

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Промышленная безопасность»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
15.04.02 «Технологические машины и оборудование» (уровень магистратуры)

Направленность (профиль): Машины и аппараты пищевых производств

Общий объем дисциплины – 3 з.е. (108 часов)

Форма промежуточной аттестации – Зачет.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ОК-7: способностью проявлять инициативу, в том числе в ситуациях риска, брать на себя всю полноту ответственности, учитывая цену ошибки, вести обучение и оказывать помощь сотрудникам;
- ОПК-5: способностью выбирать оптимальные решения при создании продукции с учетом требований качества, надежности и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты производства;
- ПК-25: способностью разрабатывать методические и нормативные документы, предложения и проводить мероприятия по реализации разработанных проектов и программ;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Промышленная безопасность» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 1.

1. Введение. 1. Актуальность дисциплины 2. Цель, задачи и объем дисциплины 3. Проведение анкетирования магистрантов с целью понимания уровня знаний и приоритетов изучения особенностей конкретной отрасли пищевой промышленности.

2. Современная законодательная и нормативно-техническая база в области промышленной безопасности пищевых производств в Российской Федерации. 1. Федеральное и отраслевое законодательство в области промышленной безопасности пищевых производств. 2. Разделы и статьи, регламентирующие безопасность взрывопожароопасных производств в уголовном, трудовом и административных кодексах, руководящие правила и документы Ростехнадзора, СНиПы и отраслевые НТД.

3. Промышленные пыли и параметры пылевых взрывов. 1. Свойства и характеристики промышленных пылей. 2. Влияние параметров пылевого взрыва от физико-химических свойств аэрозвесей и условий горения.

4. Источники зажигания и варианты развития локального взрыва аэрозвеси. 1. Природа возникновения источников зажигания применительно к производственным условиям пищевой промышленности 2. Варианты развития локального взрыва аэрозвеси применительно к конкретной технологической.

5. Особенности взрывов на пищевых и перерабатывающих предприятиях. 1. Особенности взрывов на семяочистительных заводах, элеваторах, СОБах 2. Особенности взрывов на комбикормовых и крупяных заводах 3. Особенности взрывов на мукомольных, сахарных и хлебозаводах.

4. Выбор оптимальных решений при создании продукции взрывоопасных пищевых предприятий с точки зрения обеспечения безопасности.

Разработал:
заведующий кафедрой
кафедры МАПП

А.А. Глебов

Проверил:
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина