаратом дисциплины; – допущения существенных ошибок при изложении учебного материала; – неумение строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса; – неумение делать выводы по излагаемому материалу.

3. Типовые контрольные задания, иные материалы и методические рекомендации, необходимые для оценки сформированности компетенций в процессе освоения ОПОП

3.1. Вопросы для входного контроля

1. Термодинамические свойства водяного пара.
2. Физические и химические свойства металлов, различных кислот, оснований и их солей.
3. Работа, энергия и мощность, совершаемые различными газами и другими веществами.
4. Физическая сущность ЭМП, ВЧ, УВЧ, СВЧ, переменного электрического тока.
5. Тепло-массообменные процессы при тепловой обработке пищевых продуктов.
6. Гигиена и физиология питания.
7. Устройство и принцип работы вспомогательного и технологического оборудования ПОП.
8. Процессы и технология приготовления пищи. (Измерение режимов технологических процессов при варке, обжарке, уваривании, подогреве и др).

3.2. Оценочные средства и критерии сформированности компетенций

Аттестационная контрольная работа №1

1. Организация охраны труда на предприятиях общественного питания.
2. Основные цели и задачи охраны труда на предприятиях общественного питания.
3. Основные законодательные акты по охране труда.
4. Организация охраны труда на ПОП.
5. Обязанности инженера по охране труда.
6. Расследование несчастных случаев на ПОП.
7. Гигиена труда на предприятиях общественного питания.
8. Характеристика профессиональных вредностей на ПОП по их воздействию на организм человека.
9. Методы уменьшения вредных факторов в рабочей зоне ПОП.
10. Нормирование параметров микроклимата, шума, вибраций, загазованности, освещенности с учетом эргономики и НОТ.
11. Виды инструктажа и повышение квалификации ИТР ПОП.

3.3. Вопросы для проверки остаточных знаний студентов

1. Основные законодательные акты по охране труда.
2. Организация охраны труда на ПОП.
3. Обязанности инженера по охране труда.
4. Расследование несчастных случаев на ПОП.
5. Гигиена труда на предприятиях общественного питания.
6. Характеристика профессиональных вредностей на ПОП по их воздействию на организм человека.
7. Методы уменьшения вредных факторов в рабочей зоне ПОП.
8. Нормирование параметров микроклимата, шума, вибраций, загазованности, освещенности с учетом эргономики и НОТ.
9. Виды инструктажа и повышение квалификации ИТР ПОП.
10. Безопасность труда при эксплуатации электрооборудования ПОП.
11. Охрана труда при эксплуатации теплового оборудования.
12. Основные причины взрывов и аварий при эксплуатации водогрейных котлов, баллонов и методы их предупреждения.
13. Техническое освидетельствование сосудов, работающих с избыточным давлением.
14. Приемка, регистрация, пуск и эксплуатация оборудования, работающего под давлением.
15. Охрана труда при эксплуатации механического и теплового оборудования.

16. Причины травматизма работающих при эксплуатации варочных котлов, автоклавов, обжарочного оборудования, газового оборудования и методы их предупреждения.
17. Причины травматизма при эксплуатации механического оборудования и методы их предупреждения
18. Вредные и опасные факторы при эксплуатации холодильного оборудования
19. Причины возникновения пожаров на ПОП и их профилактика
20. Средства для тушения пожаров на предприятиях общественного питания
21. Противопожарные требования на ПОП
22. Противопожарные требования к отоплению, вентиляции и электрооборудованию
23. Действия рабочих и ИТР при тушении пожаров
24. Организация охраны труда на предприятиях общественного питания
25. Основные цели и задачи охраны труда на предприятиях общественного питания.

3.4. Задания для промежуточной аттестации (зачета и (или) экзамена)

Список вопросов для проведения зачета

1. Организация охраны труда на предприятиях общественного питания.
2. Основные цели и задачи охраны труда на предприятиях общественного питания.
3. Основные законодательные акты по охране труда.
4. Организация охраны труда на ПОП.
5. Обязанности инженера по охране труда.
6. Расследование несчастных случаев на ПОП.
7. Гигиена труда на предприятиях общественного питания.
8. Характеристика профессиональных вредностей на ПОП по их воздействию на организм человека.
9. Методы уменьшения вредных факторов в рабочей зоне ПОП.
10. Нормирование параметров микроклимата, шума, вибраций, загазованности, освещенности с учетом эргономики и НОТ.
11. Виды инструктажа и повышение квалификации ИТР ПОП.
12. Безопасность труда при эксплуатации электрооборудования ПОП.
13. Основные причины поражения человека электрическим током и методы защиты от него.
14. Заземление, зануление оборудования ПОП.
15. Первая доврачебная помощь при электрическом ударе.
16. Приемка, регистрация, пуск и эксплуатация оборудования, работающего под давлением.
17. Охрана труда при эксплуатации теплового оборудования.
18. Основные причины взрывов и аварий при эксплуатации водогрейных котлов, баллонов и методы их предупреждения.
19. Техническое освидетельствование сосудов, работающих с избыточным давлением.
20. Приемка, регистрация, пуск и эксплуатация оборудования, работающего под давлением.
21. Охрана труда при эксплуатации механического и теплового оборудования.
22. Причины травматизма работающих при эксплуатации варочных котлов, автоклавов, обжарочного оборудования, газового оборудования и методы их предупреждения.
23. Причины травматизма при эксплуатации механического оборудования и методы их предупреждения.
24. Вредные и опасные факторы при эксплуатации холодильного оборудования.
25. Вредные и опасные факторы при эксплуатации холодильного оборудования и методы защиты работающих от них.
26. Первая помощь при отравлении аммиаком.
27. Пожарная безопасность на предприятиях общественного питания.
28. Причины возникновения пожаров на ПОП и их профилактика.
29. Средства для тушения пожаров на предприятиях общественного питания.
30. Противопожарные требования на ПОП.

31. Противопожарные требования к отоплению, вентиляции и электрооборудованию.

32. Действия рабочих и ИТР при тушении пожаров.

Зачеты и экзамены могут быть проведены в письменной форме, а также в письменной форме с устным дополнением ответа. Зачеты служат формой проверки качества выполнения студентами практических (лабораторных) работ, усвоения семестрового учебного материала по дисциплине (модулю), практических и семинарских занятий (при отсутствии экзамена по дисциплине).

По итогам зачета, соответствии с модульно – рейтинговой системой университета, выставляются баллы с последующим переходом по шкале баллы – оценки за зачет, выставляемый как по наименованию «зачтено», «не зачтено», так и дифференцированно т.е. с выставлением отметки по схеме – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», определяемое решением Ученого совета университета и прописываемого в учебном плане.

Зачет (экзамен) по дисциплине (модулю) служит для оценки работы студента в течении семестра (года, всего срока обучения и др.) и призван выявить уровень, качество и систематичность полученных им теоретических и практических знаний, приобретения навыков самостоятельной работы, развития творческого мышления, умения синтезировать полученные знания и применять их в решении практических задач. По итогам экзамена, в соответствии с модульно – рейтинговой системой университета выставляются баллы, с последующим переходом по шкале оценок на оценки: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», свидетельствующие о приобретенных компетенциях или их отсутствии.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций по результатам проведения зачета:

- оценка «зачтено»: обучающийся демонстрирует всестороннее, систематическое и глубокое знание материала, свободно выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины, усвоивший основную и дополнительную литературу. Обучающийся выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины, на уровне не ниже базового;

- оценка «не зачтено»: обучающийся демонстрирует незнание материала, не выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины. Обучающийся не выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины, на уровне ниже базового. Дальнейшее освоение ОПОП невозможно без дополнительного изучения материала и подготовки к зачету.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций по результатам проведения дифференцированного зачёта (зачета с оценкой) / экзамена:

- оценка «**отлично**»: обучающийся дал полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, проявил совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыл основные положения темы. В ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, явлений. Обучающийся подкрепляет теоретический ответ практическими примерами. Ответ сформулирован научным языком, обоснована авторская позиция обучающегося. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа или с помощью «наводящих» вопросов преподавателя. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень владения компетенцией(-ями);

- оценка «**хорошо**»: обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, проявлено умение выделять существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, но есть недочеты в формулировании понятий, решении задач. При ответах на дополнительные вопросы

допущены незначительные ошибки. Обучающимся продемонстрирован повышенный уровень владения компетенцией(-ями);

- оценка **«удовлетворительно»**: обучающимся дан неполный ответ на вопрос, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения. Допущены грубые ошибки при определении сущности раскрываемых понятий, явлений, нарушена логика ответа, не сделаны выводы. Речевое оформление требует коррекции. Обучающийся испытывает затруднение при ответе на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован базовый уровень владения компетенцией(-ями);

- оценки **«неудовлетворительно»**: обучающийся испытывает значительные трудности в ответе на вопрос, допускает существенные ошибки, не владеет терминологией, не знает основных понятий, не может ответить на «наводящие» вопросы преподавателя. Обучающимся продемонстрирован низкий уровень владения компетенцией(-ями).