

Частное учреждение
дополнительного профессионального образования
«Учебный центр «Профессионал»

РАССМОТРЕНО

на заседании методической комиссии

ЧУ ДПО «УЦ «Профессионал»

Протокол № 01 от « 14 » 01 2021 г.

Председатель методической комиссии

Петров П.П. Петров

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

Петрова
ЧУ ДПО «УЦ «Профессионал»

Р.П. Петрова

01 2021 г.



ПРОГРАММА

«Охрана труда при производстве отдельных видов пищевой промышленности»

Смоленск
2021-2022 гг.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

по программе: «Охрана труда при производстве отдельных видов пищевой промышленности»

№ п/п	Наименование разделов	Всего часов	Лекции	Практические занятия	Самоподготовка	Зачет
1	Нормы трудового права в вопросах охраны труда	1	1			
1.1	Трудовое законодательство в вопросах охраны труда	1	1			
2	Основы охраны труда	1	1			
2.1.	Понятия «безопасность труда и охрана труда». Основные принципы их обеспечения.	1	1			
3	Основы управления охраной труда	4	4			
3.1.	Права, обязанности и ответственность работников и работодателя по соблюдению трудового законодательства и требований охраны труда	1	1			
3.2	Организация работ по охране труда. Необходимая документация по охране труда Обучение, проверка знаний по охране труда и допуск персонала к выполнению работ	1	1			
3.3	Устройство санитарно-бытовых помещений, их ремонт и содержание	1	1			
3.4	Медицинские осмотры. Специальная оценка условия труда.	1	1			
3.5	Требования к средствам индивидуальной и коллективной защиты.	1	1			
4	Требования охраны труда, предъявляемые к организации проведения работ (производственных процессов)	2	2			
4.1.	Общие требования. Требования по охране труда предъявляемые к организации производственных процессов	0,5	1			
4.2.	Работы повышенной опасности при производстве отдельных видов пищевой промышленности	0,5				
4.3.	Общие требования по охране труда при погрузо-разгрузочных работах и размещении грузов	0,5	1			
4.4	Общие требования безопасности при выполнении работ на оборудовании, работающем под избыточным давлением	0,5				
5	Требования по охране труда, предъявляемые к территории производственного объекта (площадкам, производственным помещениям) и организации рабочих мест	10	10			
5.1	Требования по охране труда, предъявляемые к территории производственного объекта (площадкам, производственным помещениям)	1	1			
5.2	Требования охраны труда, предъявляемые к организации рабочих мест	1	1			
6	Требования по охране труда, предъявляемые к осуществлению производственных процессов и эксплуатации технологического оборудования	1	1			
6.1	Общие требования по охране труда. Требования к производственным процессам в соответствии с требованиями о безопасности пищевой продукции	1	1			
6.2	Требования безопасности к эксплуатации газовых сетей и промышленных печей в производстве отдельных видов пищевой промышленности	1	1			
6.3	Требования охраны труда при производстве хлебобулочных и макаронных изделий	1	1			

6.4	Требования по охране труда при производстве хлебопекарных дрожжей	1	1			
6.5	Требования охраны труда при производстве сахара	1	1			
6.6	Требования охраны труда при производстве кондитерских изделий	1	1			
6.7	Требования охраны труда при производстве пищевых концентратов, крахмала и плодовоовощной продукции	1	1			
6.8	Требования охраны труда при производстве алкогольных напитков	1	1			
6.9	Требования охраны труда при производстве пива и безалкогольных напитков	1	1			
6.10	Требования по охране труда при проведении работ внутри дошников	1	1			
7	Требования по охране труда, предъявляемые к транспортированию (перемещению) и хранению исходных материалов, сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и отходов производства пищевых продуктов	1	1			
8	Оказание первой помощи пострадавшим	1	1			
9	Самоподготовка				2	
10	Итоговая проверка					2
	ИТОГО	24				

Пояснительная записка

Программа обучения по охране труда при производстве отдельных видов пищевой промышленности и проверки знаний требований охраны труда при производстве отдельных видов пищевой промышленности разработана в соответствии с Постановлением Минтруда РФ, Минобразования РФ от 13.01.2003 N 1/29 "Об утверждении Порядка обучения по охране труда и проверки знаний требований охраны труда работников организаций", Приказ Минтруда России от 07.12.2020 № 866н «Об утверждении Правил по охране труда при производстве отдельных видов пищевой продукции».

Программа предназначена для приобретения слушателями необходимых знаний по охране труда для их применения при производстве отдельных видов пищевой промышленности, соответствие производства работ требованиям законодательства Российской Федерации и иных нормативных правовых актов в сфере охраны труда с целью обеспечения профилактических мер по сокращению производственного травматизма и профилактики профессиональных заболеваний.

В основу программы положена практическая направленность обучения предотвращения производственных травм и профессиональных заболеваний, а также аварий и инцидентов.

Обучение проходит как на базе учебного центра, так и с выездом преподавателей на предприятия, а также возможна реализация данной программы в дистанционном формате. Кабинет для дистанционного обучения соответствует материально-техническому оснащению, который включает в себя: компьютер, веб-камеру, микрофон, проектор, флипчарт, наглядные пособия и актуальное программное обеспечение для осуществления видеосвязи.

В результате обучения по данной программе слушатели приобретают знания о правах и обязанностях лиц, осуществляющих при производстве отдельных видов пищевой промышленности, по охране труда, об основах охраны труда в организации, основных требований при выполнении погрузочно-разгрузочных работ и размещении грузов, при работе с оборудованием, работающем под избыточным давлением, знания об оказании первой доврачебной помощи пострадавшему, о социальной защите пострадавших от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний.

Содержание и структура программы позволяет использовать модульные системы обучения. Курс обучения рассчитан на группы смешанного состава.

Программа состоит из 8 разделов:

нормы трудового права в вопросах охраны труда;

основы охраны труда;

основы управления охраной труда;

требования охраны труда, предъявляемые к организации проведения работ (производственных процессов);

требования по охране труда, предъявляемые к территории производственного объекта (площадкам, производственным помещениям) и организации рабочих мест

требования по охране труда, предъявляемые к осуществлению производственных процессов и эксплуатации технологического оборудования;

требования по охране труда, предъявляемые к транспортированию (перемещению) и хранению исходных материалов, сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и отходов производства пищевых продуктов

оказание первой доврачебной помощи пострадавшим

Организация обучения по охране труда по данной программе рассчитана на 24 часа учебного времени. Контрольная проверка знаний проходит в виде зачёта. К зачету допускаются слушатели, выполнившие требования учебной программы. По окончании курса, при условии успешной сдачи зачета, выдаются удостоверения установленного образца.