

### Аннотация рабочей программы

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» является частью профессионального цикла дисциплин подготовки студентов по направлению 260100 «Продукты питания из растительного сырья», специализаций: «Технология хранения и переработки зерна», «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов», «Технология бродильных производства и виноделие». 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.