

Открытый урок по учебной практике по профессии «Повар, кондитер»

26.01.17г. в соответствии с программой ПМ. 02. «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста», проходил открытый урок по теме: **«Приготовление и оформление отварных, жареных и запеченных блюд из творога: запеканки из творога, пудинг из творога».**

Целью урока являлось: научить обучающихся правильному выполнению приемов при приготовлении запеканки из творога, пудинга из творога; формировать у обучающихся самостоятельность при выполнении, закреплять навык самоконтроля; развивать мыслительную деятельность обучающихся при выполнении учебно-производственных работ.

Урок проводил мастер производственного обучения Мариненко Н.Ю., а также был приглашен работодатель, заведующая производством Прилежаева О.Н.

