

ПЛАН ЗАНЯТТЯ № 25

Дисципліна Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології переробки продуктів тваринництва.

Тема заняття Ветеринарно-санітарна експертиза харчових продуктів на ринках

Тривалість 80 хв.

Вид заняття лекція

Дидактична мета узагальнити знання, новий матеріал

Виховна мета сприяти формуванню ідей, поглядів, звичок

Міжпредметні зв'язки «Епізоотологія з мікробіологією»; «Внутрішні незаразні хвороби»; «Фармакологія»; «Тваринництво, зоогігієна та ветеринарна санітарія»; «Паразитологія та інвазійні хвороби с/г тварин»; «Хірургія ветеринарної медицини»; «Акушерство, гінекологія та штучне осіменіння с/г тварин»; «Анатомія і фізіологія с/г тварин»; «Патологічна фізіологія та патологічна анатомія»

Забезпечення заняття

Наочні посібники підручник, практикум ветеринарно-санітарної експертизи з основами технології та стандартизації продуктів тваринництва і рослинництва

Роздатковий
матеріал _____

Технічні засоби навчання мультимедійний проектор

Робочі місця (для лабор. робіт, практичних занять) лабораторія

Література: основна В.В Касенчук «Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології переробки продуктів тваринництва»; В.: «Нова книга», 2007 ; практикум з ветеринарно-санітарної експертизи з основами технології та стандартизації продуктів тваринництва.

Додаткова Й.С. Загаєвський « Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології переробки продуктів тваринництва»,К.: «Вища школа», 1991.

№ етапу	Етап заняття, навчальні питання і їх зміст, зміст практичних занять, вправ, контрольних завдань та ін.	Методи навчання, організаційні форми виконання	Дозування часу (хв.)
1.	Організаційний момент	усний рапорт	1
2.	Перевірка знань 2.1 Які органолептичні властивості молока? 2.2 Які можуть бути вади запаху молока? Вкажіть їх причини.	усне опитування	8

	2.3 Що таке пастеризація молока, як вона класифікується?		
3.	Підведення підсумків перевірки	аналіз	2хв
4.	Мотивація та повідомлення теми і мети заняття.	розповідь	3хв
5.	Виклад нового матеріалу: 5.1 Основні завдання спеціалістів лабораторії ветсанекспертизи на ринку. 5.2 Ветсанекспертиза молока і молочних продуктів. 5.3 Ветсанекспертиза рослинних продуктів та меду. 5.4 Ветсанекспертиза рослинної продукції. 5.5 Ветсанекспертиза риби та рибопродуктів.		60

6.	Закріплення та узагальнення нового матеріалу. 6.1 Які ви знаєте показники якості меду? 6.2 Які рослинні продукти дозволяється реалізовувати на продовольчих ринках? 6.3 Які органолептичні показники свіжої риби?		5
7.	Домашнє завдання Вивчити новий матеріал		1

Завдання додому (самостійна робота) ст. 441-450

Викладач: Романишин Л.Р.