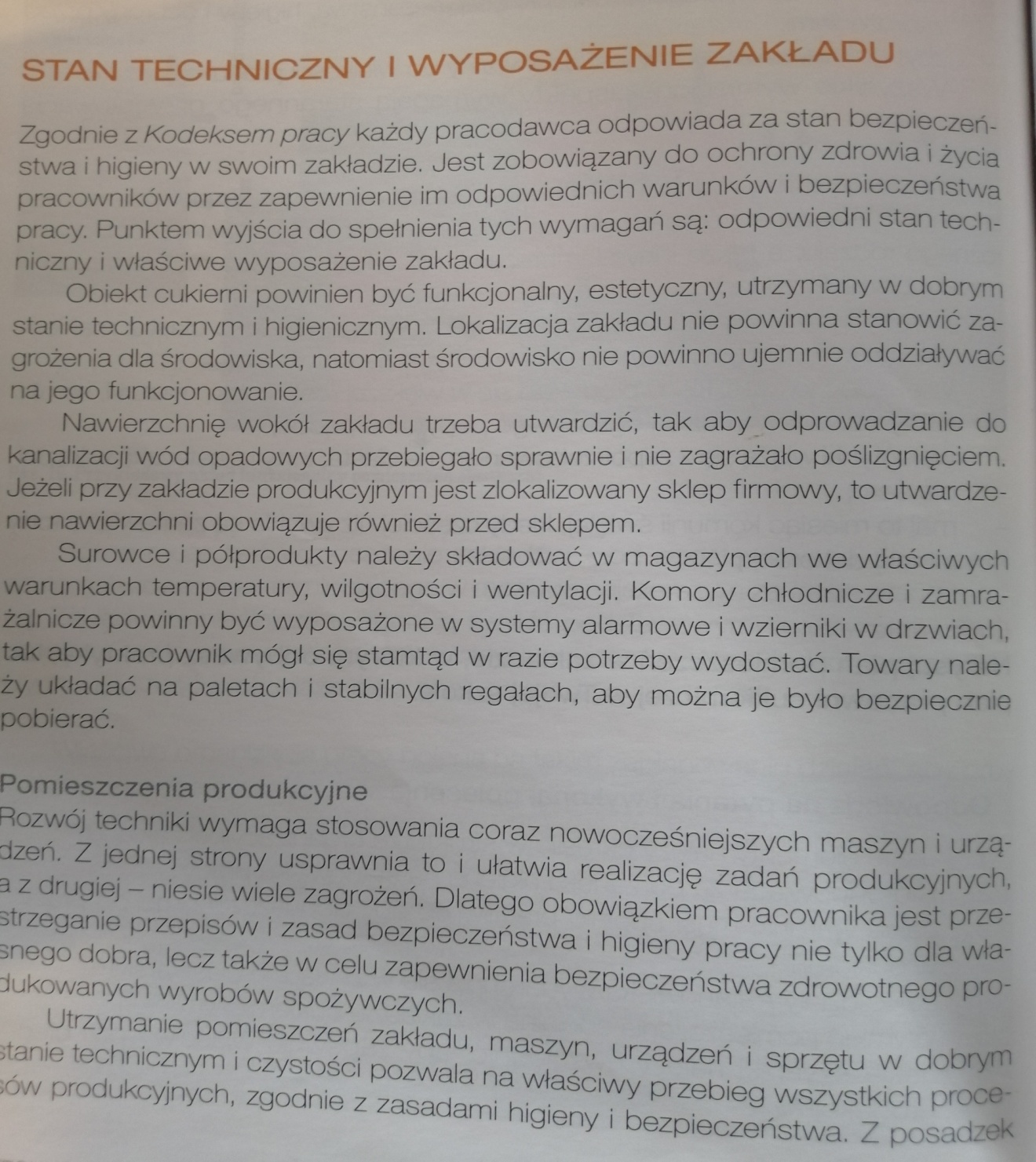
**WYPOSAŻENIE ZAKŁADÓW PIEKARSKICH**

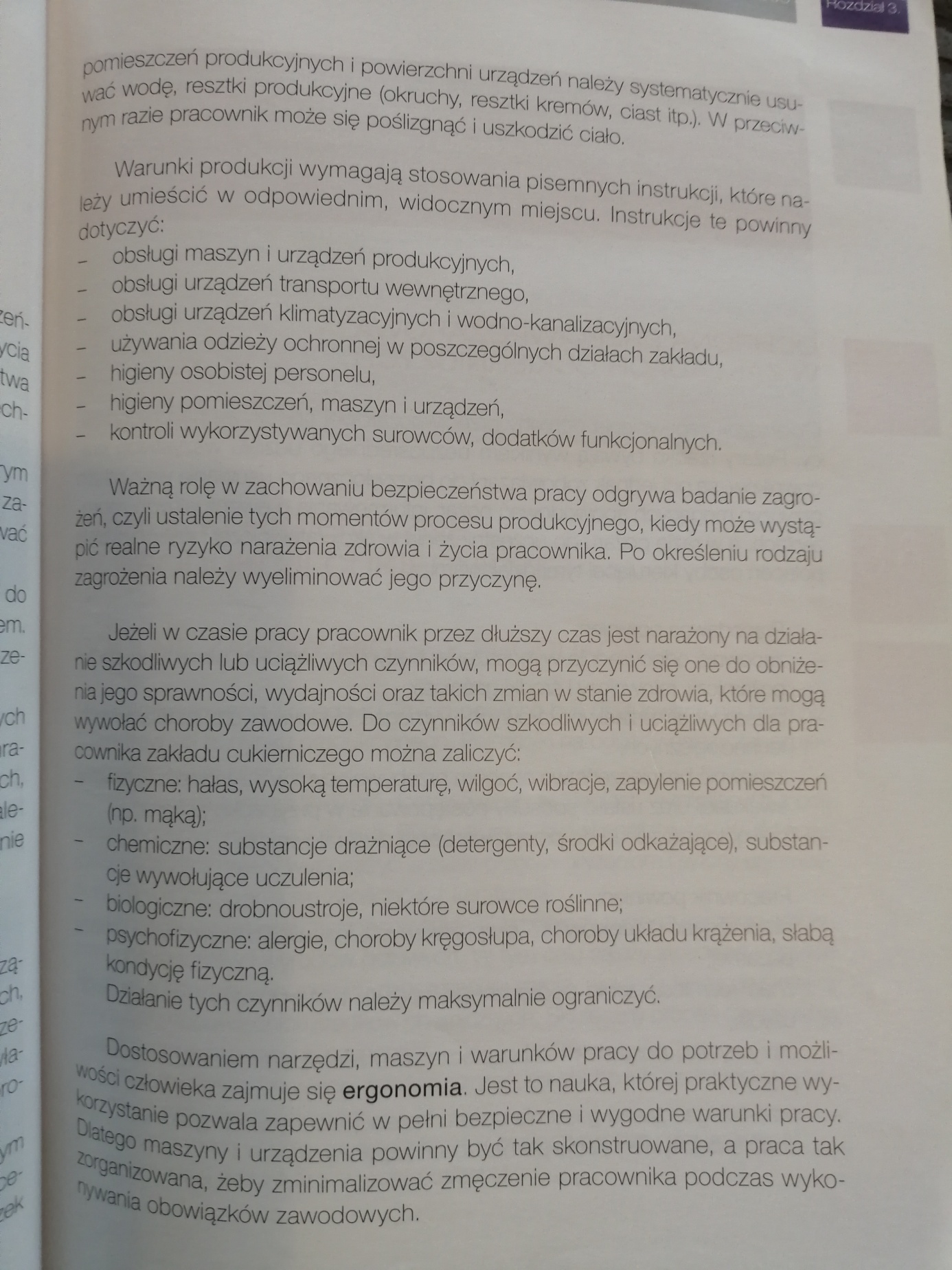
**01.03.2021**

LEKCJ 1-3

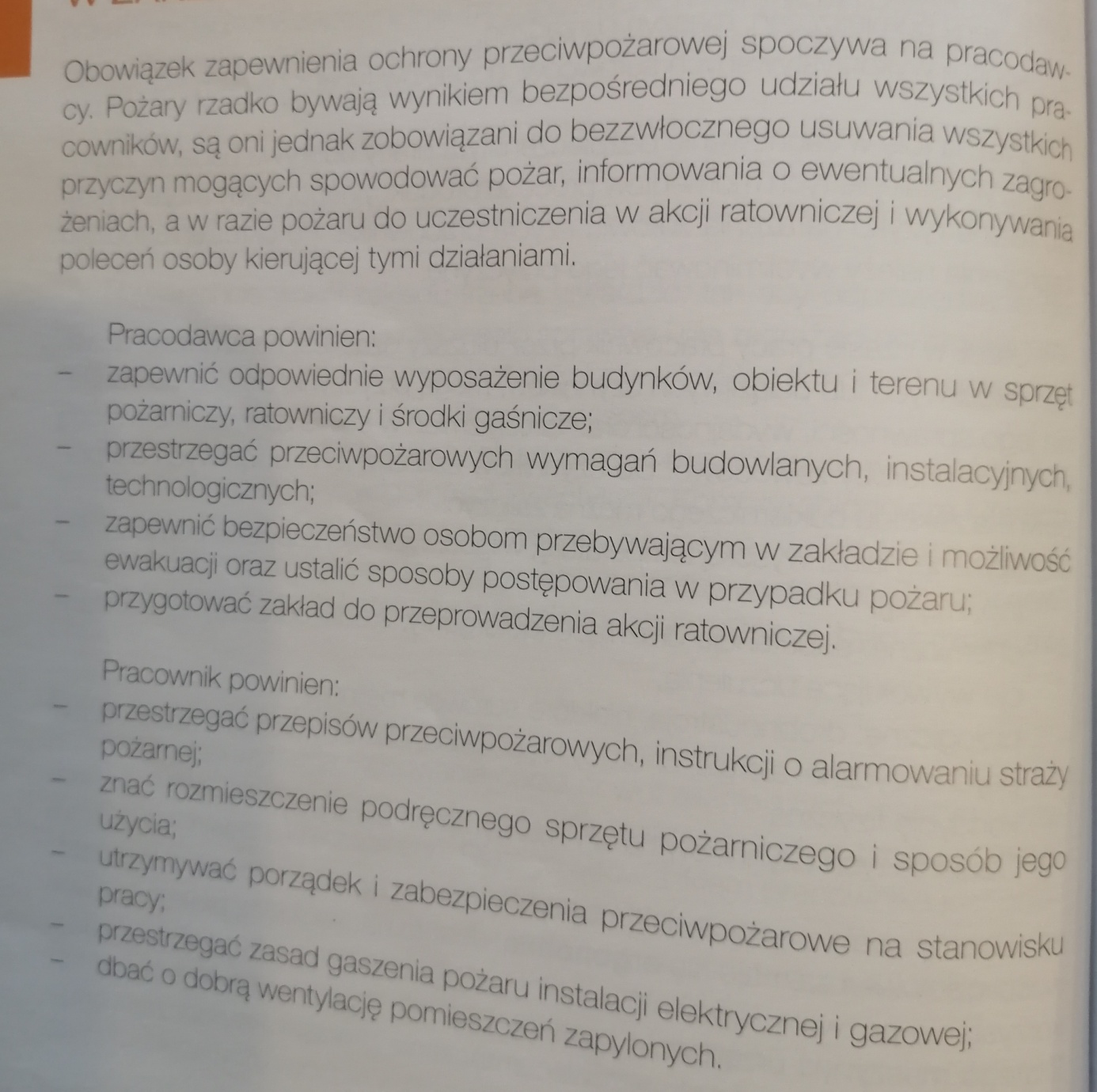
**TEMAT: Zasady ergonomii oraz przepisy Bezpieczeństwa i Higieny Pracy,   
 a także ochrony przeciwpożarowej w zakładach produkcji spożywczej.  
 Układ funkcjonalny pomieszczeń.**

1. Stan techniczny i wyposażenie zakładu - ergonomia.

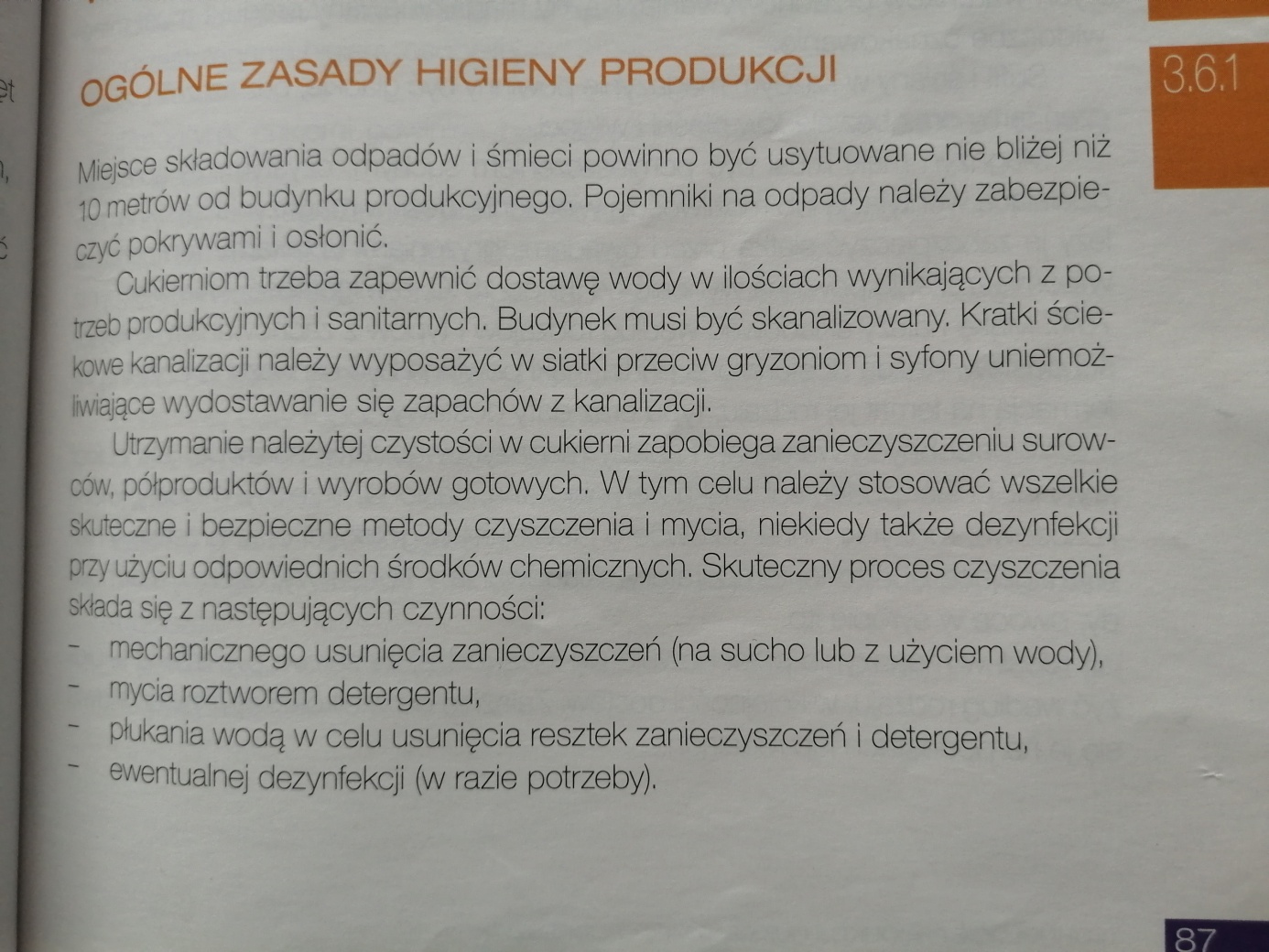


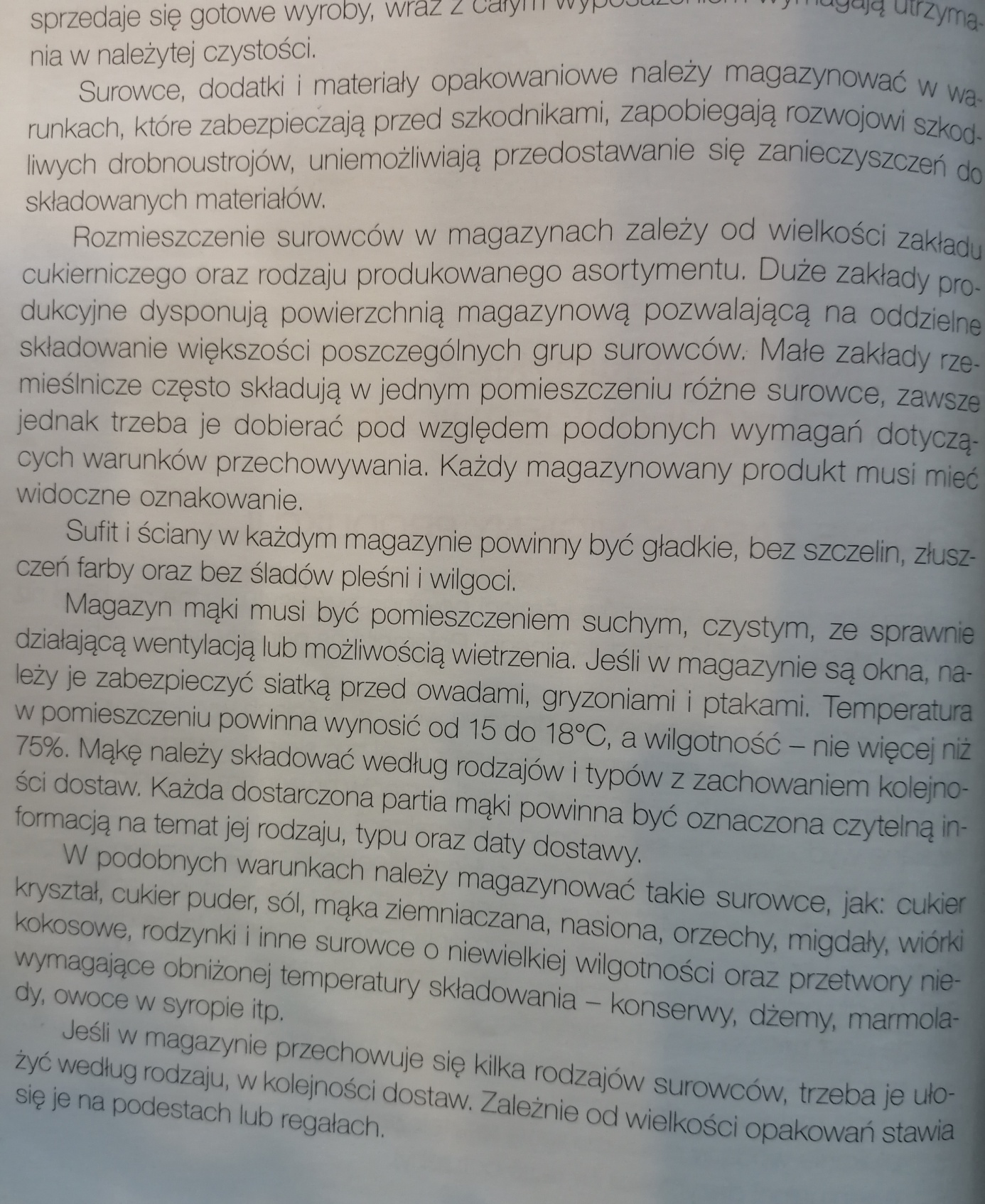


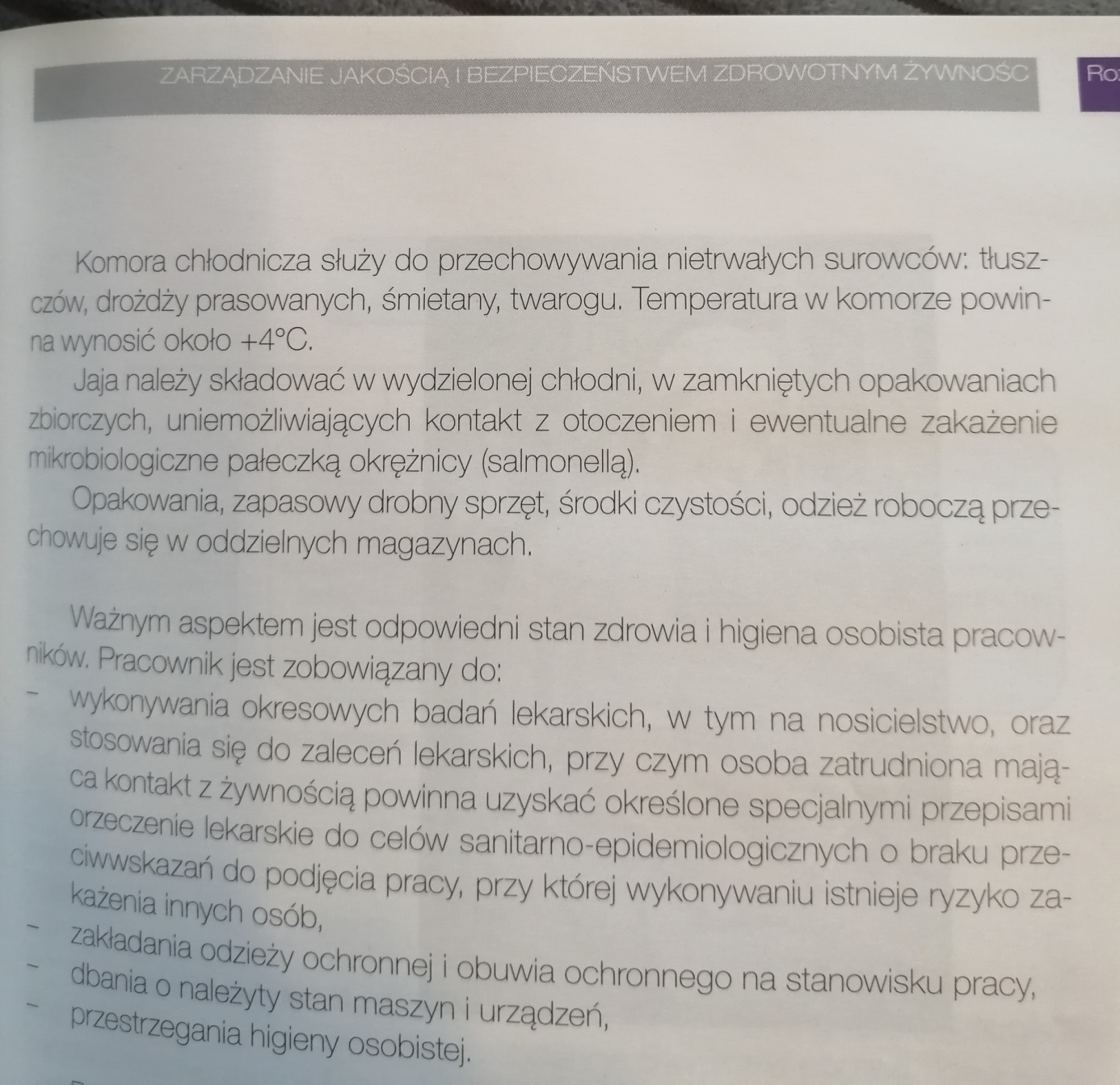
2. Ochrona przeciwpożarowa w zakładach piekarskich.



3. Ogólne zasady higieny produkcji.

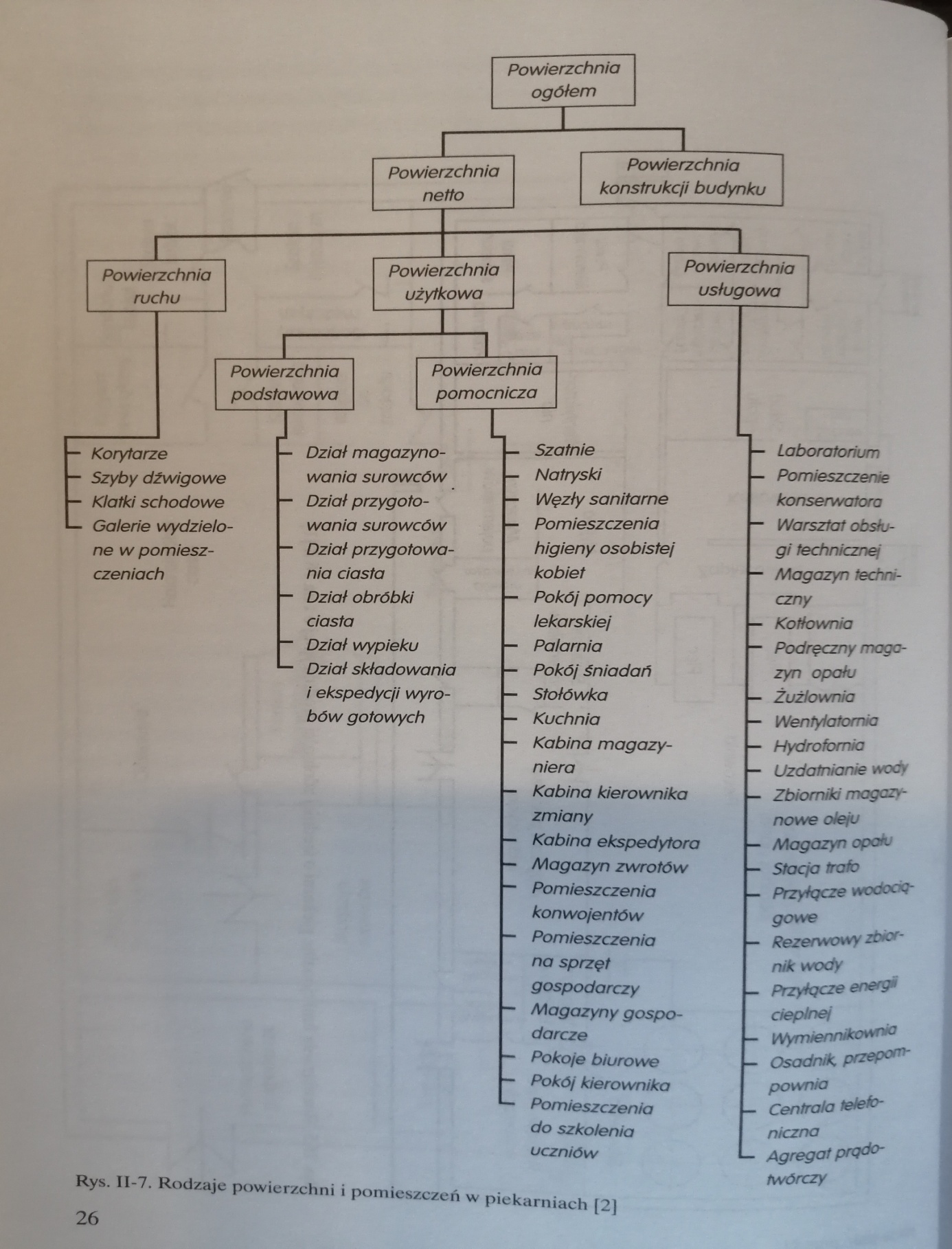




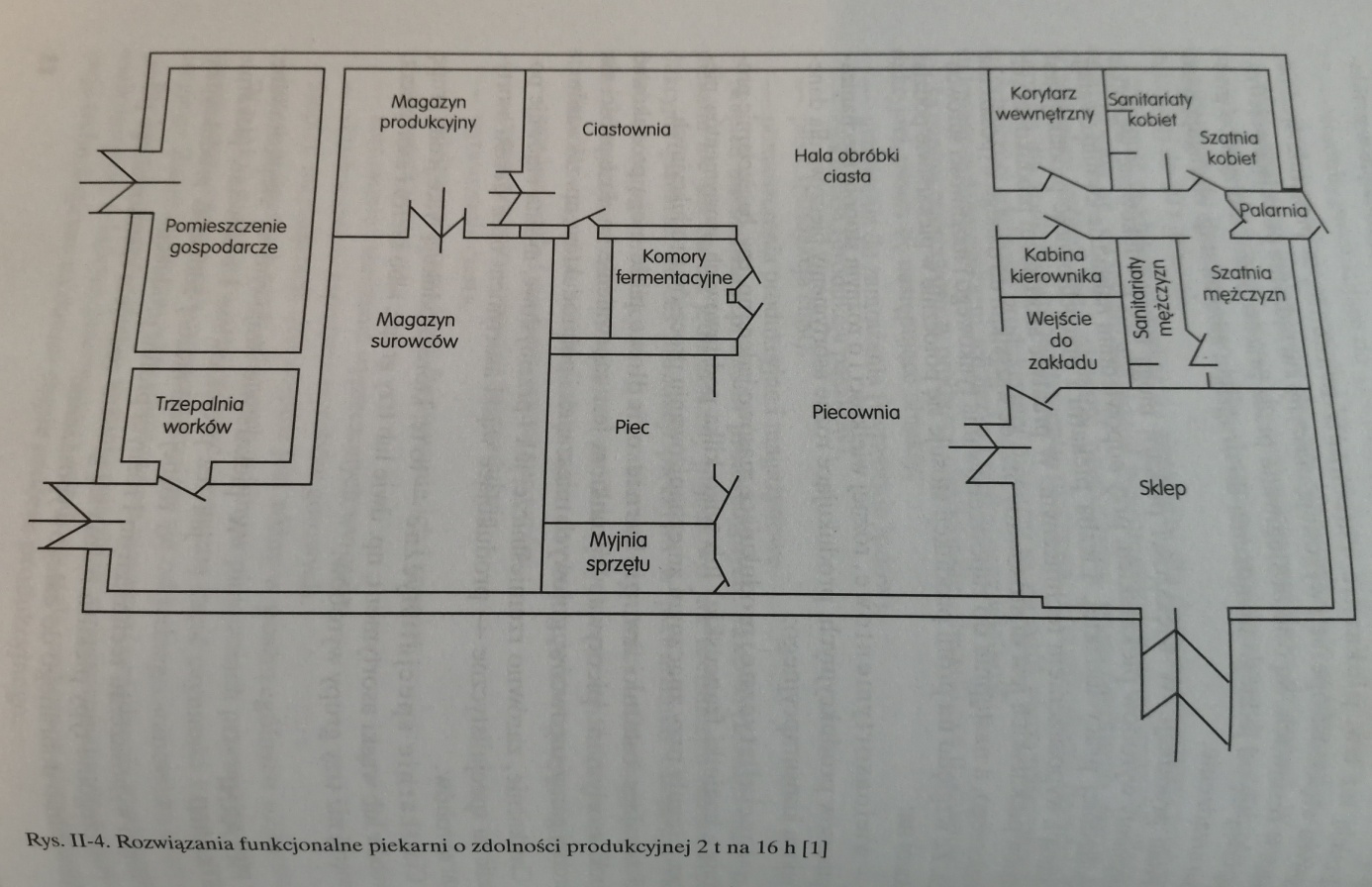


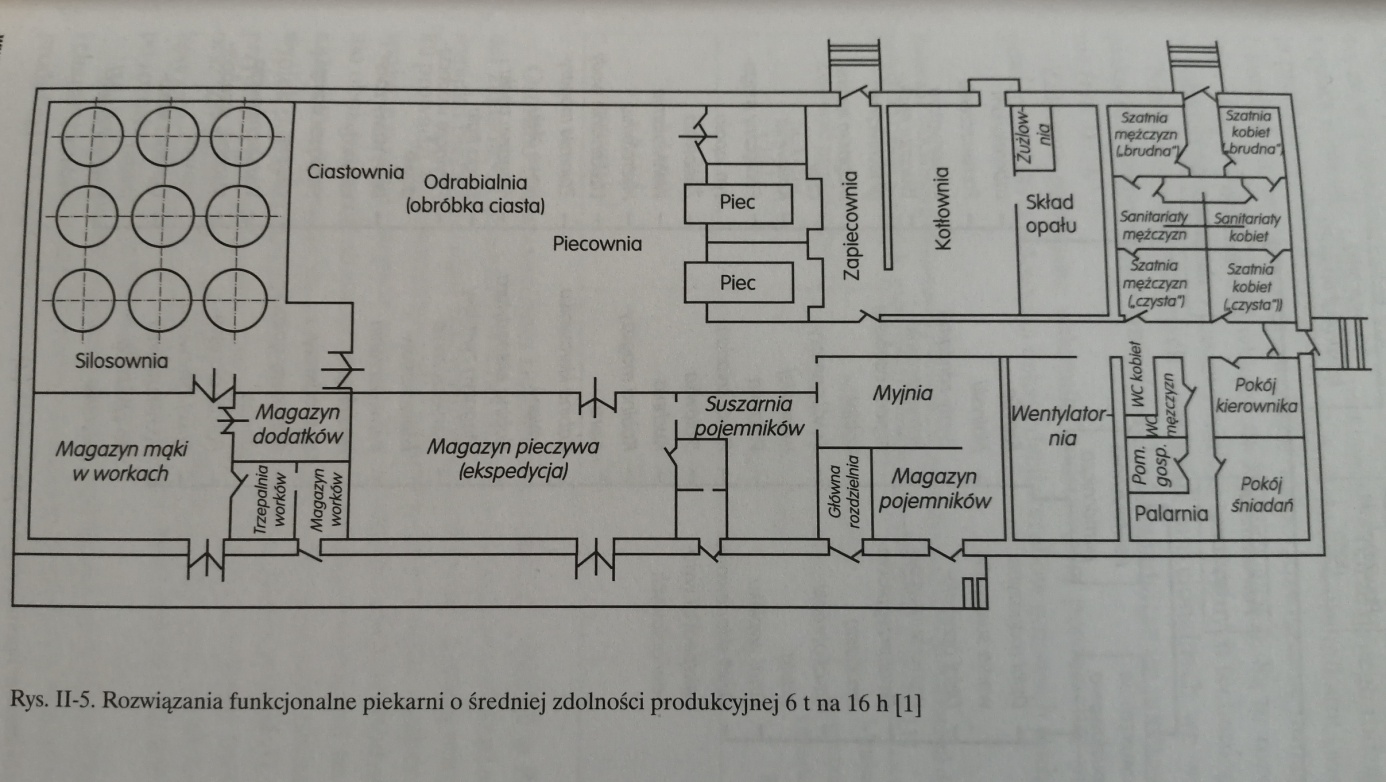
4. Układ funkcjonalny pomieszczeń. Przykładowe schematy:

a) rodzaje powierzchni i pomieszczeń w piekarniach



b ) rozwiązania funkcjonalne piekarni o różnych zdolnościach produkcyjnych





c) schematy organizacyjne piekarni małej, średniej i dużej.

