



Охрана труда на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса.

- 1 За проведение вводного инструктажа отвечает ...
- 2 Обучение безопасным приемам работы проводит ...
- 3 Некомфортный микроклимат в производственном помещении всегда снижает ...
- 4 Воздействие шума характеризуется его ...
- 5 Для предотвращения воздействия электрического тока на организм используется ...
- 6 На организм работника могут воздействовать ...
- 7 Работа в условиях «горячего цеха» приводит ...
- 8 Искусственное освещение повышает ...
- 9 Лампы накаливания используются для ...
- 10 Люминесцентные светильники предназначены только для ...
- 11 Запрещены для использования в производственных интерьерах цвета ...
- 12 Воздействие красного цвета на зрение приводит к ...
- 13 Совместная комиссия по охране труда создается ...
- 14 Несчастный случай расследуется комиссией ...
- 15 Одной из целей работы по охране труда является ...
- 16 Вентиляция производственных помещений направлена на ...
- 17 Нормы естественной освещенности при боковом освещении составляют ...
- 18 Контроль за условиями труда на предприятии обеспечивает ...





- 19) План мероприятий по устранению причин несчастного случая разрабатывает ...
- 20) Улучшение условий труда планируется в рамках ...
- 21) Отчет о травматизме представляется ...
- 22) Дежурное освещение базируется на ...
- 23) Шумовое воздействие интенсивностью до 85 дБ в производственном помещении является ...
- 24) СВЧ-генератор оказывает воздействие на ...
- 25) Вибрация технических установок вызывает ...
- 26) Неверно, что в параметрах микроклимата учитывается ...
- 27) Скорость движения воздуха определяется ...
- 28) К производственным заболеваниям относится ...
- 29) На нервную систему люминесцентная лампа действует наименее благоприятно, это воздействие обусловлено ...
- 30) Обучение работающих правилам безопасной работы проводится в рамках ...
- 31) Результат внезапного воздействия опасного фактора – это травма. К травмирующим факторам можно отнести ...
- 32) Установите соответствие продуктов и ситуаций, при которых их используют в качестве лечебно-профилактического питания
- 33) К техническим причинам несчастного случая относится ...
- 34) При несчастном случае со смертельным исходом расследование проводится ...
- 35) Предельные нормы переноски тяжестей на определенное расстояние зависят от ...
- 36) Технические мероприятия, намеченные в связи со случаем травматизма, выполняются до конца отчетного периода. Определите порядок их планирования
- 37) Установите соответствие вида запыленности с ее опасностью, с точки зрения охраны труда





- 38) Расположите задачи системы кондиционирования в помещении в порядке убывания важности
- 39) Расставьте в порядке убывания вредности воздействия виды светильников в производственном помещении при работе с монитором
- 40) К вероятным воздействиям компьютерной техники на окружающий рабочее место воздух относится ...
- 41) Расположите возможные заболевания при работе на компьютере в порядке возрастания распространенности
- 42) Противопожарный инструктаж проводится для определенной группы людей. Расположите количественный состав группы в порядке возрастания количества участников
- 43) Расположите источники опасности для работника при пожаре в порядке убывания степени опасности
- 44) Расположите материалы по пожарной безопасности предприятия в порядке ознакомления с ними работника в ходе инструктажей
- 45) Распределите органы в порядке возрастания степени опасности воздействия на них электрического тока

