План

проведения открытых уроков в ПУ АГАСУ

2019 -2020 учебного года

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Список преподавателей и мастеров | Дата проведения | Тема открытого урока  | Методическая цель открытого урока |
| 1 | Барсуков А.В. | октябрь2019 |  МДК 01.01. Слесарное дело и технические измерения.Тема: «Правила выполнения измерений наружных и внутренних поверхностей» | «Закрепление знаний и умений через практическую деятельность». |
| 2 | Важова С.Ч. | апрель2020 | МДК 04.01 тема: «Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд и напитков»;тема урока: «Приготовление маффинов «Три шоколада» | «Оформление блюд по стандартам Worldskills» |
| 3 | Морозова С.Г.Ушенина Л.А. | февраль2020 | МДК 01.01 Технология штукатурных работтема урока: «Фигурные гипсовые элементы» | «Активизация учебно-познавательной деятельности обучающихся с учетом стандартов Worldskills» |
| 4 | Ченцова С.А | ноябрь 2019 | Историятема:«Монголо-татарское нашествие на Русь» | «Формирование умений и навыков с использованием инновационных технологий на уроках истории». |
| 5 | Каштанова Н.Н. | март 2020г | Литература тема:«Деревенская проза В.М Шукшина» | «Формирование мнения о литературе 20 века на примере данного произведения» |
| 6 | Дроздова С.А | январь2020 г | Математика тема: «Формулы приведения» | «Методика использования ИКТ в процессе изложения нового материла» |
| 7 | Овсянникова Н.Е. Андрейченко Е.В.  | ноябрь 2019 | УП 02.02  тема: «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок из домашней птицы». | «Формирование профессиональных и общих компетенций на учебной практике» |
| 8 | Кузнецова З.Е.Горчакова А.К. | декабрь 2019 |  УПтема: «Оштукатуривание кирпичных поверхностей». | «Совершенствование организации учебного процесса, использование активных методов обучения, стимулирующих самостоятельность и творчество учащихся при оштукатуривании кирпичных поверхностей». |