ГОРОХІВСЬКИЙ КОЛЕДЖ ЛНАУ

**НАВЧАЛЬНО – МЕТОДИЧНА КАРТКА**

**(ПЛАН) ЗАНЯТТЯ № \_\_26\_\_**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Група | Дата | Група | Дата |
| Т-41 |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**Дисципліна.** *Технологія переробки продукції тваринництва з основами виробничої санітарії*

**Тема заняття***.*  ***Технологічні процеси та режими під час термічної обробки ковбасних виробів***

**Тривалість** 2 год.

**Тип заняття** Лекція з елементами бесіди та пояснення

**Методи навчання.** Інформаційно-рецептивний: мовний (розповідь, інформаційні повідомлення, бесіда, диспут), наочний (демонстрація літератури), частково-пошуковий (проблемні питання, групова робота),

**Дидактична мета:** Пояснити студентам основні навчальні проблеми теми, дати максимальний обсяг фактичного матеріалу, особливо з питань , недостатньо висвітлених в літературі. Формувати професійні компетенції. Оволодіти знаннями з теми.

**Виховна мета:** Виховувати науковий підхід, професійні риси, вивчення досвіду кращих підприємств, сучасних технологій, прагнення отримувати нові знання самостійно, відповідальність, працелюбність. Формувати ключові компетентності.

**Розвиваюча мета:** Розвивати ціннісні орієнтири, пізнавальні можливості, самостійність, працелюбство, професійні здібності, правову грамотність, формування інтегральної компетентності.

|  |  |
| --- | --- |
| **Між-дисциплінарні зв’язки** | **Теми дисциплін, які забезпечують**: |
| Годівля с.г. тварин, Гігієна тварин з основами санітарії |
| **Теми дисциплін, яких забезпечують:** |
| Технологічне обладнання цехів з переробки продукції тваринництва, Технологія виробництва продукції птахівництва |

**ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЗАНЯТТЯ**

**Наочні посібники** Електронна версія теми заняття, підручники з дисципліни

**Роздатковий матеріал** список рекомендованої літератури та інформаційних джерел

**Технічні засоби навчання** мультимедійний проектор, ноутбук,

**Навчальні місця** Аудиторія № кабінет технології переробки продукції тваринництва з основами виробничої санітарії

**Література: *основна***

Клименко М. М. Технологія м’яса та м’ясних продуктів: Підручник,-К.: Вища освіта, 2006.-с.3-14

Якименко Т. П. Технологія переробки продукції тваринництва. –К.: Аграрна освіта, 2009., с.

***Додаткова:***

Сирохман І. В. Товарознавство продовольчих товарів, - К: Лібра, 2012, с.529-547.

Ситнікова Н.О. Технологія зберігання і переробки сільськогосподарської продукції. – К.:

2008, с. 210-223

Маньківський А.Я. Технологія зберігання і переробки сільськогосподарської продукції. ВКП «Аспект», 1999, ст.278-304.

**Інтернет ресурси** Мінагрополітики України http://minagro.gov.ua; Щотижневик КОНТРАКТИ <http://www.kontrakty.com.uа>

**ЗМІСТ І ХІД ЗАНЯТТЯ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № етапу | Етапи заняття, навчальні питання і їх зміст, зміст практичних завдань, вправ, контрольних завдань та ін. | Форми і методи навчання | Доповнення та зміни |
| 1. | **Організаційна частина.** |  |  |
|  | Перевірка присутності студентів. |  |  |
| 2хв. | Перевірка готовності студентів до заняття.  Вступне слово викладача.  Позитивний психоемоційний настрій. | Бесіда |  |
| 2.  3хв. | **Повідомлення теми, мети, завдань і коротка характеристика ступеня розробки даної теми в літературі** | Розповідь |  |
| 3.  4хв. | **Актуалізація опорних і нових знань та практичного досвіду студентів** | Бесіда |  |
| 4.1хв | **Мотивація навчальної діяльності студентів.** | Бесіда |  |
| 5.  70хв. | **Усвідомлення нових знань.**  **Виклад навчального матеріалу відповідно до плану лекції:** | Розповідь |  |
|  | **Технологічні процеси та режими під час термічної обробки ковбасних виробів.**  1.Технологічні процеси та режими під час термічної обробки ковбасних виробів.  2.Технологічні схеми виробництва ковбасних виробів.  3.Фізико-хімічні процеси, що відбуваються в різних видах ковбасних виробів під час термічної обробки.  4.Фасування, упаковка ковбасних виробів. |  |  |
|  | *Створення позитивної мотивації заняття* | Розповідь |  |
| 6. | **Узагальнення і систематизація вивченого матеріалу.** | Бесіда |  |
| 4хв. | 1. Назвіть технологічні процеси виготовлення напівкопчених ковбасних виробів. |  |  |
|  |  |  |  |
|  | Відповіді на запитання студентів. |  |  |
| 7.  2хв. | **Підведення підсумків заняття. Характеристика роботи групи на занятті**. Активність студентів. Рівень засвоєння теми. Робота студентів, що мають недостатній рівень мотивації до навчання. Характеристика роботи студентів на занятті. | «Мозковий штурм» |  |
| 8.  4хв. | **Видача завдання для самостійної роботи.**  **Домашнє завдання:** | Розповідь |  |
|  | Опрацювати конспект, підручник |  |  |
|  | Клименко М. М. Технологія м’яса та м’ясних продуктів: Підручник,-К.: Вища освіта, 2006.-с. 244-288. |  |  |
|  | Якименко Т. П. Технологія переробки продукції тваринництва. –К.: Аграрна освіта, 2009., с.88-103,  Маньківський А. Я. Технологія зберігання і переробки сільськогосподарської продукіїї. Ніжин, ВКП «Аспект», 1999 р., с.282-304, тестові завдання |  |  |
|  | Самостійно опрацювати матеріал за темою заняття |  |  |
|  | Продовжити знайомство із Інтернет-ресурсами за темою заняття |  |  |

**Картку склала: С.О. Савченко**