

26.01.2018 г. в ОГАПОУ «Ютановский агромеханический техникум имени Евграфа Петровича Ковалевского» преподаватель дисциплин профессионального цикла Куцеволова Татьяна Евгеньевна провела открытый урок в группе № 24 «Повар, кондитер», по МДК 07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков.

Тема урока: **Приготовление горячих напитков - чай.**

Цели урока:

- 1) Обучающая: изучение товароведной характеристики чая его значения в питании;
- 2) Развивающая: развивать исторические и профессиональные знания обучающихся.;
- 3) Воспитывающая: формировать коммуникативную компетентность через сплочённую работу коллектива, ответственность перед другими за проделанную работу и самостоятельность в получении знаний.

Тип урока: урок обобщения и усвоения новых знаний

Прогнозируемый результат: Овладение общими (ОК.1; ОК.2; ОК.3: ОК.4; ОК.6) и профессиональными компетенциями (ПК.2).

В ходе урока обучающиеся повторили изученный ранее материал, изучили новый: классификацию и ассортимент чая, требования к качеству чая, тайны чайной церемонии в следующих странах: Россия, Япония, Китай, Англия и Индия.

Преподаватель презентовала сервировку чайного стола, показала правила заваривания чая.

На этапе обобщения и закрепления материала преподаватель предложила обучающимся обобщать материал о чае с точки зрения разных наук:

- 1 группа - с точки зрения товароведения;
- 2 группа - с точки зрения химии;
- 3 группа - с точки зрения кулинарии;
- 4 группа - с точки зрения истории.

Далее всем присутствующим было предложено поучаствовать в «Контрольной закупке» и определить качество чая. Обучающимся предложены образцы чая для дегустации: чай «Ахмад» сорт «Букет», чай «Липтон» высший сорт, чай «Брукбонд» первый сорт. В ходе дегустации необходимо выбрать понравившийся образец. Чай, набравший наибольшее количество голосов, считается лидером контрольной закупки.



