План

проведения открытых уроков в ПУ АГАСУ

2019 -2020 учебного года

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Список  преподавателей и мастеров | Дата проведе  ния | Тема открытого урока | Методическая цель открытого урока |
| 1 | Барсуков А.В. | октябрь  2019 | 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. | апрель  2020 | 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. | февраль  2020 | МДК 01.01  Технология штукатурных работ  тема урока: «Фигурные гипсовые элементы» | «Активизация учебно-познавательной деятельности обучающихся с учетом стандартов Worldskills» |
| 4 | Ченцова С.А | ноябрь 2019 | История  тема:  «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 | январь  2020 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 | УП  тема: «Оштукатуривание кирпичных поверхностей». | «Совершенствование организации учебного процесса, использование активных методов обучения, стимулирующих самостоятельность и творчество учащихся при оштукатуривании кирпичных поверхностей». |