



Автономная некоммерческая организация
дополнительного профессионального образования

ГАРМОНИЯ
Учебно-сертификационный центр

тел. +7 (495) 987-11-54

e-mail: info@garmcentr.ru

web: www.garmcentr.ru

адрес: г.Москва, ул. Смольная, д.24 А, 13 этаж, офисы 1324-1309

Директор АНО ДПО УОС «Гармония»
В.П. Качурина/
«17» января 2018г.



УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН по программе обучения

«Правила по охране труда при производстве отдельных видов пищевой продукции»

Цель: повышение профессиональных компетенций руководителей и специалистов, осуществляющих организацию производства пищевой продукции.

Категория слушателей:

- 1) работники всех профессий, осуществляющие производство пищевой продукции;
- 2) руководители всех уровней предприятий, осуществляющие производство пищевой продукции.

Срок обучения: 16 часов.

Форма обучения: определяется совместно образовательным учреждением и Заказчиком (очная, очно-заочная / с частичным отрывом от производства, с применением дистанционных образовательных технологий).

№ п/п	Наименование разделов / тем / дисциплин	Всего час	В том числе		Форма контроля
			Лекции	Практ. занятия	
1	2	3	4	5	6
1	<i>Требования охраны труда, предъявляемые к организации проведения работ (производственных процессов)</i>	1	1		опрос
2	<i>Требования охраны труда, предъявляемые к территории производственного объекта (площадкам, производственным помещениям) и организации рабочих мест</i>	1	1		опрос
2.1	Требования охраны труда, предъявляемые к организации производственных процессов	1	1		
3	<i>Требования охраны труда, предъявляемые к территории производственного объекта (площадкам, производственным помещениям) и организации рабочих мест</i>	2	2		опрос
3.1	Требования охраны труда, предъявляемые к территории производственного объекта (площадкам, производственным помещениям)	1	1		

3.2	Требования охраны труда, предъявляемые к организации рабочих мест	1	1		
4	Требования охраны труда, предъявляемые к осуществлению производственных процессов и эксплуатации технологического оборудования	7	7		опрос
4.1	Требования охраны труда при производстве хлебобулочных и макаронных изделий	1	1		
4.2	Требования охраны труда при производстве хлебопекарных дрожжей	1	1		
4.3	Требования охраны труда при производстве сахара	1	1		
4.4	Требования охраны труда при производстве кондитерских изделий	1	1		
4.5	Требования охраны труда при производстве пищевых концентратов, крахмала и плодоовощной продукции	1	1		
4.6	Требования охраны труда при производстве алкогольных напитков	1	1		
4.7	Требования охраны труда при производстве пива и безалкогольных напитков	1	1		
5	Требования охраны труда, предъявляемые к транспортированию (перемещению) и хранению исходных материалов, сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и отходов производства пищевых продуктов	3	3		опрос
	Консультация	1			
	Итоговая аттестация	1			зачет
	ИТОГО	16	14		