

**Государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Суражский промышленно-аграрный техникум»**

**Комплект контрольно-измерительных материалов
по учебной дисциплине**

ОП.08 Охрана труда

основной профессиональной образовательной программы

Комплект контрольно – измерительных материалов (КИМов) по учебной дисциплине «**Охрана труда**» разработан на основе Федерального образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Организация – разработчик: ГАПОУ СПАТ

Разработчики: Коржукова С.В., преподаватель спецдисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно-измерительных материалов по дисциплине «Охрана труда»	4
2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке.....	5
3. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины.....	7
4. Задания для оценки освоения дисциплины.....	9

I. Паспорт комплекта контрольно - измерительных материалов по дисциплине «Охрана труда»

1.1. Область применения.

- ✓ Контрольно-измерительные материалы (КИМ) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины «Охрана труда».
- ✓ КИМ включают контрольные материалы для проведения текущего контроля в форме тестовых заданий.
- ✓ КИМ разработан на основании:

основной профессиональной образовательной программы по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** программы учебной дисциплины «Охрана труда».

1.2. Форма аттестации

Формой аттестации по учебной дисциплине является ***дифференцированный зачет***.

2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке.

2.1. В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих профессиональных компетенций.

2.2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины.

*В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:*

выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;

использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;

участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;

проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;

разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;

вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;

вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;

*В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:*

системы управления охраной труда в организации;
законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;

обязанности работников в области охраны труда;
фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);

порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);

порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны сформироваться общие компетенции:

ОК – Общие компетенции

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК – Профессиональные компетенции

- ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
- ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, лёгкие и сложные холодные закуски.
- ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
- ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

3. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам)

№ п/п	Наименование разделов, тем.	Вид контроля	Форма контроля
--------------	------------------------------------	---------------------	-----------------------

1.	Раздел 1. Законодательная основа организации охраны труда в пищевой промышленности	<i>Текущий контроль</i>	<i>тест, письменные задания, устный опрос</i>
	Тема 1.1. Нормативные правовые акты по охране труда.		
	Тема 1.2. Организация службы охраны труда на предприятиях всех форм собственности.		
	Тема 1.3. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства по охране труда на производстве.		
	Тема 1.4. Аттестация рабочих мест по условиям труда.		
	Тема 1.5. Планирование и финансирование мероприятий по охране труда.		
2.	Раздел 2. Анализ опасных и вредных производственных факторов на предприятиях пищевой промышленности.	<i>Текущий контроль</i>	<i>устный опрос</i>
	Тема 2.1. Загрязнение вредными веществами воздуха производственных помещений.		
	Тема 2.2. Причины возникновения пожаров и взрывов на пищевых предприятиях.		
3.	Раздел 3. Нормирование параметров производственной среды на предприятиях пищевой промышленности.	<i>Текущий контроль</i>	<i>устный опрос</i>
	Тема 3.1. Контроль за состоянием воздушной среды на предприятиях.		
	Тема 3.2. Нормирование производственного освещения.		
	Тема 3.3. Инженерно-технические мероприятия по нормированию производственного шума и вибрации.		
4.	Раздел 4. Требования охраны труда при эксплуатации производственного и технологического оборудования.	<i>Текущий контроль</i>	<i>тест, письменные задания, устный опрос</i>
	Тема 4.1. Холодильное оборудование		
	Тема 4.2. Технологическое оборудование пищевых и зерноперерабатывающих предприятий.		
	Тема 4.3. Оборудование, работающее под избыточным		

	давлением.		
5.	Раздел 5. Электробезопасность.	<i>Текущий контроль</i>	<i>устный опрос</i>
	Тема 5.1. Условия поражения человека электрическим током.		
	Тема 5.2. Инженерно-технические мероприятия по обеспечению электробезопасности.		
	Тема 5.3. Защита от статического электричества и электромагнитных полей.		
6.	Раздел 6. Взрыво- и пожаробезопасность	<i>Текущий контроль</i>	<i>тест, письменные задания, устный опрос</i>
	Тема 6.1. Причины возникновения взрывов и пожаров на предприятиях пищевой промышленности.		
	Тема 6.2. Инженерно-технические мероприятия по обеспечению взрыво - и пожаробезопасности.		
<i>Аттестация в форме дифференцированного зачета</i>			

4.3. Задания для оценки освоения дисциплины.

Раздел 1. Законодательная основа организации охраны труда в пищевой промышленности.

Контрольная работа №1.

Вариант 1.

Тема: Законодательное регулирование вопросов охраны труда.

1. Дать определение охране труда.
2. Перечислить нормативные акты и документы по охране труда.
3. Чем занимается служба охраны труда?
4. Кто назначается на должность по охране труда?
5. Кем осуществляется государственный контроль и надзор за соблюдением требований охраны труда?

Контрольная работа №1.

Вариант 2.

Тема: Законодательное регулирование вопросов охраны труда.

1. Дать определение охране труда.
2. Перечислить нормативные акты и документы по охране труда.
3. Чем занимается служба охраны труда?
4. Кто назначается на должность по охране труда?
5. Кем осуществляется государственный контроль и надзор за соблюдением требований охраны труда?

Эталон правильных ответов

Вариант 1.

1. **Охрана труда** - 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.
2. - Федеральный закон от 17.07.1999. №181ФЗ «Об основах охраны труда в РФ»;
- Трудовой кодекс РФ (ТК РФ);
- ГОСТ.
3. – выявление опасных и вредных производственных факторов на рабочих местах;
- учет и анализ состояния и причин производственного травматизма;

- методическое руководство проведением аттестации и сертификации рабочих мест и производственного оборудования на соответствие требованиям;
 - проведение обследований технического состояния зданий.
 - участие в составлении разделов коллективного договора;
 - организация расследования несчастных случаев;
 - проведение инструктажей;
 - доведение до сведения работников действующих законов и иных нормативных правовых актов РФ об охране труда.
4. На должность специалиста по охране труда назначаются лица, имеющие квалификацию специалиста по охране труда, либо специалисты, имеющие высшее профессиональное (техническое) образование или среднее профессиональное (техническое) образование и стаж работы не менее 3 лет.
5. Государственный надзор и контроль за соблюдением требований охраны труда осуществляются единой централизованной системой государственных органов – **федеральной инспекцией труда.**

Вариант 2.

1. **Охрана труда** - 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.
2. - Федеральный закон от 17.07.1999.№181ФЗ «Об основах охраны труда в РФ»;
 - Трудовой кодекс РФ (ТК РФ);
 - ГОСТ.
3. – выявление опасных и вредных производственных факторов на рабочих местах;
 - учет и анализ состояния и причин производственного травматизма;
 - методическое руководство проведением аттестации и сертификации рабочих мест и производственного оборудования на соответствие требованиям;
 - проведение обследований технического состояния зданий.
 - участие в составлении разделов коллективного договора;
 - организация расследования несчастных случаев;
 - проведение инструктажей;
 - доведение до сведения работников действующих законов и иных нормативных правовых актов РФ об охране труда.
4. На должность специалиста по охране труда назначаются лица, имеющие квалификацию специалиста по охране труда, либо специалисты, имеющие высшее профессиональное (техническое) образование или среднее профессиональное (техническое) образование и стаж работы не менее 3 лет.
5. Государственный надзор и контроль за соблюдением требований охраны труда осуществляются единой централизованной системой государственных органов – **федеральной инспекцией труда.**

Тема: Аттестация рабочих мест по условиям труда.

Вариант 1,2.

1. Написать сроки проведения аттестации
2. Кто осуществляет аттестацию рабочих мест?
3. Перечислить состав аттестационной комиссии.
4. Перечислить на какие 3 класса можно разделить травмобезопасность
5. Цель государственной экспертизы.
6. Кем осуществляется государственная экспертиза условий труда?
7. Кто возглавляет комиссию по расследованию несчастных случаев на производстве?
8. Кто непосредственно отвечает за безопасность труда на участке, где произошел несчастный случай?
9. Дополнить предложение: Расследование группового несчастного случая на производстве и несчастного случая на производстве со смертельным исходом проводится комиссией в течение _____.
10. Первоначальным документом по расследованию несчастных случаев на производстве является _____.

Эталон правильных ответов

Вариант 1,2.

- 1.1 раз в 5 лет с момента проведения последних изменений.
2. Аттестационная комиссия.
3. – специалист по ОТ,
 - главный энергетик,
 - главный механик,
 - главный технолог,
 - руководитель подразделений,
 - представители профсоюзных организаций.
4. класс 1 – оптимальные, класс 2 – допустимые, класс 3 – вредные.
5. Обеспечение правильности применения списков на льготное пенсионное обеспечение и дополнительные отпуска, подготовки предложений по совершенствованию этих списков.
6. Федеральной службой по труду и занятости (Рострудом) и органами исполнительной власти субъектов РФ.
7. Комиссию возглавляет работодатель или уполномоченный им представитель.
8. Руководитель подразделения.
9. 15 суток.
10. Акт Н-1.

Раздел 4. Требования охраны труда при эксплуатации производственного и технологического оборудования.

Тема: Холодильное оборудование

Вариант 1.

1. Перечислить типы холодильников.
2. Какой тип холодильника соответствует определению: предназначен для равномерного обеспечения городов и промышленных центров сезонными продуктами питания в течение всего года.
3. Какой тип холодильника соответствует определению: они служат для кратковременного хранения продуктов на отдельных предприятиях пищевой промышленности и в домашних условиях.
4. Дополнить предложение: основным элементом холодильных установок являются _____ .
5. Что используют для холодильных установок, применяемых в пищевой промышленности?
6. Сколько раз проверяют исправность автоматических приборов защиты компрессоров?
7. Где, как правило, размещают машинные и аппаратные отделения, сблокированные с охлаждаемыми помещениями?
8. Где монтируют устройства для экстренного (аварийного) отключения всех холодильных установок?
9. Что может стать опасным производственным фактором при эксплуатации холодильных установок?
10. Что предохраняет холодильные установки от аварии?

Тема: Холодильное оборудование

Вариант 2.

1. Какой тип холодильника соответствует определению: они служат для кратковременного хранения грузов при их перегрузке с одного вида транспорта на другой.
2. Какой тип холодильника соответствует определению: холодильники предназначены для создания необходимых низкотемпературных условий перевозки продуктов на разнообразных средствах транспорта.
3. Перечислить типы холодильников.
4. Дать определение компрессору.
5. Перечислить все виды компрессоров.
6. Дополнить предложение: по степени пожароопасности помещения холодильных установок подразделяют на 3 категории: Б - это _____; В – это ____; Д - это ____.
7. Сколько выходов устраивают в машинном отделении?
8. С какой целью холодильные установки оборудуют автоматической защитой?
9. Исправность защитных реле на аппаратах проверяют _____.
10. Что должно автоматически включаться одновременно при экстренном (аварийном) отключении всех холодильных установок?

Эталон правильных ответов

Вариант 1.

1. Производственные, базисные, портовые, распределительные, торговые, транспортные, домашние.
2. Распределительные холодильники
3. Домашние холодильники.
4. компрессоры.
5. Поршневые компрессоры обычного типа.
6. 1 раз в 1 месяц.
7. в одноэтажных или на первом этаже многоэтажных зданий.

8. на наружных стенах у выхода из машинного отделения.
9. Разрушение цилиндров компрессоров вследствие гидравлического удара, возникающего при переполнении системы жидким хладагентом, а также неправильной регулировки режима работы установки или применения нетарированных буферных крышек безопасности – ложных крышек.
10. Автоматическая защита.

Эталон правильных ответов

Вариант 2.

1. Портовые холодильники
2. Транспортные холодильники
3. Производственные, базисные, портовые, распределительные, торговые, транспортные, домашние.
4. Компрессор – это машина для сжатия воздуха или другого газа.
5. Турбокомпрессоры, поршневые, мембранные, ротационные, винтовые.
6. Б –машинные и аппаратные отделения, В – холодильные камеры с температурой выше 5 градусов С, Д - холодильные камеры с температурой ниже 5 градусов С и насосные отделения.
7. Не менее 2- х выходов.
8. Для предохранения от аварий.
9. 1 раз в 10 дней.
10. Аварийные системы вентиляции и освещения.

Раздел 6. Взрыво - и пожаробезопасность.

Тема: Причины возникновения пожаров и взрывов на пищевых предприятиях.

Вариант 1,2.

1. Перечислить наиболее характерные нарушения правил устройства и эксплуатации электроустановок из – за которых часто возникают пожары.
2. Дополнить предложение: источниками пожара могут стать
3. Указать (согласно статистики) причину из –за чего чаще возникают пожары (в %)

4. Что создает угрозу возникновения пожара и взрыва.
5. При освоении чего могут возникать пожары?
6. Продолжить предложение: Возгорания и пожары в рабочих помещениях могут иметь место из – за нарушения режимов.....

Эталон правильных ответов

Вариант 1,2.

1. - Неправильный способ прокладки проводок и кабелей,
- Отсутствие соответствующей электрической защиты,
- Подключение дополнительных потребителей, на которых сеть не рассчитана,
- Длительные перегрузки сети и последующие короткие замыкания,
- Оставление без присмотра включенных электрических установок.
2. Обжарочные камеры из-за нарушения сроков и правил очистки дымоходов; статическое электричество и грозовые разряды молнии.
3. Нарушение правил производства огневых работ, небрежное обращение с открытым огнем – 37%.
4. Складские помещения, в которых хранят пищевое сырье (муку, крупу, овощи, фрукты), периодически подвергают дезинсекции с применением сероуглерода, серы.
5. При освоении новых технологических процессов производства, нового оборудования, при недостаточной изученности пожаро - и взрывоопасности этих технологических процессов, недостаточной изученности пожаро – и взрывоопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
6. Ведения технологического процесса при тепловой обработке продуктов; повреждения производственных емкостей, аппаратуры и трубопроводов; отсутствия постоянного надзора за исправностью тепло – и газоиспользующего оборудования; несвоевременного проведения плановых ремонтных работ.

Итоговая контрольная работа

Вариант 1

1. Дайте определение *Охрана труда* – это
2. Что является основными законодательными актами в области охраны труда?
 - а) Федеральный закон от 17.07.1999.№181ФЗ об основах охраны труда в РФ;
 - б) Трудовой кодекс РФ (ТК РФ);
 - в) Уголовный кодекс.

3. Какой орган осуществляет государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства о труде и охране труда на производстве:

- а) Федеральная инспекция труда;
- б) органы Госгортехнадзора;
- в) органы Госсанэпидемнадзора.

4. На кого возлагаются обязанности по проведению аттестации рабочих мест по условиям труда:

- а) На работодателя (руководитель);
- б) Руководителя подразделения;
- в) На специалиста по охране труда.

5. Планирование мероприятий по охране труда на производстве направлено на:

- а) предупреждение несчастных случаев на производстве;
- б) профессиональных заболеваний
- в) улучшение условий и охраны труда;
- г) санитарно-бытового обеспечения работников.

6. Кто должен организовывать расследование учет несчастных случаев, вести учет несчастных случаев, профессиональных заболеваний и аварий?

- а) специалист по охране труда;
- б) руководитель организации;
- в) руководитель подразделения.

7. В течение скольких дней проводится расследование несчастного случая на производстве которое не является групповым и не относится к категории тяжелых несчастных случаев или несчастных случаев со смертельным исходом?

8. Соотнесите. Характеры инструктажей и время их проведения.

Характеры инструктажей:

- 1. вводный;
- 2. первичный на рабочем месте;
- 3. повторный;
- 4. внеплановый.

Время проведения:

- а) проходят все вновь поступающие на предприятие, командировочные, практиканты;
- б) проводится не реже чем через 6 месяцев;
- в) при изменении технологического процесса, внедрении новой техники, нарушении работниками требований техники безопасности;
- г) проходят все вновь принятые, переведенные из одного подразделения в другое, командировочные, практиканты.

9. Дайте определение понятию «шум».

10. Что является источником шума на пищевых предприятиях?

11. Какие виды освещения необходимо предусматривать в пищевой промышленности?

12. Перечислите виды искусственного освещения?

13. Какой тип холодильника соответствует определению: они служат для кратковременного хранения продуктов на отдельных предприятиях пищевой промышленности и в домашних условиях.

- а) транспортные;
- б) производственные;
- в) домашние;

14. О чем предупреждают установленные государственным стандартом сигнальные цвета:

- синий
- зеленый

15. Как классифицируются производственные помещения по степени опасности поражения электрическим током?

- а) без повышенной опасности;
- б) по условиям безопасности;
- в) особо опасные;
- г) с повышенной опасностью.

16. Что подразумевается под понятием «Взрыв»:

- а) – быстрое выделение энергии, связанное с внезапным изменением состояния вещества, сопровождаемое разрушением окружающей среды и распространением в ней ударной или взрывной волны;
- б) – сложный физико-химический процесс взаимодействия горючего вещества и окислителя;
- в) – вещества способные самовоспламеняться без нагрева.

17. Какие первичные средства пожаротушения применяются на пищевых предприятиях?

Вариант 2

1. Что подразумевается под понятием «Охрана труда»:

- а) система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности;
- б) система организационных и технических мероприятий, предотвращающих воздействие опасных производственных факторов;
- в) условия труда по созданию безопасности трудовых процессов.

2. Перечислите первостепенные Нормативные акты в области охраны труда.

3. Кто осуществляет государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства по охране труда на производстве?

- а) Роспотребнадзор;
- б) Федеральная инспекция труда;
- в) Уголовный Кодекс.

4. Кто осуществляет аттестацию рабочих мест по условиям труда?

- а) работодатель;
- б) аттестационная комиссия;
- б) Федеральная инспекция труда.

5. Кто должен организовывать расследование учет несчастных случаев, вести учет несчастных случаев, профессиональных заболеваний и аварий?

- а) специалист по охране труда;
- б) руководитель организации;
- в) руководитель подразделения.

6. В течении скольких дней проводится расследование несчастных случаев на производстве со смертельным исходом?

7. Планирование мероприятий по охране труда на производстве направлено на:

- а) предупреждение несчастных случаев на производстве;
- б) профессиональных заболеваний
- в) улучшение условий и охраны труда;
- г) санитарно-бытового обеспечения работников.

8. Соотнесите. Характеры инструктажей и время их проведения.

Характеры инструктажей:

- 1. вводный;
- 2. первичный на рабочем месте;
- 3. повторный;
- 4. внеплановый.

Время проведения:

- а) проходят все вновь поступающие на предприятие, командировочные, практиканты;
- б) проводится не реже чем через 6 месяцев;
- в) при изменении технологического процесса, внедрении новой техники, нарушении работниками требований техники безопасности;
- г) проходят все вновь принятые, переведенные из одного подразделения в другое, командировочные, практиканты.

9. Дайте определение понятию «вибрация».

10. Что является источником вибрации на пищевых предприятиях?

11. Какие виды освещения необходимо предусматривать в пищевой промышленности?

12. Перечислите виды естественного освещения?

13. Какой тип холодильника соответствует определению: предназначен для равномерного обеспечения городов и промышленных центров сезонными продуктами питания в течение всего года.

- а) производственные;
- б) транспортные;
- в) распределительные.

14. О чем предупреждают установленные государственным стандартом сигнальные цвета:

- красный
- желтый

15. Как классифицируются производственные помещения по степени опасности поражения электрическим током?

- а) без повышенной опасности;

- б) по условиям безопасности;
- в) особо опасные;
- г) с повышенной опасностью.

16. Дайте определение понятию «Горение».

17. Какие первичные средства пожаротушения применяются на пищевых предприятиях?

Эталон правильных ответов к итоговой контрольной работе

Вариант 1

1. – система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности.
2. а, б.
3. а.
4. а.
5. а, б, в, г.
6. а.
7. 3 дней
8. 1-а, 2-г, 3-б, 4-в.
9. – специфическая форма звука, нежелательная для человека, мешающая ему в данный момент работать, нормально разговаривать или отдыхать.
10. Технологическое (производственное) оборудование.
11. Естественное и искусственное.
12. Рабочее и аварийное освещения.
13. в.
14. Синий цвет - сигнализирующий, используется для указательных знаков и элементов производственной технической информации в специальных случаях. Зеленый цвет – извещающий, свидетельствует о нахождении механизмов в подготовленном к работе состоянии, о нормальном давлении воздуха, воды и отсутствии отклонений других параметров, о нормальном режиме работы и получении доброкачественной продукции.
15. а, г, в.
16. а.
17. углекислотные и химические пенные огнетушители.

Вариант 2

1. а.
2. Трудовой Кодекс РФ, Федеральный закон от 17.07.99 г. №181 ФЗ, ГОСТ.
3. б.
4. б.
5. а.
6. 15 дней.
7. а, б, в, г.
8. 1-а, 2-г, 3-б, 4-в.
9. – совокупность механических колебательных движений упругих тел, машин, механизмов и приспособлений, повторяющихся через определенные промежутки времени.
10. Производственное оборудование.
11. Естественное и искусственное.
12. Верхнее и боковое.
13. в.
14. Красный цвет - запрещающий, сигнализирует о необходимости немедленного вмешательства, указывает устройство, которое прервало процесс или движение. Желтый цвет – предупреждающий, указывает предстоящий переход на автоматический цикл работы, на приближение одного из параметров(тока, температуры) к предельным значениям.
15. а, г, в.
16. – сложный физико-химический процесс взаимодействия горючего вещества и окислителя.
17. углекислотные и химические пенные огнетушители.