**Предмет «Охорона праці»**

**Контроль навчальних досягнень з теми :Основи безпеки праці в галузі.**

**Професія Кухар, кондитер**

1.Вказати відповідального за забезпечення належного технологічного обладнання робочих місць і створення на них умов праці відповідно до нормативних актів з охорони праці

**А** працівник **Б**  власник (керівник) підприємства **В** держава

2.Вкажіть шкідливі фізичні фактори

**А** токсичний пил

**Б** температура повітря

**В** шум

**Г** бактерії

3.Вкажіть шкідливі хімічні фактори

**А** чадний газ

**Б** підвищена концентрація вуглекислого газу в приміщенні

**В** рослини – алергени

**Г** монотонна праця

4.Вкажіть шкідливі біологічні фактори

**А** випромінювання

**Б** інфекційні захворювання

**В** пара

**Г** рослини-алергени

5.Вкажіть шкідливі психофізіологічні фактори

**А** нервово-психічні перенавантаження

**Б** інфекційні захворювання

**В** монотоннатяжка праця

**Г** вологість

6Умовно розподіліть фактори впливу на людину за ступенем зростання небезпеки

**А** вражаючі

**Б** шкідливі

**В** небезпечні

7.Вкажіть вимоги до працівників , які виконують роботи з підвищеною небезпекою

**А** спеціальне навчання і щорічна перевірка знань з охорони праці

**Б** віковий ценз

**В** медичні огляди працівників

**Г** вага та зріст працівника

8.Вказати вимоги безпеки при виникненні аварійної ситуації

**А** негайно відключити від мережі електрообладнання

**Б**  не допускати в небезпечну зону сторонніх осіб

**В** залишити небезпечну зону не повідомивши керівника

**Г** повідомити про надзвичайну подію керівника

9.Вимоги безпеки перед початком роботи

**А**  використовувати технологічне обладнання без перевірки роботи на холостому ході

**Б** одягти спецодяг і упорядкувати його

**В** підготувати робоче місце до виконання робіт та розпочати виконання без розпорядження шеф-кухаря

**Г** отримати завдання від шеф-кухаря та підготувати робоче місце до виконання робіт

10.Вимоги безпеки під час виконання роботи

**А** розробку замороженого мяса та риби проводити після розмороження

**Б** зупиняти технологічне обладнання завантажене продуктами

**В** забороняється залишати працююче обладнання без нагляду

**Г** установлювати наплитні котли на плиту і знімати їх повинні два робітники , використовуючи сухий рушник

11.Вимоги безпеки після закінчення роботи

**А** після закінчення роботи залишити електрообладнання не вимкнуте

**Б** почистити, помити інвентар, інструмент ,скласти його у відведене місце

**В** прибрати робоче місце , сміття залишити до наступної зміни

**Г** прибрати робоче місце,звільнити від відходів виробництва,винести сміття

12.Визначити відповідність між сигнальним кольором та стандартом ГОСТу

**Колір Вимоги стандарту**

**А** червоний **1** припис , безпека

**Б**  синій **2** небезпека,пожежогасіння

**В** жовтий **3** вказівка , інформація

**Г** зелений **4** попередження, можлива небезпека.