**ПЛАН**

**проведення лекції**

Дата 26 квітня 2023 р. Початок 08.00 Аудиторія Zoom online

***Лектор*** Мазуренко Ігор Костянтинович\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Факультет** Харчових технологій .

**Кафедра** Технології харчування .

**Форма навчання** денна спеціальність, курс харчові технології, .

***Дисципліна*** Загальні технології харчової промисловості \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Мета** (дидактична) проведення відкритої лекції: демонстрація методики проведення лекції, реалізація структурних елементів лекції згідно з планом її проведення .

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | Тема лекції | ”Роль харчових інгредієнтів (речовин) у харчуванні людини” |
| 2 | План лекції | 1. Базис правильного харчування людини2. Ессенціальні нутрієнти – життєва-необхідні харчові речовини для організму3. Дефіцит або профіцит харчових інгредієнтів, як функціональний вплив на життєдіяльність людей4. Збалансованість раціону харчування в залежності від вікової категорії 5. Науково-обґрунтовані підходи створення нових або удосконалення традиційних продуктів харчування  |
| 3 | Навчальна мета | Дослідити функціональні, метаболічні, гігієнічні та клінічні аспекти взаємодії поживних речовин та процеси, які впливають на організм. Вивчати механізми здорового харчування, мотиви вибору їжі людиною, дослідити системи харчування і стратегії раціонального харчування. Розглянути основні речовини та інгредієнти та їх значення для нормального функціонування організму людини.  |
| 4 | Виховна мета | Сформувати особисте ставлення студентів з викладеної тематики |
| 5 | Розвиваюча мета | Розвинути процеси пізнавання студентів з наведеною темою |
| 6 | Реалізація принципу свідомості і активності студентів | Роз’яснення мети, завдань та значення теми лекції для вирішення суспільних і галузевих проблем |
| 7 | Реалізація принципу активізації пізнавальної діяльності студентів | Доказ необхідності знань з теми, зв'язок з майбутньою практичною діяльністю, повторення і закріплення знань, використання сучасних технічних засобів навчання, комп’ютерних технологій. |
| 8 |  Реалізація принципу науковості | Відкриття причин і наслідків із проблем даної теми, зв'язок даної науки з іншими науками |
| 9 |  Реалізація принципу систематичності і послідовності | Посилання на пройдене під час вивчення нового матеріалу, обґрунтування внутрішньопредметних і міжпредметних зв’язків згідно з сілабусом, фіксування уваги студентів на основних питаннях |
| 10 |  Реалізація принципу наочності | Використання схем, таблиць, рисунків |
| 11 | Джерела інформації | Гогулан, М. Закони повноцінного харування / М. Гогулан. - Видавництво: АСТ, 2019. – 46 c.Дрангой, М.Г. Полный справочник диетолога: Физиологические основы рационального питания / М.Г. Дрангой, М.В. Кабков, А.Ю. Неганова, под ред. Ю.Ю. Елесеева. - Издательство: Эксмо, 2016. – 273 c.Юлиш, Е. И. Питание здорового и больного ребенка первого года жизни / Е. И. Юлиш; под ред. Е. И. Юлиш, пособ. для врачей педиатров. -: ИД "Заславский", 2018. – 150 с.Наукові аспекти моделювання продуктів з прогнозованими функціональними властивостями та харчовою адекватністю / І.К. Мазуренко , Л.Ю. Філіпові, Т.Я. Громова, А.А. Крохальова, монографія. – НУБіП України, 2017. – 270 с.1. Мазуренко І. К. Хімічний склад харчової сировини / Л.Ю. Філіпові, Т.Я. Громова, А.А. Крохальова, під ред. І.К. Мазуренко, посібник для студентів та фахівців харчової галузі. – Одеса, 2015. – 91 с.
2. Мазуренко, І.К. Продукти з біозахисними властивостями на основі натуральних функціональних композицій для дитячого харчування / І.К. Мазуренко, Л.Ю. Філіпова, Н.А. Ракуленко // Тем. зб. наук. пр. «Обладнання та технології харчових виробництв» ДонНУЕТ. 2011. – Вип. 27. – С. 454–460.
 |
|  |  |  |

**Лектор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(** І. Мазуренко**)**

***План лекції розглянутий на засіданні кафедри*** технологій харчування

***Протокол № \_\_\_\_\_від \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2023р.***

***Зав. кафедри\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(О.Ю. Мельник)***