

Урок производственного обучения

ПМ 03. Приготовление супов и соусов

Дата 05.04.2017

Профессия: Повар, кондитер

Тема программы: Приготовление простых супов.

Тема урока: Приготовление супов - пюре

Цель урока:

обучающая: научить обучающихся выполнять приёмы и операции по приготовлению и оформлению супов-пюре.

Готовить и оформлять суп-пюре из картофеля (ПК 2), научить своевременному предупреждению дефектов и брака.

развивающая: Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем (ОК 2), развивать технологическое мышление, профессиональную интуицию, зрительно контролировать правильность и точность своих движений.

воспитательная: Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК1);. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством (ОК 6); воспитать эстетический вкус.



