

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**  
 (наименование дисциплины)

<b>Направление подготовки (специальность)</b>	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
<b>Направленность (профиль) подготовки</b>	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
<b>Цель освоения дисциплины</b>	Приобретение знаний и умений, необходимых для сохранения своей жизни и здоровья; для обеспечения безопасности человека в современных экономических и социальных условиях; знаний в области защиты населения и территорий в чрезвычайных ситуациях как в мирное, так и в военное время; для спасения людей, животных и материальных ценностей.
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	72 часа
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет
<b>Краткое содержание дисциплины:</b>	<p>Введение в безопасность. Основные понятия и определения. Идентификация и воздействие на человека вредных и опасных факторов среды обитания</p> <p>Обеспечение комфортных условий для жизни и деятельности человека.</p> <p>Защита человека и среды обитания от вредных и опасных факторов техногенного происхождения.</p> <p>Защита человека и среды обитания от вредных и опасных факторов природного происхождения.</p> <p>Чрезвычайные ситуации и методы защиты в условиях их реализации.</p> <p>Управление безопасностью жизнедеятельности.</p>

Аннотацию рабочей программы составил доцент А.Т.В. Киндрев Е.А.  
 (ФИО, должность, подпись)