

В Спасском колледже профессиональных технологий и бизнеса, мастером производственного обучения Митяковой Надеждой Ивановной, был представлен открытый урок учебной практики на тему: « Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него» в рамках специальной дисциплины: МДК 08.01 « Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий». В процессе урока обобщались, систематизировались теоретические знания, вырабатывалась способность и готовность их использования на практике; развивались интеллектуальные умения; формировались профессиональные навыки и общие компетенции. Вместе с тем каждый обучающийся имел возможность самостоятельной проверки своих знаний, как по теоретической части урока, так и по практике при приготовлении изделий из дрожжевого теста. Открытый урок прошёл с применением современных педтехнологий, в форме деловой игры, который способствовал формированию общих и профессиональных компетенций. Вопросы для проверки теоретических знаний были составлены таким образом, что позволяли мастеру отследить теоретический уровень подготовки обучающихся по данной теме и закрепить знания на практике, развить навыки по приготовлению изделий из дрожжевого теста разной формы и видов в зависимости от рецептуры, не допускать брака и порчи. К концу урока каждый обучающийся уже знал технологию приготовления изделий, требования к качеству, правильность выбора основных продуктов, способы отделки, правила хранения и виды необходимого оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Проведенное занятие показало хорошее качество подготовки обучающихся, их интерес и любовь к выбранной профессии.



