



15 ноября 2019 г. в соответствии с графиком проведения открытых уроков, преподаватель **Жданова Л.И.** провела открытое занятие по теме: «Приготовление изделий пониженной калорийности» (МДК 04.01.Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий).

Занятие проведено в группе ТОП-4.14.

Будущие технологи общественного питания, объединившись в мини-бригады, и, выбрав в каждой своего шеф-повара, с интересом и энтузиазмом разрабатывали новые низкокалорийные блюда; составляли технологические карты; отработывали навыки составления меню; «примеряли» на себя роль производителя и потребителя изделий пониженной калорийности; а также выполняли отдельные виды работ будущей профессиональной деятельности.



В заключение урока шеф-повара презентовали приготовленные изделия для рационального и диетического питания, а также внесли свои предложения по

введению в качестве биологически активной добавки вторичных продуктов переработки растительного сырья, полученных при переработке плодово-ягодного сырья.



В качестве экспертов на уроке присутствовали директор ООО «Запросто» - Васильева Т.Ю., шеф-повар кафе «Веранда»-Мартиросян С., а

также преподаватели колледжа.

Гости, посетившие урок, отметили достаточный уровень работоспособности и активности студентов при решении профессиональных задач на протяжении всего урока; разнообразие активных приемов и методов, применяемых преподавателем в течение занятия; правильное целеполагание; практическую направленность занятия и связь содержания учебного материала с действительностью.

Старший методист Казакова А.Ф., к.п.н.