

12.02.2018 г. в колледже прошел открытый бинарный урок по профессии Повар, кондитер под руководством преподавателя физики Губаревой Юлии Александровны и мастера производственного обучения Тетерятниковой Людмилы Анатольевны. Тема урока «Исследование процесса приготовления пиццы из дрожжевого теста». В ходе урока студенты научились приготавливать дрожжевое тесто безопасным способом, оформлять и выпекать изделия из дрожжевого теста – пиццу с различными начинками, а так же отметили прикладное значение физики в процессе приготовления продукции питания. На уроке были использованы видеоролики по приготовлению дрожжевого теста, по оформлению пиццы. Ребята закрепили теоретические знания и показали их применение в выполнении практического задания. Урок прошел интересно, студенты подготовили познавательные доклады к уроку. В конце занятия ребята продемонстрировали готовые изделия – пиццы с различными начинками, а после дегустации оценили свои работы и весь урок в целом веселыми смайликами.



Закрепление теоретических знаний



Выступление с докладами Дробница Н.



Замес теста – Ильченко А.



Формование пиццы – Катугина М.



Оформление пиццы



Ребята с готовыми изделиями



Подведение итогов занятия. Работы ребят.