

TÜV SÜD Unterweisungsportal

Alle Unterweisungen im Überblick

Das TÜV SÜD Unterweisungsportal bietet Ihnen eine einfache und effiziente Möglichkeit, die jährlichen und gesetzlich vorgeschriebenen Unterweisungen online durchzuführen.

Mit der großen Auswahl verschiedener Online-Unterweisungen können Sie Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gezielt für die Gefahren in ihrem Berufsalltag sensibilisieren.

Die Kurssprache ist Deutsch, falls nicht anders gekennzeichnet.

Hier finden Sie eine Übersicht über alle Themen direkt zum Prüfen und Ankreuzen.

Ihr Thema ist nicht dabei? Sprechen Sie uns gerne an.

■ Basis

- Arbeitsmittel (20 Min, DE, EN)
- Allgemeine Sicherheitsunterweisung (25 Min)
- Arbeitsunfälle (20 Min)
- Betrieblicher Ersthelfer (35 Min)
- Brand- und Explosionsschutz (30 Min, DE, EN)
- Burnout (20 Min)
- Elektrische Anlagen und Betriebsmittel (50 Min)
- Ergonomie – Rückengerechtes Arbeiten in der Produktion (20 Min)
- Erste Hilfe – Basis (25 Min, DE, EN)
- Gefahrstoffe (30 Min, DE, EN)
- Hygiene und Infektionsschutz für Büromitarbeiter (30 Min, DE, EN)
- Lärm (15 Min)

- Lebensmittelsicherheit (15 Min) **Neu**
- Notfallmaßnahmen (15 Min, DE, EN)
- Persönliche Schutzausrüstung (15 Min, DE, EN)
- Psychische Belastungen (50 Min)
- Stolpern, Rutschen, Stürzen (20 Min)
- Suchtmittel (20 Min)

■ Führungskräfte

- Betriebsanweisungen (15 Min)
- Allgemeines Gleichbehandlungsgesetz (AGG), (35 Min)
- Arbeitsstättenverordnung (25 Min)
- Fremdfirmen und Leiharbeitnehmer (30 Min)
- Führungskräfteverantwortung im Arbeitsschutz (45 Min)
- Gefährdungsbeurteilung (40 Min)
- Gesetzliche Bestimmungen (30 Min, DE, EN)
- Jugendliche (25 Min)
- Mutterschutz (20 Min)
- Sicherheitsgerechtes Verhalten (30 Min)
- Sicherstellung von Hygiene und Infektionsschutz durch Führungskräfte in der Pandemie (30 Min, DE, EN)

■ Security/Awareness

- Compliance (25 Min, DE, EN)
- Datenschutz (50 Min, DE, EN)
- Diversity & Inclusion (30 Min, EN)
- Informationssicherheit (50 Min, DE, EN)
- Nachhaltigkeit (25 Min)

■ Büroarbeitsplätze

- Bildschirmarbeitsplatz (20 Min) (DE, EN)
- Energie sparen im Büro (25 Min)
- Gesund arbeiten im Home Office (20 Min)

■ Fahrzeug und Transport

- Dienstfahrzeug Lkw (50 Min)
- Dienstfahrzeug Pkw (25 Min)
- Digitales Kontrollgerät – allgemein (50 Min)
- Gefahrguttransport Straße (60 Min)
- Kfz-Werkstatt (20 Min)
- Ladungssicherung (45 Min)
- Sendungen sicher zustellen (30 Min)
- Sozialvorschriften Personenverkehr (60 Min)
- Sozialvorschriften Güterverkehr (60 Min)
- Unterweisung für Fahrer nach IFS – gewerblich (45 Min)
- Zusammenlagerung von Gefahrstoffen (20 Min)

■ Produktion/Lager/Baustelle

- Abbrucharbeiten (10 Min, DE, EN)
- Arbeiten am Wasser (10 Min, DE, EN)
- Arbeiten im Freien / Arbeiten im Dunkeln (10 Min, DE, EN)
- Arbeiten mit Absturzgefahr (15 Min, DE, EN)
- Arbeiten in engen Räume (10 Min, DE, EN)
- Arbeits- und Gesundheitsschutz auf Baustellen (30 Min)
- Bodenaushubarbeiten (10 Min, DE, EN)
- Checkliste Baustellensicherheit (20 Min)
- Gabelstapler (50 Min)
- Heben und Tragen (20 Min)
- Hubarbeitsbühnen (50 Min) **Neu**
- Lager- und Transportarbeiten (20 Min)
- Kräne (60 Min) **Neu**
- PSA Absturzsicherung (20 Min)
- Schweißarbeiten (10 Min, DE, EN)
- Sichere Regalbedienung (25 Min)
- Sicherer Umgang mit Leitern (30 Min)

- Sicherheit bei Erd- und Tiefbauarbeiten (30 Min)
- Trag-, Lastaufnahme und Anschlagmittel (25 Min)
- Zusammenlagerung von Gefahrstoffen (20 Min)

■ Elektro/Brand

- Arbeiten an Schaltschränken (20 Min)
- Brandschutzhelfer (30 Min)
- Betrieb elektrischer Anlagen (50 Min)
- Explosionsfähige Atmosphäre (30 Min)
- Gefahren des elektrischen Stroms (45 Min)
- Ortsveränderliche Elektroanlagen (20 Min)
- Strahlung (15 Min, DE, EN)
- Verantwortung und Kompetenzen (30 Min)
- Verhalten bei Elektrounfällen (20 Min)

Für diese Unterweisungen fallen

Extra-Kosten an:

- Wiederkehrende Unterweisung für EUP (240 Min, DE, EN) **Neu**
- Wiederkehrende Unterweisung für Elektrofachkräfte (240 Min, DE, EN) **Neu**

■ Microlearning

(Gastronomie und Veranstaltung)

- Anlieferung und Lagerung (10 Min)
- Arbeiten in Küchen und der Speisenzubereitung (10 Min)
- Arbeiten in Sälen, Hallen, Räumen während Auf- & Abbau oder Veranstaltungen (10 Min)
- Arbeiten mit Leitern und Tritten (10 Min)
- Arbeiten mit Werkzeugen (10 Min)
- Arbeitsorganisation (10 Min)
- Arbeitswege (10 Min)
- Belehrung Infektionsschutzgesetz § 43 Abs. 1 (10 Min)
- Bildschirmarbeitsplatz (10 Min)
- Catering (10 Min)



Akademie

- Entsorgung und Abfallbehandlung (10 Min)
- Flurförderzeuge (10 Min)
- Gesundheit bei der Arbeit (10 Min)
- Hautschutz (10 Min)
- Heben und Tragen (10 Min)
- Persönliche Schutzausrüstung (10 Min)
- Rezeption und besondere Bereiche (10 Min)
- Schutz vor Infektionen (10 Min)
- Speisenausgabe und Verkauf (10 Min)
- Spülküche (10 Min)
- Transportmittel und Transporthilfsmittel (10 Min)
- Umgang mit Arbeitsmitteln, Geräten und Anlagen (10 Min)
- Umgang mit gefährlichen Stoffen (10 Min)
- Verhalten bei Unfällen und Notfällen (10 Min)

Stand: 06/2022

Weitere Informationen zum TÜV SÜD Unterweisungsportal finden Sie unter:

www.tuvsud.com/akademie/unterweisungsportal

Hier finden Sie die aktuelle Übersicht aller Unterweisungen:

www.tuvsud.com/akademie/online-unterweisung-themen