

ВОПРОСЫ

к экзамену по дисциплине «ОХРАНА ТРУДА»

для студентов специальности 49 01 02

«Технология мяса и мясных продуктов»

«Технология молока и молочных продуктов»

1. Содержание, цель, задачи курса «Охрана труда». Состояние охраны труда в Республике Беларусь.
2. Основные законодательные акты по охране труда
3. Нормативные документы по охране труда
4. Эргономические основы безопасности труда
5. Теория риска. Принципы, методы и средства обеспечения безопасности
6. Психология и безопасность труда
7. Социально-экономическое значение охраны труда
8. Ответственность за нарушение требований охраны труда
9. Организация службы охраны труда на предприятии
10. Обучение и виды инструктажей по охране труда
11. Государственный надзор за охраной труда
12. Общественный контроль за охраной труда
13. Расследования и учет несчастных случаев на производстве
14. Специальное расследование несчастных случаев на производстве
15. Расследование и учет профзаболеваний на производстве
16. Обязательное страхование от несчастных случаев на производстве
17. Анализ и изучение причин несчастных случаев и профзаболеваний
18. Метеорологические условия производственной среды и их воздействие на организм человека.
Нормирование параметров микроклимата. Оптимальные и допустимые микроклиматические условия.
19. Инфракрасное тепловое излучение и его воздействие на организм человека.
20. Аттестация рабочих мест.
21. Вредные вещества предприятий мясной и молочной промышленности. Факторы, влияющие на вредность веществ.
22. Классификация промышленных ядов по характеру физиологического воздействия на организм. ПДК вредных веществ.
23. Вредность производственной пыли.
24. Виды промышленной вентиляции
25. Характеристики шума. Вредное действие шума на организм человека.
26. Нормирование, расч.т и меры борьбы с производственным шумом.

27. Производственная вибрация, нормирование, расчет и меры борьбы.
28. Естественное освещение производственных помещений, его расчет, нормирование.
29. Источники света для искусственного освещения Достоинства и недостатки, область применения.
30. Классификация искусственного освещения. Нормирование искусственного освещения.
31. Действие электрического тока на организм человека.
32. Факторы, влияющие на исход электротравм.
33. Классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током.
34. Основные мероприятия по обеспечению безопасной работы электроустановок.
35. Защитное заземление, схема, расчет заземляющих устройств.
36. Зануление, схема, устройство и принцип работы.
37. Защитное отключение, схема, назначение, устройство и принцип работы.
38. Статическое электричество и меры борьбы с ним. Молниезащита.
39. Оказание первой помощи при поражении электрическим током
40. Общие требования к сосудам, работающим под давлением. Их классификация
41. Основные причины взрывов паровых и водогрейных котлов.
42. Причины взрывов баллонов и их предупреждение.
43. Меры безопасности при эксплуатации компрессоров и холодильных установок.
44. Опасные зоны оборудования и средства защиты.
45. Общие требования безопасности к устройству и эксплуатации производственного оборудования.
46. Безопасность при эксплуатации грузоподъемных механизмов.
47. Причины пожаров на предприятиях мясной и молочной промышленности. Условия и виды горения.
48. Самовозгорание, его физико-химическая сущность
49. Температура вспышки и воспламенения, их расчет, область применения и методика определения.
50. Температурные пределы распространения пламени, их расчет и практическая значимость.
51. Концентрационные пределы распространения пламени, их расчет.
52. Пожаровзрывоопасность производственных пылей. Классификация.

53. Категорирование помещений по взрывопожарной опасности (А, Б, В1-4, Г1, Г2, Д).
54. Классификация помещений по взрыво- и пожароопасности согласно ПУЭ (В-I, В-Ia, П-I, П-II...).

55. Меры безопасности при проведении огневых работ
56. Классификация строительных материалов, конструкций зданий и сооружений по огнестойкости.
57. Повышение пожарной безопасности зданий. Эвакуация людей при пожаре.
58. Вода как огнетушащее вещество.
59. Огнетушащие пены, их виды и область применения.
60. Тушение пожаров инертными газами, ингибиторами и порошками.
61. Автоматические системы пожаротушения. Спринклерные и дренчерные установки.
62. Средства пожарной сигнализации и извещения
63. Первичные средства пожаротушения. Назначение и устройство ручных огнетушителей (воздушно-пенных, углекислотных, жидкостных, порошковых).

Дополнительные вопросы

Специальность «Технология мяса и мясных продуктов»

1. Правила безопасности при эксплуатации оборудования для убоя скота (боксы).
2. Требования техники безопасности к машинам для распиловки, разделки и дробления (электропилы, дробильные машины).
3. Требования техники безопасности к установкам для измельчения мягкого сырья (волчки, куттеры, шпигорезки).
4. Требования техники безопасности к машинам для перемешивания мяса (фаршемешалки, шприцы).
5. Требования техники безопасности к машинам для формования (фаршемешалки, котлетный автомат и др.).

Специальность «Технология молока и молочных продуктов»

1. Требования техники безопасности при эксплуатации пластинчатых пастеризационно-охладительных установок.
2. Требования техники безопасности при производстве мороженого.
3. Требования к оборудованию для производства масла.
4. Требования техники безопасности к машинам для производства сыра.
5. Требования техники безопасности к машинам для производства творога.

Литература

1. Челноков, А.А. Охрана труда: учебник /А.А. Челноков, И.Н. Жмыхов, В.Н. Цап; под общ. редакцией А.А. Челнокова – Мн.: Выш. шк., 2011. – 671с.
2. Михнюк, Т.Ф. Охрана труда. - Мн.: ИВЦ Минфина, 2007. – 320 с.
3. Никитин В.С., Бурашников Ю.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности, -М.: Агропромиздат, 1991 – 350с.
4. Беляев В.В. Охрана труда на предприятиях мясной и молочной промышленности. –М.: Легкая и пищевая промышленность, 1982 – 288с.
5. Федорчук, А.И. Охрана труда в организациях по переработке мясной и молочной продукции: пособие /А.И. Федорчук, Л.Т. Ткачева. – Минск: Беларус. Энцыкл. імя П. Броўкі, 2010.-256с.