

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: КУЗНЕЦОВ АЛЕКСАНДР ИГОРЕВИЧ
 Должность: РЕКТОР
 Дата подписания: 30.09.2026 09:22:03
 Уникальный программный ключ:
 0ec0d544ced914f6d2e031d381fc0ed0880d90a0



МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
ГУМАНИТАРНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «ЮУрГГПУ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Шифр	Наименование дисциплины (модуля)
Б1.В.01.ДВ.04	Охрана труда в пищевой промышленности
Код направления подготовки	44.03.04
Направление подготовки	Профессиональное обучение (по отраслям)
Наименование (я) ОПОП (направленность / профиль)	Производство продовольственных продуктов
Уровень образования	бакалавр
Форма обучения	заочная

Разработчики:

Должность	Учёная степень, звание	Подпись	ФИО
Старший преподаватель			Ногина Анна Александровна

Рабочая программа рассмотрена и одобрена (обновлена) на заседании кафедры (структурного подразделения)

Кафедра	Заведующий кафедрой	Номер протокола	Дата протокола	Подпись
Кафедра подготовки педагогов профессионального обучения и предметных методик	Корнеева Наталья Юрьевна	11	18.06.2019	
Кафедра подготовки педагогов профессионального обучения и предметных методик	Корнеева Наталья Юрьевна	1	15.09.2020	

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Пояснительная записка	3
2. Трудоемкость дисциплины (модуля) и видов занятий по дисциплине (модулю)	4
3. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	5
4. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	7
5. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)	8
6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	10
7. Перечень образовательных технологий	12
8. Описание материально-технической базы	13

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1 Дисциплина «Охрана труда в пищевой индустрии» относится к модулю части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1 «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» (уровень образования бакалавр). Дисциплина является дисциплиной по выбору.

1.2 Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час.

1.3 Изучение дисциплины «Охрана труда в пищевой индустрии» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися следующих дисциплин: «Документоведение в пищевой промышленности», «Санитария и гигиена питания».

1.4 Дисциплина «Охрана труда в пищевой индустрии» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Контроль качества продукции и услуг в отрасли», «Основы организации труда в пищевом производстве».

1.5 Цель изучения дисциплины:

формирование целостного представления о правовой базе системы организации охраны труда в организациях и на предприятиях пищевой промышленности.

1.6 Задачи дисциплины:

- 1) освоение содержания основ управления безопасностью и охраны труда в пищевой промышленности;
- 2) анализ системы мер, направленных на создание совершенной системы охраны труда, необходимой каждому предприятию, организации, учреждению;
- 3) идентифицирование (выявление) опасных и вредных производственных факторов в организациях и на предприятиях пищевой промышленности

1.7 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

№ п/п	Код и наименование компетенции по ФГОС
Код и наименование индикатора достижения компетенции	
1	ПК-6 способен подбирать эффективные средства, пути и способы решения проектных задач, прогнозировать результаты деятельности, ориентируясь на достижения науки и техники
	ПК.6.1 Знать нормативные документы, регламентирующие производство пищевых продуктов
	ПК.6.2 Уметь классифицировать пищевые продукты по различным признакам, читать и применять знания основной технической литературы в обосновании тематики исследований
	ПК.6.3 Владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования, навыками разработки и внедрения программ питания с учетом анализа возможных источников потенциальной опасности пищевых компонентов

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по дисциплине
1	ПК.6.1 Знать нормативные документы, регламентирующие производство пищевых продуктов	3.1 ПК.6.1 Знать нормативные документы, регламентирующие производство пищевых продуктов
2	ПК.6.2 Уметь классифицировать пищевые продукты по различным признакам, читать и применять знания основной технической литературы в обосновании тематики исследований	У.1 ПК.6.2 Уметь классифицировать пищевые продукты по различным признакам, читать и применять знания основной технической литературы в обосновании тематики исследований
3	ПК.6.3 Владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования, навыками разработки и внедрения программ питания с учетом анализа возможных источников потенциальной опасности пищевых компонентов	В.1 ПК.6.3 Владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования, навыками разработки и внедрения программ питания с учетом анализа возможных источников потенциальной опасности пищевых компонентов

2. ТРУДОЕМКОСТЬ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) И ВИДОВ ЗАНЯТИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Наименование раздела дисциплины (темы)	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			Итого часов
	Л	ПЗ	СРС	
Итого по дисциплине	4	6	94	104
Первый период контроля				
<i>Охрана труда на пищевой производств</i>	<i>4</i>	<i>6</i>	<i>94</i>	<i>104</i>
Опасные и вредные производственные факторы (ОВПФ) в отраслях пищевой промышленности	2		14	16
Охрана труда на предприятиях и в организациях мясной и молочной промышленности	2		14	16
Охрана труда на предприятиях и в организациях хлебопекарных и макаронных производствах		2	18	20
Охрана труда при производстве алкогольной и безалкогольной продукции		2	16	18
Охрана труда на предприятиях и в организациях кондитерского производства		2	16	18
Охрана труда в общественном питании			16	16
Итого по видам учебной работы	4	6	94	104
Форма промежуточной аттестации				
Зачет				4
Итого за Первый период контроля				108

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

3.1 Лекции

Наименование раздела дисциплины (модуля)/ Тема и содержание	Трудоемкость (кол-во часов)
1. Охрана труда на пищевой производстве	4
Формируемые компетенции, образовательные результаты: ПК-6: 3.1 (ПК.6.1), У.1 (ПК.6.2), В.1 (ПК.6.3)	
1.1. Опасные и вредные производственные факторы (ОВПФ) в отраслях пищевой промышленности ОВПФ на предприятиях и в организациях мясной, молочной промышленности, хлебопекарных и макаронных производствах, при производстве алкогольной и безалкогольной продукции. ОВПФ на предприятиях и в организациях кондитерского производства, общественного питания и в розничной торговле. Перечень нормативных правовых актов, которые использованы при разработке учебного материала. Общие требования. Учебно-методическая литература: 1	2
1.2. Охрана труда на предприятиях и в организациях мясной и молочной промышленности Требования к производственным (технологическим) процессам, производственным помещениям. Требования к размещению производственного оборудования и организации рабочих мест. Требования к исходным материалам и полуфабрикатам. Требования к производственным площадкам (для процессов, выполняемых вне производственных помещений). Требования к профессиональному отбору и проверке знаний. Учебно-методическая литература: 1	2

3.2 Практические

Наименование раздела дисциплины (модуля)/ Тема и содержание	Трудоемкость (кол-во часов)
1. Охрана труда на пищевой производстве	6
Формируемые компетенции, образовательные результаты: ПК-6: 3.1 (ПК.6.1), У.1 (ПК.6.2), В.1 (ПК.6.3)	
1.1. Охрана труда на предприятиях и в организациях хлебопекарных и макаронных производствах Требования к производственным помещениям и зданиям. Требования к размещению производственного оборудования и организации рабочих мест. Требования к технологическим процессам. Средства индивидуальной защиты и основные требования к их применению. Ответственность за нарушение Правил и контроль за их выполнением Учебно-методическая литература: 1	2
1.2. Охрана труда при производстве алкогольной и безалкогольной продукции Производственные (технологические) процессы, и предъявляемые к ним требования. Требования, предъявляемые к производственному оборудованию, его размещению и оснащению рабочих мест, для обеспечения охраны труда работников. Требования, предъявляемые к производственным, вспомогательным и санитарно-бытовым помещениям. Требования противопожарного режима на предприятиях алкогольной и безалкогольной продукции. Учебно-методическая литература: 1	2
1.3. Охрана труда на предприятиях и в организациях кондитерского производства Требования безопасности, предъявляемые к организации производственных процессов. Требования, предъявляемые к производственному оборудованию, его размещению и оснащению рабочих мест, для обеспечения охраны труда работников. Допускаемые уровни опасных и вредных производственных факторов. Требования пожаро- и взрывобезопасности. Требования безопасности при ремонтных работах. Учебно-методическая литература: 1, 2	2

3.3 СРС

Наименование раздела дисциплины (модуля)/ Тема для самостоятельного изучения	Трудоемкость (кол-во часов)
1. Охрана труда на пищевой производстве	94
Формируемые компетенции, образовательные результаты: ПК-6: 3.1 (ПК.6.1), У.1 (ПК.6.2), В.1 (ПК.6.3)	
1.1. Опасные и вредные производственные факторы (ОВПФ) в отраслях пищевой промышленности Задание для самостоятельного выполнения студентом: Составление схемы: Разработка плана мероприятий по охране труда в организациях пищевой промышленности. Учебно-методическая литература: 1	14
1.2. Охрана труда на предприятиях и в организациях мясной и молочной промышленности Задание для самостоятельного выполнения студентом: Подготовка доклада: Источники и характеристики опасных и вредных производственных факторов. Учебно-методическая литература: 1	14
1.3. Охрана труда на предприятиях и в организациях хлебопекарных и макаронных производствах Задание для самостоятельного выполнения студентом: Подготовить реферат на тему: Источники и характеристики опасных и вредных производственных факторов. Основные понятия и определения в области анализа, оценки и управления риском. Классификация рисков. Учебно-методическая литература: 1	18
1.4. Охрана труда при производстве алкогольной и безалкогольной продукции Задание для самостоятельного выполнения студентом: Подготовка доклада: Явления и процессы, протекающие при авариях на опасных промышленных объектах. Учебно-методическая литература: 1	16
1.5. Охрана труда на предприятиях и в организациях кондитерского производства Задание для самостоятельного выполнения студентом: Составление схемы: Понятие «Электробезопасность». Основные нормативно-технические документы, устанавливающие требования к электробезопасности. Учебно-методическая литература: 1	16
1.6. Охрана труда в общественном питании Задание для самостоятельного выполнения студентом: Составление схемы: Организация системы управления промышленной безопасностью в организациях, эксплуатирующих объекты газового хозяйства. Учебно-методическая литература: 1	16

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Учебно-методическая литература

№ п/п	Библиографическое описание (автор, заглавие, вид издания, место, издательство, год издания, количество страниц)	Ссылка на источник в ЭБС
Основная литература		
1	Новиков Е.А. Охрана труда в пищевой промышленности [Электронный ресурс]/ Новиков Е.А., Бурова М.А.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2009.— 309 с.	http://www.iprbookshop.ru/1550.html .— ЭБС «IPRbooks»
Дополнительная литература		
2	Челноков А.А. Охрана труда [Электронный ресурс]: учебник/ Челноков А.А., Жмыхов И.Н., Цап В.Н.— Электрон. текстовые данные.— Минск: Вышэйшая школа, 2013.— 656 с.	http://www.iprbookshop.ru/24122.html .— ЭБС «IPRbooks»

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

5.1. Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Код компетенции по ФГОС				
Код образовательного результата дисциплины	Текущий контроль			Промежуточная аттестация
	Доклад/сообщение	Реферат	Схема/граф-схема	Зачет/Экзамен
ПК-6				
3.1 (ПК.6.1)		+		+
У.1 (ПК.6.2)	+			+
В.1 (ПК.6.3)			+	+

5.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

5.2.1. Текущий контроль.

Типовые задания к разделу "Охрана труда на пищевой производствe":

1. Доклад/сообщение

1. Требования безопасности к технологическому оборудованию, технологическому процессу.
2. Эргономические требования к технике, производству.
3. Требования безопасности к проектированию и строительству предприятий.
4. Требования безопасности при разработке технологического процесса и технических условий проектной документации.
5. Требования безопасности при эксплуатации производств и технического обслуживания.

Количество баллов: 10

2. Реферат

1. Понятия «опасный производственный объект», «требования промышленной безопасности».
2. Виды деятельности предприятия, имеющего опасный производственный объект, подлежащие лицензированию в области промышленной безопасности.
3. Основные понятия и определения в области анализа, оценки и управления риском. Классификация рисков.
4. Требования промышленной безопасности к эксплуатации опасного производственного объекта.
5. Порядок регистрации опасных производственных объектов.

Количество баллов: 5

3. Схема/граф-схема

1. Понятия «авария» и «инцидент».
2. Методы анализа производственного травматизма.
3. Средства коллективной защиты от травм на производстве.
4. Причины возникновения несчастных случаев на производстве, порядок расследования и учета.
5. Обучение работников безопасным методам работы на производстве. Профессиональная подготовка, инструктаж и обучение правилам промышленной безопасности.

Количество баллов: 15

5.2.2. Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации в ФГБОУ ВО «ЮУрГГПУ».

Первый период контроля

1. Зачет

Вопросы к зачету:

1. Значение биологической безопасности пищевого сырья
2. Пищевые инфекции и пищевые интоксикации (пищевые отравления). Определения, примеры, распространенность, ущерб.
3. Международные организации участвующие в обеспечении безопасности пищевого сырья. Продовольственная и сельскохозяйственная организация ООН (ФАО). Всемирная организация здравоохранения (ВОЗ). Комиссия "Кодекс Алиментариус"
4. Безопасность пищевых продуктов. Определение. Отличие биологической безопасности пищевого сырья от продовольственной безопасности
5. Взаимосвязи между недостаточным питанием и инфекцией
6. Причины пищевых токсикоинфекций. Примеры. Распространенность пищевых токсикоинфекций
7. Оценка срочности мер по контролю качества пищевых продуктов
8. Последствия инфекций и интоксикаций пищевого происхождения
9. Классификация основных факторов снижения биологической безопасности пищевого сырья
10. Схема анализа опасностей по критическим точкам
11. Биологические контаминанты. Классификация.
12. Сельскохозяйственные животные - источники пищевых инфекций и интоксикаций
13. Сельскохозяйственные культуры - источники пищевых инфекций и интоксикаций
14. Насекомые - источники пищевых инфекций и интоксикаций
15. Контаминация пищевого сырья на стадии первичной переработки сельскохозяйственной продукции
16. Контаминация пищевого сырья и продуктов питания в последующих звеньях пищевой цепи
17. Контроль гигиенических нормативов по микробиологическим показателям. Санитарно-показательные, условно-патогенные, патогенные микроорганизмы и микроорганизмы порчи
18. Сальмонеллез. Эпидемиология и профилактика пищевых сальмонеллез
19. Листериоз. Эпидемиология и профилактика пищевых листериозов.
20. Иерсиниоз. Эпидемиология пищевых и профилактика пищевых иерсиниозов
21. Грибы как микроорганизмы порчи пищевых продуктов
22. Дрожжи как микроорганизмы порчи пищевых продуктов
23. Бактериальные токсины. Экзо- и эндотоксины. Примеры микотоксинов и афлатоксинов
24. Контаминация пищевых продуктов вирусами
25. Контаминация пищевых продуктов прионами
26. Антипищевые факторы. Ингибиторы ферментов пищеварения. Лектины. Антивитамины. Ингредиенты, снижающие усвоение минеральных веществ. Цианогенные гликозиды. Гликоалкалоиды. Биогенные амины
27. Непереносимость пищевых продуктов и пищевая аллергия
28. Генномодифицированные продукты питания Информация о содержании ГММ
29. Пищевые добавки. Классификация
30. Классификация химических контаминантов. Контроль химических контаминантов в сырье и пищевых продуктах в соответствии Техническим регламентом.

5.3. Примерные критерии оценивания ответа студентов на экзамене (зачете):

Отметка	Критерии оценивания
"Отлично"	- дается комплексная оценка предложенной ситуации - демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять - последовательное, правильное выполнение всех заданий - умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы
"Хорошо"	- дается комплексная оценка предложенной ситуации - демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять - последовательное, правильное выполнение всех заданий - возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя - умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы
"Удовлетворительно" ("зачтено")	- затруднения с комплексной оценкой предложенной ситуации - неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя - выполнение заданий при подсказке преподавателя - затруднения в формулировке выводов
"Неудовлетворительно" ("не зачтено")	- неправильная оценка предложенной ситуации - отсутствие теоретического обоснования выполнения заданий

6. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Лекции

Лекция - одна из основных форм организации учебного процесса, представляющая собой устное, монологическое, систематическое, последовательное изложение преподавателем учебного материала с демонстрацией слайдов и фильмов. Работа обучающихся на лекции включает в себя: составление или слежение за планом чтения лекции, написание конспекта лекции, дополнение конспекта рекомендованной литературой.

Требования к конспекту лекций: краткость, схематичность, последовательная фиксация основных положений, выводов, формулировок, обобщений. В конспекте нужно помечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Последующая работа над материалом лекции предусматривает проверку терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. В конспекте нужно обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.

2. Практические

Практические (семинарские занятия) представляют собой детализацию лекционного теоретического материала, проводятся в целях закрепления курса и охватывают все основные разделы.

Основной формой проведения практических занятий и семинаров является обсуждение наиболее проблемных и сложных вопросов по отдельным темам, а также решение задач и разбор примеров и ситуаций в аудиторных условиях.

При подготовке к практическому занятию необходимо, ознакомиться с его планом; изучить соответствующие конспекты лекций, главы учебников и методических пособий, разобрать примеры, ознакомиться с дополнительной литературой (справочниками, энциклопедиями, словарями). К наиболее важным и сложным вопросам темы рекомендуется составлять конспекты ответов. Следует готовить все вопросы соответствующего занятия: необходимо уметь давать определения основным понятиям, знать основные положения теории, правила и формулы, предложенные для запоминания к каждой теме.

В ходе практического занятия надо давать конкретные, четкие ответы по существу вопросов, доводить каждую задачу до окончательного решения, демонстрировать понимание проведенных расчетов (анализов, ситуаций), в случае затруднений обращаться к преподавателю.

3. Зачет

Цель зачета – проверка и оценка уровня полученных студентом специальных знаний по учебной дисциплине и соответствующих им умений и навыков, а также умения логически мыслить, аргументировать избранную научную позицию, реагировать на дополнительные вопросы, ориентироваться в массиве информации.

Подготовка к зачету начинается с первого занятия по дисциплине, на котором обучающиеся получают предварительный перечень вопросов к зачету и список рекомендуемой литературы, их ставят в известность относительно критериев выставления зачёта и специфике текущей и итоговой аттестации. С самого начала желательно планомерно осваивать материал, руководствуясь перечнем вопросов к зачету и списком рекомендуемой литературы, а также путём самостоятельного конспектирования материалов занятий и результатов самостоятельного изучения учебных вопросов.

По результатам сдачи зачета выставляется оценка «зачтено» или «не зачтено».

4. Реферат

Реферат – теоретическое исследование определенной проблемы, включающее обзор соответствующих литературных и других источников.

Реферат обычно включает следующие части:

1. библиографическое описание первичного документа;
2. собственно реферативная часть (текст реферата);
3. справочный аппарат, т.е. дополнительные сведения и примечания (сведения, дополнительно характеризующие первичный документ: число иллюстраций и таблиц, имеющихся в документе, количество источников в списке использованной литературы).

Этапы написания реферата

1. выбрать тему, если она не определена преподавателем;
2. определить источники, с которыми придется работать;
3. изучить, систематизировать и обработать выбранный материал из источников;
4. составить план;
5. написать реферат:
 - обосновать актуальность выбранной темы;
 - указать исходные данные реферируемого текста (название, где опубликован, в каком году), сведения об авторе (Ф. И. О., специальность, ученая степень, ученое звание);
 - сформулировать проблематику выбранной темы;
 - привести основные тезисы реферируемого текста и их аргументацию;
 - сделать общий вывод по проблеме, заявленной в реферате.

При оформлении реферата следует придерживаться рекомендаций, представленных в документе «Регламент оформления письменных работ».

5. Доклад/сообщение

Доклад – развернутое устное (возможен письменный вариант) сообщение по определенной теме, сделанное публично, в котором обобщается информация из одного или нескольких источников, представляется и обосновывается отношение к описываемой теме.

Основные этапы подготовки доклада:

1. четко сформулировать тему;
2. изучить и подобрать литературу, рекомендуемую по теме, выделив три источника библиографической информации:
 - первичные (статьи, диссертации, монографии и т. д.);
 - вторичные (библиография, реферативные журналы, сигнальная информация, планы, граф-схемы, предметные указатели и т. д.);
 - третичные (обзоры, компилятивные работы, справочные книги и т. д.);
3. написать план, который полностью согласуется с выбранной темой и логично раскрывает ее;
4. написать доклад, соблюдая следующие требования:
 - структура доклада должна включать краткое введение, обосновывающее актуальность проблемы; основной текст; заключение с краткими выводами по исследуемой проблеме; список использованной литературы;
 - в содержании доклада общие положения надо подкрепить и пояснить конкретными примерами; не пересказывать отдельные главы учебника или учебного пособия, а изложить собственные соображения по существу рассматриваемых вопросов, внести свои предложения;
5. оформить работу в соответствии с требованиями.

6. Схема/граф-схема

Схема — графическое представление определения, анализа или метода решения задачи, в котором используются символы для отображения данных.

Граф-схема — графическое изображение логических связей между основными субъектами текста (отношений между условно выделенными константами).

Для выполнения задания на составление схемы/граф-схемы необходимо:

1. Выделить основные понятия, изученные в данном разделе (по данной теме).
2. Определить, как понятия связаны между собой.
3. Показать, как связаны между собой отдельные блоки понятий.
4. Привести примеры взаимосвязей понятий в соответствии с созданной граф-схемой.

7. ПЕРЕЧЕНЬ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

1. Дифференцированное обучение (технология уровневой дифференциации)
2. Развивающее обучение

8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ

1. компьютерный класс – аудитория для самостоятельной работы
2. учебная аудитория для лекционных занятий
3. учебная аудитория для семинарских, практических занятий
4. Лицензионное программное обеспечение:
 - Операционная система Windows 10
 - Microsoft Office Professional Plus
 - Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition
 - Справочная правовая система Консультант плюс
 - 7-zip
 - Adobe Acrobat Reader DC