

Методический семинар

Тема:

«Преподавание русского языка и литературы с учетом профессиональной направленности»

Лапшина Светлана Николаевна,

Преподаватель ГПОАУ ЯО Любимский аграрно-политехнический колледж

Любим, 2024

Роль общеобразовательных дисциплин в профессиональной подготовке студентов

Профессиональная направленность в преподавании общеобразовательных предметов обеспечивается посредством использования на уроках материала дисциплин профессионально-технического цикла, более глубокого изучения теории и законов, лежащих в основе технологических процессов, принципа действия машин, механизмов, средств связи, а также путем выполнения практических работ и создание текстов с профессиональным содержанием практического характера. Осуществление профессиональной направленности в разработке комплексных межпредметных заданий для студентов определенных групп профессий приводит к образованию объединенных систем знаний, умений и навыков общеобразовательного и профессионального характера.

- Одно из направлений практико-ориентированного обучения это поиск информации с профессиональным содержанием. В заданиях показывается студентам значимость литературы для их профессии, что ориентирует их на новый, более высокий уровень изучения литературы. Студентов захватывает сам процесс поиска путей решения задач. Работа организуется в группах, ставится проблема. Студенты, взаимодействуя между собой, в составе групп моделируют определённую ситуацию (задачу), овладевают новым материалом в процессе поиска решений проблемы. Систематическое использование на уроках задач профессиональной направленности является связующей нитью между теорией и практической деятельностью, что способствует более глубокому освоению профессии, развитию интереса к литературе, как к науке и как к профессионально значимой дисциплине. Студенты понимают, что литература – важный предмет в СПО.

В рамках профессионального модуля: «Роль профессии в положении человека в социуме. Резюме как описание способностей человека, которые делают его конкурентоспособным на рынке труда» продемонстрирую урок по профессии «Повар-кондитер».

ТЕМА УРОКА

«Кулинария в русской
классической литературе»

Выбор данной темы связан с тем, что в своей профессиональной деятельности обучающимся очень пригодятся знания, полученные после прочтения произведений классической литературы на уроках литературы, так как повару необходимо знать не только современную кухню, но и блюда, которые были популярны в 18-20 в.

Повару очень важно не только приготовить изысканное блюдо, но и уметь презентовать его, важно на правильном литературном языке рассказать о своем шедевре. Ушли из быта современного человека многие блюда наших прадедов. Почти никто уже не помнит вкуса овсяного киселя, не пил шипучих медовых квасов, не пробовал ботвинник и не согревался в холодную стужу горячим сбитнем. У многих писателей в произведениях встречаются названия интересных блюд, одними из кулинарных писателей эпохи 19-20 века были А.С. Пушкин и Н.В. Гоголь, И. Шмелёв.

ЦЕЛЬ УРОКА

Освоение элементов компетенции по оформлению и подготовке к реализации блюд русской кухни с использованием текстов из литературных произведений

Этапы урока	Цели этапа	Содержание этапа	Деятельность студентов
<p>I.Организационный момент (2 мин)</p>	<p>Подготовить обучающихся к учебной деятельности.</p>	<p>Приветствие, активизация обучающихся, создание предпосылок для вызова мотивации к учебной деятельности на уроке.</p>	<p>Занимают свои рабочие места, приветствуют преподавателя, настраиваются на работу на уроке.</p>
<p>II.Мотивация, сообщение темы урока, целеполагание(3 мин)</p>	<p>Подготовиться к применению и внедрению теоретических знаний в практическую деятельность нового материала.</p>	<p>Просмотр роликов. Ответы на наводящие вопросы. Определение темы, цели и задачи урока.</p>	<p>Студенты внимательно просматривают ролик и отвечают на вопросы преподавателя. Сами определяют тему урока и задачи.</p>
<p>III.Актуализация знаний учащихся (5 мин)</p>	<p>Активизировать опорные знания повторить ранее изученный материал.</p>	<p>Тестирование «Пословицы, поговорки и афоризмы о еде»</p>	<p>Выполняют тест. Отвечают на вопросы.</p>

IV. Применение знаний и умений (15 мин)	Создание меню блюд, опираясь на текст художественного произведения.	Создают меню, опираясь на текст художественного произведения. Преподаватель в роли наставника, консультирует, дает советы по выполнению.	Анализ отрывка , создание на основе отрывка собственного меню.
V. Проверка полученных знаний, умений, навыков. (10 мин)	Проверить уровень усвоения материала урока.	Готовят резюме и демонстрируют его.	Обсуждают, отвечают на вопросы, выполняют задание

<p>VI. Рефлексия и самооценка (5мин)</p>	<p>Осуществить рефлексия, оценить работу обучающихся</p>	<p>Обобщение. Рефлексия</p>	<p>Оценивают свою деятельность на уроке.</p>	<p>Организует проведение рефлексии. Анализирует результаты деятельности студентов.</p>
<p>VII. Домашнее задание(2 мин)</p>	<p>Подача домашнего задания, для закрепления</p>	<p>Объяснение содержания домашнего задания.</p>	<p>Прослушивают домашнее задание.</p>	<p>Объясняет содержание и пути выполнения домашнего задания.</p>

Задание для 1 группы

А.С. Пушкин «Евгений Онегин»

Вошел: и пробка в потолок,

Вина кометы брызнул ток,

Пред ним roast-beef окровавленный,

И трюфли, роскошь юных лет,

Французской кухни лучший цвет,

И Стразбурга пирог нетленный*

Меж сыром лимбургским живым

И ананасом золотым.

Задание 2 группе

Н.В. Гоголь «Похождения Чичикова или Мертвые души».

Но господа средней руки, что на одной станции потребуют ветчины, на другой жареного поросенка, на третьей ломоть осетра или какую-нибудь запеканную колбасу с луком и потом как ни в чем не бывало садятся за стол в какое хочешь время, и стерляжья уха с налимами и молоками шипит и ворчит у них меж зубами.

Задание 3 группе

С.Т. Аксаков Детские годы Багрова внука

Надобно сказать, что у дедушки был обычай: когда он возвращался с поля, рано или поздно, - чтоб кушанье стояло на столе, и боже сохрани, если прозевают его возвращение и не успеют подать обеда. Бывали примеры, что от этого происходили печальные последствия ... Горячие щи, от которых русский человек не откажется в самые палящие жары, дедушка хлебал деревянной ложкой, потому что серебряная обжигала ему губы; за ними следовала ботвинья со льдам, с прозрачным балыком, желтой, как воск, соленой осетриной и с чищенными раками, и тому подобные легкие блюда. Все это запивалось домашней брагой и квасом, также со льдом

Задание 4 группе

И.С. Шмелёва «Лето Господне».

Квас хлебный, кислощейный, солодовый, бражный, давний – с имбирём... Трещат баранки. Сайки, баранки, сушки... калужские, боровские, жиздринские, – сахарные, розовые, горчичные, с анисом – с тмином, с сольцой и маком... переславские бублики, витушки, подковки, жавороночки... хлеб лимонный, маковый, с шафраном, ситный весовой с изюмцем, пеклеванный... Везде – баранка.

Пахнет рыбными пирогами с луком... Кулебяка с вязигой – называется «благовещенская», на четыре угла: с грибами, с семгой, с налиమ్ьей печенкой и с судачьей икрой, под рисом...

- Какие запахи! Пахнет мясными пирогами, жирными щами со свиной, гусем и поросенком с кашей... – после поста так сладко. Это густые запахи Рождества, домашние.
- Блины с припеком. За ними заливное, опять блины, уже с двойным припеком. За ними осетрина паровая, блины с подпеком. Лещ необыкновенной величины, с грибочками, с кашкой... наважка семивершковая, с белозерским снетком в сухариках, политая грибочной сметанкой... блины молочные, легкие, блинцы с яичками... еще разварная рыба с икрой судачьей, с поджарочкой... желе апельсиновое, пломбир миндальный – ванилевый







































ОНЕГИНЪ

RESTAURANT

ГОГОЛЬ

РЕСТОРАНЪ

ТРАКТИРЬ

«РУССКАЯ КУХНЯ»



«АЛЕНЬКИЙ
ЦВЕТОЧЕК»

Домашняя работа

Найти в романе «Война и мир» главы, где описана сервировка стола. Какие средства художественной выразительности использует автор?

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!