

Аннотация рабочей программы

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» является частью профессионального цикла дисциплин подготовки студентов по направлению 260100 «Продукты питания из растительного сырья», специализации «Технология продуктов общественного питания». Дисциплина реализуется на факультете пищевых производств ФГБОУ ВПО Самарского государственного технического университета кафедрой «Безопасность жизнедеятельности».

Цели и задачи дисциплины. Целью освоения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» является формирование у студентов общекультурных и профессиональных компетенций, необходимых для осуществления производственно-технологической, экспериментально-исследовательской, организационно-управленческой, расчетно-проектной деятельности:

ОК-5: уметь использовать нормативно-правовые документы в своей деятельности;

ОК-15: владеть основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;

ПК-3: владеть основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;

ПК-4: способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства (в соответствии с профилем подготовки);

ПК-5: владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с профилем подготовки);

ПК-21: владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях;

ПК-24: способность пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья.

Требования к уровню освоения содержания дисциплины.

В результате изучения дисциплины студент должен приобрести:

знания о правилах промышленной безопасности пищевых производств;

умения планировать организацию эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья;

навыки разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области технологии и техники

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные работы, практические занятия (проводятся на кафедре «Защита в чрезвычайной ситуации»), самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестов и лабораторных работ, рубежный контроль в форме тестирования, коллоквиума и промежуточный контроль в форме зачета.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (18 ч.), практические (18 ч.), лабораторные (18 ч.) занятия и (54 ч.) самостоятельной работы студента.