

## Бинарные уроки, как способ повышения компетенций обучающихся.

На базе Краевого государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Лесозаводский индустриальный колледж»,



В рамках декадника по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» прошли бинарные открытые уроки по темам:

- «Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба»;
- «Определение показателей качества полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных изделий физико-химическими методами».

Уроки проводили преподаватель спец. дисциплин Пономаренко Е. М., преподаватель химии Логвиненко Т. Д., мастер производственного обучения Тетерятникова Л.А.

Проведение уроков, которые отличаются от традиционных, всегда сопровождается повышенным вниманием со стороны учащихся, вызывает интерес к профессии. Поиску новых рецептов, не только чтобы прочитать самому, но и поделиться с однокурсниками. Данные уроки позволяют расширить знания и умения учащихся, так как включают в себя новые непредусмотренные программой вопросы.

Подготовка и проведение урока в нетрадиционной форме состоит из следующих этапов: замысел, организация, проведение, анализ результатов.

Замысел самый сложный и ответственный этап он включает в себя: определения временных рамок; определение темы урока; определения типа и вида урока; выбор учебной группы; выбор видов контроля.

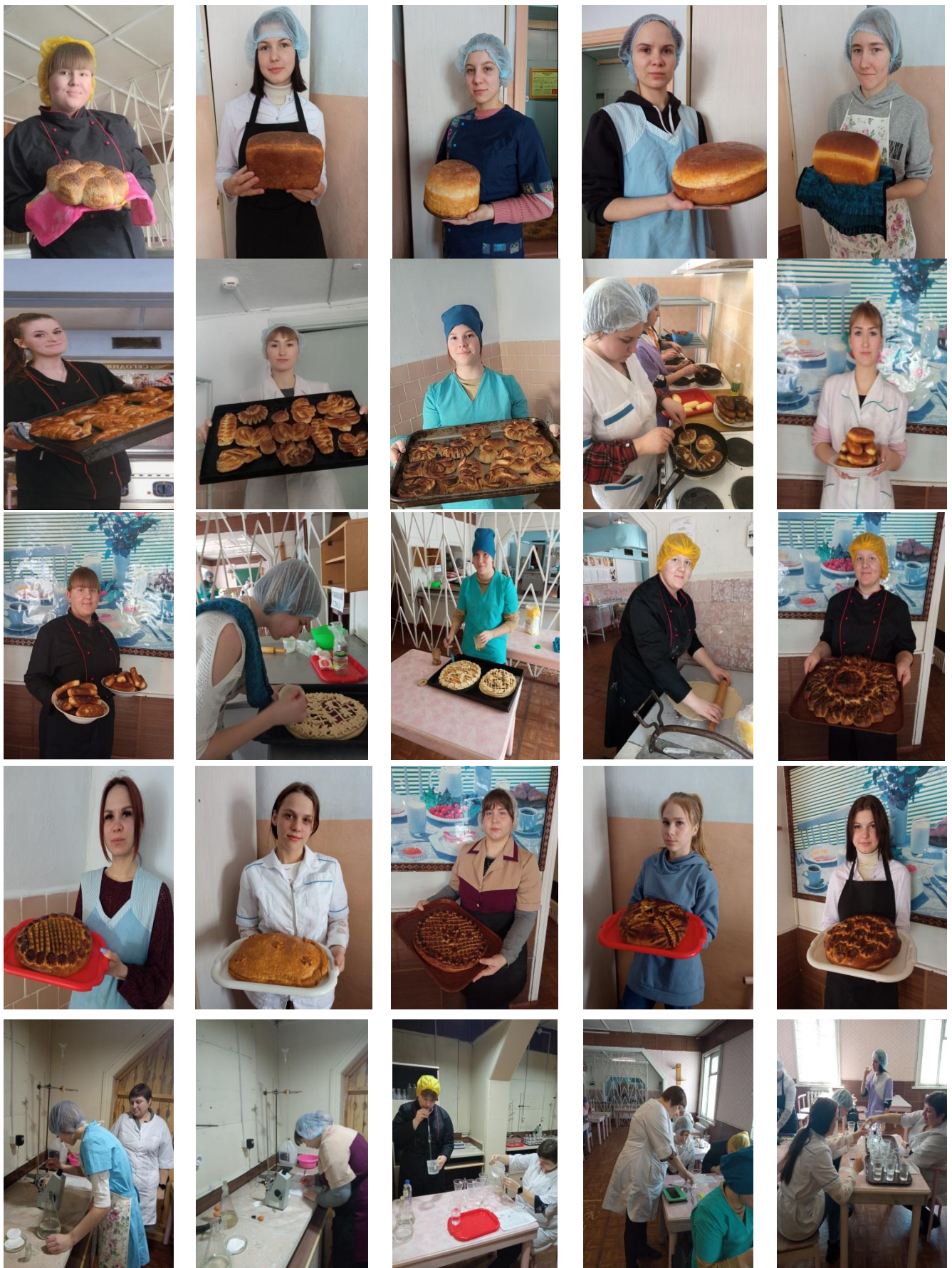
Для успешной подготовки нетрадиционного урока и его проведения необходимо следующие критерии: хорошее знание профессии; творческий подход к работе, изобретательность; осознанное отношение к созиданию новшеств, их использование в процессе обучения; учет собственного характера и темперамента учащихся.

Искусство приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба приобретает человеком в течение долгих лет учебы и практики. Не каждый способен стать хорошим специалистом, но стремиться к этому должны все, воспитывая в себе любовь к творчеству поиск нового и желание доставить людям радость.

Профессионалами своего дела стараются стать и студенты группы ТП 3.3. специальность «Технология продукции общественного питания». Профессионалов отличает, прежде всего, объем знаний и навыков по приготовлению изделий, умение проводить теххим-контроль, владение высоким уровнем культуры и эрудиции. Высокие результаты овладения своей специальностью показали большинство студентов группы.

В ходе проведенных бинарных уроков был изготовлен хлеб формовой, сдобные изделия, изделия жареные, дрожжевые пироги. Проведена органолептическая и физико-химическая оценка сырья, полуфабрикатов и готовых изделий. Исследованы показатели качества муки, влажность, кислотность, качество сырой клейковины. Проверены полуфабрикаты опара и тесто, на готовность к использованию в соответствии с требованием технологических инструкций по выработке данных изделий. Проведена лабораторная работа по исследованию вкусового ощущения студентов.

В ходе бинарных уроков студенты получили опыт и навыки изготовления хлебобулочных изделий, и проведения контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.



Председатель ПЦК профессиональных дисциплин (тех.профиль)  
Пономаренко Евгения Михайловна