

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова»

СОГЛАСОВАНО

Директор ИнБиоХим
Лазуткина

Ю.С.

Рабочая программа дисциплины

Код и наименование дисциплины: **Б1.В.5 «Промышленная безопасность»**

Код и наименование направления подготовки (специальности): **15.04.02
Технологические машины и оборудование**

Направленность (профиль, специализация): **Машины и аппараты пищевых производств**

Статус дисциплины: **часть, формируемая участниками образовательных отношений (вариативная)**

Форма обучения: **очная**

Статус	Должность	И.О. Фамилия
Разработал	заведующий кафедрой	А.А. Глебов
Согласовал	Зав. кафедрой «МАПП»	А.А. Глебов
	руководитель направленности (профиля) программы	А.А. Глебов

г. Барнаул

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код компетенции из УП и этап её формирования	Содержание компетенции	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
		знать	уметь	владеть
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	методы и средства познания, обучения и самоконтроля для приобретения новых знаний и умений, в том числе в новых областях, непосредственно не связанных со сферой деятельности	применять методы и средства познания, обучения и самоконтроля для приобретения новых знаний и умений, в том числе в новых областях, непосредственно не связанных со сферой деятельности	навыками по применению методов и средств познания, обучения и самоконтроля для приобретения новых знаний и умений, в том числе в новых областях, непосредственно не связанных со сферой деятельности
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	методы обеспечения безопасности жизнедеятельности на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности	применять методы обеспечения безопасности жизнедеятельности на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности	навыками по применению методов обеспечения безопасности жизнедеятельности на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности
ПК-25	способностью разрабатывать методические и нормативные документы, предложения и проводить мероприятия по реализации разработанных проектов и программ	законы, нормы, правила в области обеспечения промышленной безопасности на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности	разрабатывать документы и проводить мероприятия в области обеспечения промышленной безопасности предприятия	навыками в области разработки документов для обеспечения промышленной безопасности предприятия

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплины (практики), предшествующие изучению дисциплины, результаты освоения которых необходимы для освоения данной дисциплины.	Автоматическое управление процессами и машинами, Сервисное обслуживание
Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для	Автоматическое управление процессами и машинами, Выпускная квалификационная работа, Надежность технических систем, Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, Практика по получению профессиональных умений и

их изучения.	опыта профессиональной деятельности (в том числе педагогическая практика), Преддипломная практика, Промышленная аэродинамика, Сертификация оборудования, Энергосберегающие технологии
--------------	---

3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающегося с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающегося

Общий объем дисциплины в з.е. /час: 3 / 108

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Форма обучения	Виды занятий, их трудоемкость (час.)				Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час)
	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Самостоятельная работа	
очная	16	0	16	76	43

4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Форма обучения: очная

Семестр: 1

Лекционные занятия (16ч.)

1. Введение {беседа} (2ч.)[2,3,5] 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 {использование общественных ресурсов} (2ч.)[3,6,7] 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 {анализ случаев}

(4ч.)[3,5] 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 {анализ казусов} (4ч.)[2,3,5,6,7] 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 {анализ казусов} (4ч.)[3,6,7] 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

Практические занятия (16ч.)

1. Разработка планов ликвидации аварий и защиты персонала на взрывопожароопасном предприятии пищевой промышленности. Способность брать на себя инициативу в ситуациях риска, вести обучение, допустимые и разумные рамки инициативы при критических ситуациях на опасных производственных объектах пищевой промышленности {анализ казусов} (4ч.)[1,3,7]

2. Разработка технического паспорта взрывобезопасности на предприятиях пищевой промышленности {анализ казусов} (4ч.)[1,4,7]

3. Организация производственного контроля за соблюдением требований промышленной безопасности на пищевых предприятиях. Расчеты параметров промышленной безопасности технологических машин и оборудования пищевой промышленности {анализ казусов} (8ч.)[1,6,7]

Самостоятельная работа (76ч.)

1. Подготовка к лекционным и практическим занятиям {использование общественных ресурсов} (32ч.)[1,2,3,4,5,6,7]

2. Подготовка к коллоквиуму №1(8ч.)[1,2,3,4,5,6,7]

3. Подготовка к коллоквиуму № 2(8ч.)[1,2,3,4,5,6,7]

4. Самостоятельное изучение разделов дисциплины(19ч.)[2,3,4,5,6,7]

5. Подготовка к зачету(9ч.)[1,2,3,4,5,6,7]

5. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Для каждого обучающегося обеспечен индивидуальный неограниченный доступ к электронно-библиотечным системам: Лань, Университетская библиотека он-лайн, электронной библиотеке АлтГТУ и к электронной информационно-образовательной среде:

1. Глебов А.А. Методические указания для проведения практических работ по дисциплине «Промышленная безопасность» для магистрантов направления 15.04.02 «Технологические машины и оборудование» / Алт. гос. техн. ун-т им. И.И. Ползунова. – Барнаул: Изд-во АлтГТУ, 2014 – 35 с. Доступ из ЭБС АлтГТУ <http://elib.altstu.ru/eum/download/mapp/uploads/glebov-a-a-mapp-5704f59224cce.pdf>

6. Перечень учебной литературы

6.1. Основная литература

2. Занько, Н.Г. Безопасность жизнедеятельности: Учебник. 14-е изд., стер./ О. Н. Русак, К. Р. Малаян, Н. Г. Занько. - СПб.: Лань, 2012. – 672 с. – Доступ из ЭБС «Лань». http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4227

3. Бурашников, Ю. М. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств : учебник / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов, В. Н. Сысоев. – 2-е изд., стер. – Москва : Дашков и К°, 2020. – 520 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=116072> (дата обращения: 16.12.2020).

4. Стуров Д.С.. Защита от опасностей проектно-расчетными методами. - Барнаул – Алт. гос. техн. ун-т им. И.И. Ползунова. - 2012. – 269 с. – 25 экз

6.2. Дополнительная литература

5. Екимова И.А. Безопасность жизнедеятельности : Учебное пособие - Томск.: Эл Контент, 2012. – 192 с. – Доступ из ЭБС «Университетская библиотека online» <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=208696&sr=1>

7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

6. Сайт Федеральной службы по экологическому, технологическому и атомному надзору в Российской Федерации <http://www.gosnadzor.ru/>

7. Сайт журнала "Промышленная безопасность" <http://www.pbperm.ru/>

8. Фонд оценочных материалов для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Содержание промежуточной аттестации раскрывается в комплекте контролирующих материалов, предназначенных для проверки соответствия уровня подготовки по дисциплине требованиям ФГОС, которые хранятся на кафедре-разработчике РПД в печатном виде и в ЭИОС.

Фонд оценочных материалов (ФОМ) по дисциплине представлен в

приложении А.

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Для успешного освоения дисциплины используются ресурсы электронной информационно-образовательной среды, образовательные интернет-порталы, глобальная компьютерная сеть Интернет. В процессе изучения дисциплины происходит интерактивное взаимодействие обучающегося с преподавателем через личный кабинет студента.

№пп	Используемое программное обеспечение
1	LibreOffice
2	Windows
3	Антивирус Kaspersky

№пп	Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы
1	Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно к образовательным ресурсам" для студентов и преподавателей; каталог ссылок на образовательные интернет-ресурсы (http://Window.edu.ru)
2	Национальная электронная библиотека (НЭБ) — свободный доступ читателей к фондам российских библиотек. Содержит коллекции оцифрованных документов (как открытого доступа, так и ограниченных авторским правом), а также каталог изданий, хранящихся в библиотеках России. (http://нэб.рф/)

10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа
учебные аудитории для проведения занятий семинарского типа
учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций
лаборатории
помещения для самостоятельной работы
учебные аудитории для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

Материально-техническое обеспечение и организация образовательного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с «Положением об обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья».