

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Промышленная безопасность на пищевых предприятиях»

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 – 5 з.е. (180 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен.

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:

- ПК-3.1: Способен проектировать технологические линии пищевых производств;
- ПК-4.1: Демонстрирует знание правил, норм и требований по обеспечению безопасности технологических процессов в пищевой промышленности;
- ПК-4.2: Разрабатывает безопасные энергосберегающие технологии при эксплуатации технических объектов и технологических процессов на пищевых предприятиях;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Промышленная безопасность на пищевых предприятиях» 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. Учет норм и требований промышленной безопасности при проектировании технологических линий пищевых производств. 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. Учет норм и требований промышленной безопасности при проектировании технологических линий пищевых производств.

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 машине и оборудованию пищевых производств.

3. Разработка безопасных энергосберегающих технологий при эксплуатации технических объектов и технологических процессов на пищевых предприятиях.

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.

Разработал:

заведующий кафедрой
кафедры МАПП

А.А. Глебов

Проверил:
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина