

МЕЖРЕГИОНАЛЬНАЯ НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ
«РЕГИОНАЛЬНАЯ СИСТЕМА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ:
АКТУАЛЬНЫЕ ТРЕКИ РАЗВИТИЯ
В ИНТЕРЕСАХ ЭКОНОМИКИ И БИЗНЕСА»

Организация эффективных учебных занятий с учетом профессиональной направленности ОПОП

**ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области», 2021 г.**

**Никитина Ирина Евгеньевна, заместитель директора
Круглова Ольга Николаевна, преподаватель**

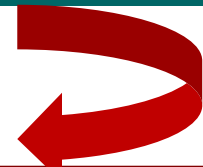
Бинарный урок Методика преподавания



**установление
межпредметных
связей**



**Синхронизация
образовательных
результатов
(ЛР, МР, ПР – ОК, ПК)**



**интеграция
учебных
предметов**



**Интеграция
предметного
содержания
(общеобразовательные
предметы –
профессиональные
дисциплины, ПМ (МДК))**



38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Русский язык + ПМ.04 Выполнение работ по рабочей профессии «Продавец непродовольственных товаров»

1. Синхронизация ЛР, МР, ПР – ОК, ПК

ЛР.06 ...готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения ...

МР.02 Умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты

ПРБ.01 Сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике

ПРБ.02 Владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью

ОК.03 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК.06 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

ОК.10 Логически верно, аргументированно и ясно излагать устную и письменную речь

ПК.1.7 Применять в коммерческой деятельности методы, средства и приемы менеджмента, **делового** и управленческого **общения**

38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Русский язык + ПМ.04 Выполнение работ по рабочей профессии «Продавец непродовольственных товаров»

1. Синхронизация ЛР, МР, ПР – ОК, ПК



В результате изучения учебного предмета «Русский язык»

выпускник на базовом уровне научится:

– использовать языковые средства адекватно цели общения и речевой ситуации;

выпускник на базовом уровне получит возможность научиться:

– выражать согласие или несогласие с мнением собеседника в соответствии с правилами ведения диалогической речи;

– соблюдать культуру научного и делового общения в устной и письменной форме, в том числе при обсуждении дискуссионных проблем;

– соблюдать нормы речевого поведения в разговорной речи, а также в учебно-научной и официально-деловой сферах общения;

– осуществлять речевой самоконтроль.



С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:
обслуживания покупателей

38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Русский язык + ПМ.04 Выполнение работ по рабочей профессии «Продавец непродовольственных товаров»

1. Синхронизация ЛР, МР, ПР – ОК, ПК
Выбор темы урока

Русский язык:
«Речь. Речевое общение»

ПМ.04 Выполнение работ по
рабочей профессии
«Продавец
непродовольственных
товаров:
«Культура речи в общении с
потребителями»

Новая
тема

Бинарный урок
Тема: «Деловая риторика и основы
взаимодействия продавца и клиента»

38.02.01 Ветеринария

Русский язык + Анатомия и физиология животных

Тема: Художественный стиль речи.
Изобразительно-выразительные средства

ПРБ.06 Сформированность представлений об изобразительно-выразительных средствах русского языка

ПРБ.08 Способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы, выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях

ПРБ.09 Овладение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово – родовой специфики....

Тема: Нервная система и органы чувств

ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- определять и фиксировать физиологические характеристики

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные положения ...анатомии и физиологии животных;
- строение органов ...нервной системы

Тема: Анализ фрагмента художественного текста или лирического стихотворения на примере повести Г.Троепольского «Белый Бим Черное ухо» и стихотворения С.Есенина «Песнь о собаке»

15.01.05 Сварщик

Русский язык + МДК.01.01 Основы технологии сварки и сварочное оборудование

Тема: Научный стиль речи.
Профессионализмы

ПРБ.10 Сформированность представлений о системе стилей языка

Выпускник на базовом уровне научится:

- Использовать языковые средства адекватно цели общения и речевой ситуации;
- Использовать знания о формах русского языка (литературный язык..., профессиональные разновидности,,,) при создании текстов.

Тема: Сварочные материалы

ОК.04 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы

ПК.1.2 Использовать конструкторскую, нормативно-техническую и производственно-технологическую документацию по сварке

Тема: Профессионализмы в профессиональной деятельности сварщика

Профессиональный словарь сварщика

43.01.09 Повар, кондитер

Русский язык + Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
+ Иностранный язык в профессиональной деятельности

Тема: *Речевое
общение*

Тема:
*Формы и методы
обслуживания
посетителей*

Тема:
*Обслуживание
посетителей в
ресторане*

Тема: Речевое взаимодействие в
профессиональной деятельности

43.01.09 Повар, кондитер

Русский язык + Основы калькуляции и учета + ИТПД



Тема:
*Официально-
деловой стиль.
Основные жанры
официально-
делового стиля*

Тема:
*Формы
документов,
применяемых в
организациях
питания, их
классификация.
Требования,
предъявляемые к
содержанию и
оформлению
документов*

Тема:
*Создание типовых
бланков
профессиональных
документов*



Тема: *Создание банка документов
профессиональной сферы повара, кондитера*

38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Русский язык + ИТПД +
Документационное обеспечение управления



Тема:
*Официально-
деловой стиль.
Основные жанры
официально-
делового стиля*

Тема:
*Технологии
подготовки
документов*

Тема:
*Система
организационно –
распорядительной
документации*



Тема: Создание банка документов
торговой сферы

Трудности подготовки бинарных уроков:

**Главное препятствие для организации
бинарных уроков в системе СПО:**
*не взаимосвязанность дисциплин,
модулей (МДК) по времени, объему,
содержанию, по темпу изучения и
распределению по годам обучения*

!!!

Интеграция- это

не просто сложение, а
ВЗАИМОПРОНИКНОВЕНИЕ двух или более
предметов (дисциплин, ПМ (МДК))



Профессия «Повар, кондитер»



Тема: Лексика с точки зрения ее происхождения и употребления. Активный и пассивный словарный запас

Задание. *Распределите слова по двум группам: собственно русские и заимствованные. Укажите, из какого языка пришли в русский представленные заимствования.*

А) Блины, варенье, вермишель, бутерброд, винегрет, гренки, каша, кефир, котлета, лапша, лепешка, окорок, омлет, рагу, хлеб.

Б) Баранка, ветчина, каша, квас, кекс, омлет, макароны, пельмени, пирог, пицца, сало, уха, хлеб, шашлык, щи.



Русские слова	Заимствованные слова

Тема: Правописание Н или НН в прилагательных

Пицца с копчё.?.ой колбасой и сыром

Салат из крупно реза.?.ых овощей с
брынзой и оливками

Консервирова.?.ые шампиньоны

Рубле.?.ые котлеты из баранины

Витами.?.ые напитки из овощей и
фруктов

Кваше.?.ая капуста

Тема: Фразеологизмы

Задание. *Объясните значение фразеологизмов:*

Блюдечко с голубой каемочкой, заварить кашу, калачом не заманишь, несолоно хлебавши, лаптем щи хлебать, манна небесная, пуд соли съесть, хуже горькой редьки.

Тема: Слово и его лексическое значение

Задание. *Объясните лексическое значение представленных ниже слов. При работе над заданием обращайтесь к профессиональным справочникам и словарям.*

А) Абилировать, безе, глясировать, грильяж, мариновать, пассеровать, пастеризовать, руккола, стейк, фраппировать.

Б) Анелли, баветте, бланшировать, десерт, заколеровать, майоран, пахлава, штрудель, шпиговать.

Тема: Орфоэпия

Задание. *Расставьте ударения в словах.*

Окорок, корица, гренки, тефтели,
камбала, торты, творог, плесневеть,
кухонная (посуда).

Тема: *Глагол. Правописание глаголов.*

Задание: *Спишите, вставляя пропущенные буквы. Выделите безударные личные окончания глаголов.*

В застолье скаж...шь, что зна...шь; и муха набива...т брюхо; так горько, что не надыш...шься; что укус...шь, то и потян...шь; с голоду брюхо не лопн...т, только сморщ...тся; голод не тётка, пирожка не подсун...т; добрый повар сто...т доктора; так кисло, что губы свод...т.

(Из книги В.И. Даля «Пословицы русского народа»).

Тема: Правописание глаголов

Задание: *Спишите, вместо точек вставляя, где это необходимо, мягкий знак.*

От хлеба-соли не отказывают...ся; родит...ся
росток – родится и кусок; худо может...ся, кость
не гложет...ся; натошак неспоро и богу
молит...ся; посоля, всё съест...ся; сладко
ест...ся, так плохо спит...ся; дай насосат...ся
пиявке – сама отвалится; я не драт...ся, не
борот...ся: мне бы посытнее намолот...ся.

(Из книги В.И. Даля «Пословицы русского народа»).

•

Русский повар

Война ворвалась в его жизнь, как и в жизнь миллионов советских людей, неожиданно. Эвакуироваться до прихода немцев их семья не успела и оказалась на оккупированной территории.

То время он помнит плохо – ему было всего четыре года. В памяти остался дом, где пришлось ночевать всем жителям деревни, мышиного цвета форма, незнакомая речь и постоянное чувство голода.

День Победы встретил в столице. Его друзья по двору ждали своих отцов, братьев, сестёр, а ему ждать было некого, так как отец погиб в первые дни войны.

Что определило выбор профессии? Точно Иван Сергеевич Богомолов сказать не может. Скорее всего, лишения, перенесённые в годы войны, а ещё близость к дому ПТУ, куда он поступил после семилетки. То, что казалось случайностью, стало делом всей жизни, которому он отдал пятьдесят лет.

Сейчас Богомолов – главный шеф-повар ресторана «Метрополь» города Москвы. За годы работы он внедрил в производство десятки оригинальных блюд. Иван Сергеевич – призёр многих конкурсов, в том числе международных.

Скромный русский повар внёс реальный вклад в создание высокого престижа своей профессии.

Раздел. Речевое общение. Функциональная стилистика

Практическая подготовка: Речевое взаимодействие в профессиональной деятельности

Практическая подготовка: Создание устных и письменных монологических и диалогических высказываний различных типов и жанров на материале профессиональных дисциплин.

Практическая подготовка: Формирование профессиональной речи.

Практическая подготовка: «Стилистический анализ текстов разных стилей и функциональных разновидностей языка, имеющих профессиональную направленность.

Практическая подготовка: Публичное выступление о социальной значимости своей профессии.

Практическая подготовка: Сочинение-рассуждение о своей будущей профессии « Мастер своего дела!».

Задание 1. В выделенных словах вставьте пропущенные буквы
Задание 2. Напротив названия блюда впишите вид тепловой обработки

Название блюда	Вид тепловой обработки
	(основной, вспомогательный или комбинированный)
1. Картофель, припущенный в молоке	1.
2. Картофель, сваренный на пару	2.
3. Картофель, тушеный с грибами и луком	3.
4. Картофель, жареный из вареного.	4.
5. Картофель, жареный во фритюре.	5.
6. Блины из вареного картофеля	6.
7. Картофель, запеченный с яйцом и помидорами	7.
8. Картофельное пюре с пассерованным луком	8.
9. Печеные пирожки с картофелем и грибами	9.
10. Запеканка картофельная с мясным фаршем	10.
11. Картофель, фаршированный пармезаном, запеченный	11.
12. Драники из бланшированного картофеля	12.
13. Картофель, тушеный с черносливом	13.
14. Картофель, запеченный с селёдкой или сардинками	14.
15. Пудинг картофельный с ветчиной, сваренный на пару	15.
16. Картофельные чипсы гриль	16.

Задание 1. Исправьте в тексте ошибки.

Задание 2. Выпишите в столбик все выделенные в тексте овощи и укажите группу овощей, к которой они относятся.

Задание для 1 группы

Приготовление жардиньера

Беру небольшие **перчеки**, **бакложанчики**, да **кобочки с памидорами**, лучек с марковачкой.. Бакложаны кружечками режу, слоями с солью пересыпаю, в миску укладываю. Теперь пол часика пусть постоят. А я тем временем перчек калечками режу, кобочок кружечками. Перчек жарю, потом к нему кобочок добавляю и жарю, минут так 7-10.

Пока перчек с кобочками жарятся, бакложаны водой промываю, да полотенцем обсушиваю.

Складываю бакложан в горшок и тушу. Потом к ним другие овощи добавляю, да **лучек с марковачкой**. А можно еще грибочков положить. Тогда еще вкуснее будет.

Солю и в печь ставлю, чтобы овощи упрели. А пока овощи преют, несколько памидор режу кубиками, да за пять минут до готовности в горшок добавляю.

Название овоща	К какой группе относится
1	
2	
3	

Определите род существительных. Составьте словосочетания с данными существительными, подобрав к ним определения (не менее трёх).

Кофе

Какао

Повидло

Киви

Авокадо

Ваниль

Иваси

Кольраби

Салями

Сулугуни (сыр)

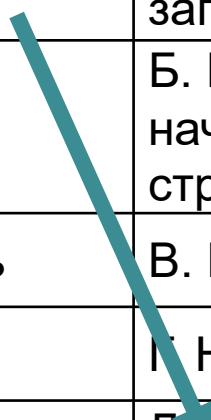
Трюфель

Задание. Вставить пропущенные буквы и определить значения слов

1. Ямс	А. Рулет, весьма популярное в западноевропейской кухне изделие
2. Эск..лоп	Б. Пирожок из пресного или слоеного теста с начинкой внутри, традиционная выпечка в странах Азии.
3. Штруд..ль	В. Маленький коричнево-красный лук
4. Ш..лот	Г. Национальный украинский суп
5. Борщ(ь),	Д. Сладкий картофель - клубневое растение оранжевого цвета.
6. С..мса	Е. Ровные округлые куски из мяса.

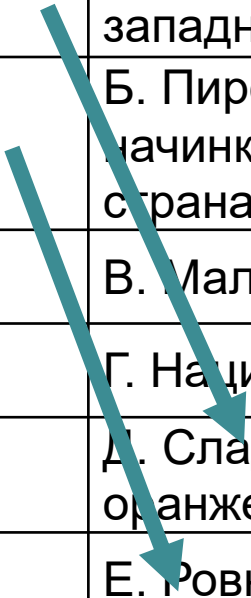
Задание. Вставить пропущенные буквы и определить значения слов.

1. Ямс	А. Рулет, весьма популярное в западноевропейской кухне изделие
2. Эск..лоп	Б. Пирожок из пресного или слоеного теста с начинкой внутри, традиционная выпечка в странах Азии.
3. Штруд..ль	В. Маленький коричнево-красный лук
4. Ш..лот	Г. Национальный украинский суп
5. Борщ(ь),	Д. Сладкий картофель - клубневое растение оранжевого цвета.
6. С..мса	Е. Ровные округлые куски из мяса.



Задание. Вставить пропущенные буквы и определить значения слов.

1. Ямс	А. Рулет, весьма популярное в западноевропейской кухне изделие
2. Эск..лоп	Б. Пирожок из пресного или слоеного теста с начинкой внутри, традиционная выпечка в странах Азии.
3. Штруд..ль	В. Маленький коричнево-красный лук
4. Ш..лот	Г. Национальный украинский суп
5. Борщ(ь),	Д. Сладкий картофель - клубневое растение оранжевого цвета.
6. С..мса	Е. Ровные округлые куски из мяса.



***Спасибо за
внимание!***