

ПЛАН ЗАНЯТИЯ

Цикл ПМ	ПМ.03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения	МДК.03.01. МДК.03.01. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения	Специальность ь Курс – 4 Группа В-042	Форма урока Лабораторная работа №9
Ф.И.О. преподавателя		Жарихина Татьяна Викторовна		
Тип урока	Практическое занятие			
Раздел 1				
Тема	Лабораторное исследование рыбы			
Место проведения учебный класс			Время – 90 мин	
Цель урока:	Провести ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы, рыбных консервов и морепродуктов.			
Задачи урока	Обучающие:	Развивающие:		Воспитательные:
	дать понятие о действиях с информацией (информационных процессах); раскрыть суть информационного процесса хранения информации.	способствовать обучению студентов умению обосновывать свои ответы, иллюстрируя их примерами; создать условия для развития исследовательских навыков студентов; способствовать формированию пользовательских навыков		создать условия для формирования информационной культуры студентов
ОК		иметь практический опыт:	уметь:	знать:
1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в		участия в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения ;	проводить анализ продуктов и сырья животного происхождения;	- правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения;

профессиональной деятельности. 7. Бережно относиться к историческому наследию и культурным традициям, уважать социальные, культурные и религиозные различия.			
ПК ПК 3.4. Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.		иметь практический опыт: участия в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения	уметь: проводить анализ продуктов и сырья животного происхождения;
ПК ПК 3.4. Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.		знать: правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения;	
Связи:	Внутрипредметные:	Межпредметные:	
	Патологическая анатомия и патологическая анатомия	Болезни рыб	
Литература для преподавателя	Основная: 1. Боровков М. Ф., Фролов В. П, Серко С. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства.- Лань, 2015.	Дополнительная: Смирнов А.В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе. ГИОРД, 2014.	
Литература для студента	Основная: 1.Боровков М. Ф., Фролов В. П, Серко С. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства.- Лань, 2015.	Дополнительная: Смирнов А.В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе. ГИОРД, 2014.	
Оснащение:	Мультимедиа, лабораторная посуда, реактивы, рыба, плитка.		

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КОМБИНИРОВАННОГО УРОКА №1

№ этапа	Этапы занятия	Время	Деятельность преподавателя	Деятельность студента	Приложения
1	Организационный момент	2мин.	Приветствует студентов, проверяет их готовность к уроку	Приветствует преподавателя, готовится к уроку	
2	Сообщение плана урока	1мин.	Сообщает план урока		
3	Контроль знаний	3мин.	Метод Фишбоуна (заполнение скелета верхней части)	Отвечают. Слушают. Дополняют.	
4.	Сообщение темы, целей, практического занятия.выполнение задания	70мин.	Сообщает тему занятия, цели, мотивирует необходимость изучения данной темы. Сообщает план изложения темы.	Слушают. Ставят цель	
5.	Закрепление темы	5мин.	Метод Фишбоуна (заполнение скелета нижней части)	Отвечают. Дополняют.	
6.	Подведение итогов	3мин.	Комментирует и выставляет оценки.		
7.	Домашнее задание	1мин.	Тема следующего занятия Болезни рыб. Боровков М. Ф.,. Фролов В. П, Серко С. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства.- Лань, 2015. Стр.276		

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КОМБИНИРОВАННОГО УРОКА №2

№ этапа	Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность студента	Приложения
1	Организационный момент	Приветствует студентов, проверяет их готовность к уроку	Приветствует преподавателя, готовится к уроку	
2	Целеполагание и мотивация (направленность).	Ставит перед обучающимися цель занятия и объясняет, что и как будут делать на уроке.	Слушают преподавателя, записывают цель и тему занятия	
3	Актуализация.	Задаёт вопросы студентам с целью подготовки их к восприятию нового материала.	Реализуют свои способности, выполняя определенные задания	
4	Формирование знаний.	Проверяет правильность выполнения задания, предлагает студентам провести коррекцию.	Испытывают озарение, понимание, справляются с заданием, корректируя свои ошибки, через самоанализ и самоконтроль	
5	Закрепление.	Предлагает с.р. на закрепление нового материала, выполняя его по образцу	Выполняют задание по образцу	
6	Домашнее задание.	Предлагает проблемное домашнее задание. Объясняет его	Записывают домашнее задание. Задают вопросы по его выполнению.	
7	Итог урока (рефлексия).	Делает выводы о работе студента на уроке и задает вопросы: 1). Что было сложным сегодня на уроке? 2). Какие новые знания и умения Вы сегодня приобрели на уроке? С какими заданиями Вы справились легко и что Вам помогло при их выполнении	Обмениваясь мнениями, анализируют свою работу, высказывают свою точку зрения	