

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЦІВІЛЬНОГО ЗАХИСТУ УКРАЇНИ

Організація аварійно-рятувальних робіт з радіаційного та хімічного захисту в надзвичайних ситуаціях 5- й курс

ЗАТВЕРДЖУЮ
Начальник кафедри ПТ та АРР
полковник служби ЦЗ

« ____ » _____ 201 р.

А.А. Лісняк

МЕТОДИЧНА РОЗРОБКА

на практичне заняття з магістрами 5- го курсу

Тема: " ОАРР при ліквідації аварій на об'єктах харчової промисловості ".

Час: 4 години.

Мета: 1. Закріпити теоретичні знання отримані магістрами на лекції.

Місце проведення: аудиторія.

Матеріальне забезпечення: мультимедіа.

Література: 1. Організація аварійно-рятувальних робіт з радіаційного та хімічного захисту. Курс лекцій. / Тригуб В.В. та інш. – Харків: НУЦЗУ, 2017 р. – 96 с.

Методична розробка обговорена та схвалена на засіданні кафедри

« ____ » серпня 201 р. Протокол № 1

Харків

ПЛАН ТА ПОРЯДОК ПРОВЕДЕННЯ

1.	Перевірка готовності групи до занять	5 хв.
2.	Об'ява теми та мети заняття	5 хв.
3.	Відпрацювання питань теми заняття	60 хв.
4	Підведення підсумків заняття.	10 хв.

НАВЧАЛЬНІ ПИТАННЯ

1. Загальна характеристика підприємств харчової промисловості
2. Пожежовибухо- та хімічно небезпечні процеси підприємств харчової промисловості
3. Основні характеристики небезпечних речовин, які обертаються в технологічному процесі підприємств харчової промисловості
4. Ліквідація аварій на підприємствах харчової промисловості
5. Аналіз і прогнозування аварійних ситуацій з аміаком
6. Аналіз аварійних ситуацій при використанні природного газу
7. Розрахунок сил і засобів для ліквідації аварій на підприємствах харчової промисловості

ХІД ЗАНЯТТЯ ТА РОЗПОДІЛ НАВЧАЛЬНОГО ЧАСУ

№ п/п	Питання, що підлягають відпрацюванню	Час (хв)	Зміст питань	Методичні вказівки
1	2	3	4	5
1.	Робота з військового виховання	5 хв.	Перевірка зовнішнього вигляду та наявності слухачів	Викладач перевіряє зовнішній вигляд та присутність слухачів по журналу.
2.	Об'ява теми та мети заняття.	5 хв.	Викладач оголошує тему, мету та порядок проведення заняття	Оголошується тема мета та порядок проведення заняття.
3	Відпрацювання питань теми заняття.	60хв	1. Загальна характеристика підприємств харчової промисловості 2. Пожежовибухо- та хімічно небезпечні процеси підприємств харчової промисловості 3. Основні характеристики небезпечних речовин, які обертаються в технологічному процесі підприємств харчової промисловості	Проводиться опитування слухачів

			4. Ліквідація аварій на підприємствах харчової промисловості 5. Аналіз і прогнозування аварійних ситуацій з аміаком 6. Аналіз аварійних ситуацій при використанні природного газу 7. Розрахунок сил і засобів для ліквідації аварій на підприємствах харчової промисловості	
4.	Підведення підсумків заняття	10 хв.	Викладач підводить підсумки заняття відмічає позитивні та негативні моменти в роботі слухачів. Виставляє оцінки, видає завдання на самопідготовку.	

Методичну розробку склав:
доцент кафедри ПТ та APP

В.В. Тригуб