

Аннотация
рабочей программы дисциплины
Б1.Б.02 Безопасность жизнедеятельности

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность: «Технология продукции и организация в предприятиях питания»

Квалификация: Бакалавр

Трудоемкость: 3 з.е.

Форма промежуточной аттестации: зачет

Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» относится к базовой части учебного плана подготовки бакалавров по направлению 19.03.04 *Технология продукции и организация общественного питания* направленность (профиль) «Технология продукции и организация в предприятиях питания».

Изучение дисциплины базируется на знаниях и умениях, полученных при изучении данной дисциплины на базе среднего (полного) общего образования, а также прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» дополняет изучение дисциплин: «Физиология питания», «Микробиология», «Технология продукции в предприятиях питания».

Освоение дисциплины необходимо как предшествующее при изучении следующих дисциплин: «Санитария и гигиена питания», «Основы здорового питания», «Кондитерское производство в предприятиях питания ресторанного сегмента», «Оборудование предприятий общественного питания и техника безопасности», «Производство мучных кондитерских изделий в предприятиях питания», «Управление персоналом в предприятиях питания», а также прохождении практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, преддипломной практики, подготовке к сдаче и сдаче государственного экзамена, защите выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Содержание дисциплины (тематический план):

1. Общие вопросы безопасности жизнедеятельности: основные методы, принципы и средства защиты производственного персонала в условиях чрезвычайных ситуаций.
2. Правовые и организационные основы охраны труда и оказания первой помощи в условиях чрезвычайных ситуаций: аварий, катастроф.
3. Средства и методы защиты производственного персонала в условиях чрезвычайной ситуации: микроклимат и освещение производственных помещений.
4. Методы защиты производственного персонала: специальная оценка рабочих мест в условиях акустического загрязнения и вибрационного воздействия в условиях чрезвычайной ситуации.
5. Основные методы и средства обеспечения электробезопасности для персонала и населения. Защита в электроустановках на случай чрезвычайной ситуации; приемы первой помощи при поражении электрическим током.
6. Обеспечение пожарной безопасности производственного персонала и населения в условиях чрезвычайной ситуации (аварии, катастрофе, стихийном бедствии).
7. В условиях чрезвычайной ситуации: защита производственного персонала и населения от опасных факторов комплексного характера (оценка очагов АХОВ и РВ); приемы первой помощи.
8. Меры обеспечения безопасности студентов образовательных учреждениях в условиях чрезвычайной ситуации природного и техногенного характера; оказание первой помощи.

9. Основные методы обеспечения безопасности жизнедеятельности и здорового образа жизни производственного персонала и населения. Организация рабочих мест с персональными компьютерами.
10. Основные методы и средства индивидуальной и коллективной защиты населения (СИЗ и СКЗ) в условиях чрезвычайной ситуации.
11. Приемы первой помощи для производственного персонала и населения в условиях чрезвычайной ситуации.

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ОК-9 - способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций;

ПК-3 - владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;

ПК-8 - способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала;

ПК-9 - готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях;

ПК-18 - готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия.

Разработчик: кафедра информатики и естественнонаучных дисциплин