

П Л А Н

проведення лекції, семінарського, практичного, лабораторного заняття
(потрібне підкреслити або залишити в заголовку)

Дата 22 березня 2023р. Початок 9.30 аудиторія 309м

Лектор (викладач) старший викладач Соколенко Вікторія Вікторівна

Факультет харчових технологій

Кафедра технологій та безпеки харчових продуктів

Форма навчання денна спеціальність, курс 181 «Харчові технології», 1

Дисципліна Харчова мікробіологія

Мета (дидактична) проведення відкритого заняття _____

1	Тема лекції	Мікробіологія м'яса і м'ясних продуктів
2	План лекції	1. Джерела первинної мікрофлори м'яса. 2. Характеристика мікробіологічних процесів у сирому м'ясі. 3. Мікробіологія ковбасних виробів.
3	Навчальна мета	формування у майбутніх фахівців глибоких теоретичних знань з питань джерел мікробіологічного забруднення м'яса та ковбасних виробів та способів ідентифікації мікроорганізмів, які впливають на якість та показники безпеки м'яса і м'ясних продуктів
4	Виховна мета	Виховати відповідальність перед споживачем за якість продукції
5	Розвиваюча мета	Розвинути навички оцінки якості м'ясної сировини та правильно обирати безпечні м'ясні продукти.
6	Реалізація принципу свідомості і активності студентів	
7	Реалізація принципу активізації пізнавальної діяльності студентів	Фронтальне опитування
8	Реалізація принципу науковості	Наведення прикладів
9	Реалізація принципу систематичності і послідовності	
10	Реалізація принципу наочності	Мультимедійна презентація
11	Джерела інформації	1. Даниленко С. Г. Дослідження якісного та кількісного складу мікрофлори розсолів / С. Г. Даниленко, Л. М. Коваленко, І. В. Панасюк, Л. П. Недорізанюк // Наукові праці Національного

		<p>університету харчових технологій. - 2013. - № 49. - С. 45-49. - Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht_2013_49_10</p> <p>2. Капрельянц Л.В. Мікробіологія харчових виробництв: навчальний посібник./Капрельянц Л.В., Пилипенко Л.М., Єгорова А.В., Пауліна Я.Б., Кананихіна О.М., Велічко Т.О., Труфкаті Л.В., Килимчук О.О., Кручек О.А., Шпирко Т.В., Охотська М.І. – Херсон: ФОП Грінь Д.С., 2016.-478с.</p> <p>3. Кіт, А. А., Михайлютенко, С. М., Кручиненко, О. В., Євстаф'єва, В. О., & Мельничук, В. В. (2019). Мікробіологічні показники м'ясопродуктів та м'яса під час ярмаркових заходів у м. Києві. <i>Вісник Полтавської державної аграрної академії</i>, (2), 148-153. https://doi.org/10.31210/visnyk2019.02.19</p> <p>4. Мікробіологія харчових продуктів [Текст] / Г. Б. Рудавська, Л. І. Демкевич // Мікробіологія [Текст] : підручник / Г. Б. Рудавська, Л. І. Демкевич. – 2-ге вид., перероб. та допов. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. – 345с.</p>
12	Інше – на розсуд викладача	

Лектор _____ (Вікторія СОКОЛЕНКО)

План лекції розглянутий на засіданні кафедри технологій та безпеки харчових продуктів

Протокол № _____ від _____ 2023 р.

Зав. кафедри _____ (Марина САМІЛИК)

Висновки

1. Загальна констатація навчального та науково-методичного рівня лекції:

2. Рівень проведення лекції: «високий», «достатній», «низький» (потрібне підкреслити або доповнити)

Пропозиції щодо вдосконалення рівнів проведення відкритої лекції:
Професійного _____

Наукового _____

Методичного _____

Організаційного _____

Відкрити лекцію відвідали: посада, ПІБ, підпис:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____

Думка лектора:

З висновками згоден (не згоден - обґрунтувати): _____

З відгуком ознайомлений: « ____ » _____ 2023 року _____

підпис

Результати відвідування відкритої лекції обговорені на засіданні кафедри *технологій та безпеності харчових продуктів*. Протокол № ____ від « ____ » _____ 2023 р.

Зав. кафедри ТБПХ _____ Марина САМІЛИК