



УТВЪРЖДАВАМ:.....

Гергана Япаджиева
Директор

КОНСПЕКТ

За провеждане на изпит за определяне на годишна оценка, съгласно чл.29б от НАРЕДБА № 3 от 15.04.2003г. за системата за оценяване (Загл. - ДВ, бр. 73 от 2009 г., в сила от 15.09.2009 г.), издадена от министъра на образованието и науката

по Здравословни и безопасни условия на труд / ЗПП / за 10 клас

професия: хлебар – сладкар/готвач,

специалност: Производство на сладкарски изделия/Производство на кулинарни изделия и напитки

- I. Форма на обучение: **самостоятелна**
- II. Начин на провеждане на изпита:
 1. Датата, началният час, времето и мястото за провеждане на изпита се определя със заповед на директора.
 2. Изпитът по теоретични предмети се провежда в писмена форма.
 3. Продължителността на писменият изпит е 3 /три/ астрономически часа.
- III. Изпитни теми:
 1. Термини, определения, нормативни актове.
 2. Права, задължения и отговорности на работодателя и работниците за ЗБУТ
 3. Трудов договор – видове, социално осигуровки
 4. Задължения на работодателя по отношение на някои категории трудещи се
 5. Професионален и здравен риск при различни трудови дейности
 6. Защитни приспособления
 7. Средства за сигнализация и маркировка
 8. Пожарна и аварийна безопасност
 9. Долекараска помощ
- IV. Критерии за оценяване по Здравословни и безопасни условия на труд
Оценката е:
 - Обективна и ясна за ученика;
 - Комплексна;
 - Има стимулираща функция;
 - Отчита обема от знания, умения и социокултурни компетентности;

<i>№</i>	<i>Критерии за оценяване</i>	<i>Показатели</i>	<i>Брой точки</i>	<i>Общ брой точки</i>
1.	Познава трудовите правоотношения	Знае терминологията за здравословни и безопасни условия на труд Задължения на работодателя Задължения на работещи	5 5 5	15
2.	Познава изискванията за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд	Знае различните производствени вредности Изисквания за професионален и здравословен риск Знае различните видове защитни приспособления Знае средствата за сигнализация и маркировка	5 5 10 5	25
3.	Познава изискванията за пожарна и аварийна безопасност	Преценява пожарната опасност на обектите Извършва преценка на риска	5 5	10
4.	Описва причините довели до травматизъм	Преценява професионален и здравен риск Преценява травмите и извършва първична долекарска помощ	5 5	10
ОБЩ БРОЙ ТОЧКИ:				60

При оформяне на крайната оценка общата сума на всички получени точки се приравнява към шестобалната система както следва:

1. от 55 до 60 точки – Отличен 6,00;
2. от 45 до 54 точки – Много добър 5,00;
3. от 35 до 44 точки – Добър 4,00;
4. от 30 до 34 точки – Среден 3,00;
5. до 29 точки – Слаб 2,00.

V. Оформяне на оценка по Здравословни и безопасни условия на труд

Крайната оценка от изпитът се формира като средноаритметична от оценките на членовете на училищната комисия по оценяването с точност до единица.

VI. Препоръчителна литература:

1. Миленкова А. – Здравословни и безопасни условия на труд. Нови знания 2001г.

Изготвил: Е. Борисова