**МИНИСТЕРСТво образования омской области**

**бюджетное ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ образовательное учреждение**

**ОМСКОЙ ОБЛАСТИ**

**«МУРОМЦЕВСКИЙ ТЕХНИКУМ МЕХАНИЗАЦИИ СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА»**

**МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА ОТКРЫТОГО УРОКА**

**русского языка**

**Тема урока:** профессионализмы.

Терминологическая лексика профессии «Повар»

Разработала и провела: преподаватель русского языка и литературы

Павлюченко Ольга Владимировна

Муромцево-2023

**Тема открытого занятия**: **профессионализмы. Терминологическая лексика профессии.**

**Профессия/специальность:**Повар, кондитер/

**Продолжительность:** 45 мин

**Тип занятия:**Урок обобщения, систематизации и закрепления знаний

**Вид занятия**: практический

**Цель методическая:** создание условий для формирования умений переноса теоретических знаний и умений в новые ситуации

**Цель занятия**: обобщение и систематизация знаний по теме «Профессиональная и терминологическая лексика»

**Задачи:**

1. **Образовательная:**способствовать обобщению знаний по теме «Лексика и сферы ее употребления»; систематизировать и углубить знания по теме «Профессиональная и терминологическая лексика», применять полученные знания в конкретных ситуациях;
2. **Развивающая:**развивать учебно-организационные умения; развивать умение вести диалог в группе (компоненты компетенции ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем и  ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами)
3. **Воспитательная:**способствовать развитию ответственности, способности к открытому взаимодействию, воспитывать интерес к профессии (компоненты компетенции ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес; ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы)

**Формы организации учебно-познавательной деятельности обучающихся:**фронтальная, групповая, индивидуальная

**Методы**: репродуктивный, продуктивный, эвристический.

**Методы обучения**: работа в микрогруппах, практическая работа (упражнения), демонстрация слайдов, беседа.

**Материально-техническое обеспечение урока:** компьютер, проектор, экран,  программа просмотра презентаций (Microsoft Office PowerPoint).

**Учебно-методическое обеспечение:**презентация по теме «Лексика русского языка. Профессиональная и терминологическая лексика», раздаточный материал: опорный конспект, кроссворд, текст с «неизвестными».

**Метапредметная связь:**ПМ.8 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

**Внутрипредметные связи:**темы разделов «Орфоэпия», «Грамматика», «Морфология».

**Ход занятия**

1. **Организационный момент (2мин)**

- Вы – повара, а это люди профессионально творческие, они как художники ваяют красоту. Только художники передают свое настроение в картинах, а повара – в оформлении блюд, в его изысканности и неповторимости. В вашей профессии также важна речь, которая должна быть грамотной, точной и, конечно же, профессиональной.

Прекрасных блюд красивые названья

Нам нужно правильно произнести.

И в речи профессиональной

Должны свою мы мысль донести!

- Как Вы думаете, важно ли знание профессиональной и терминологической лексики? Пригодится ли она Вам в дальнейшем?

- А важно ли произносить или писать используемую лексику правильно?

1. **Мотивация учебной деятельности (3мин)**

- Сегодня наш урок пройдет в нетрадиционной форме и будет носить продуктивный характер.

Мы с Вами совершим небольшое путешествие в мир профессии, связанных с пищевой отраслью по одной из дорог русского языка…

Проверка домашнего задания.

- Вам был дан текст «Повар», в котором красным цветом были выделены слова. С этими словами нужно было провести морфологический разбор. Проверим ваши работы.

1. **Объявление темы и целей урока (2 мин)**

**Тема урока: профессионализмы. Терминологическая лексика профессии.**

**Цель:**обобщить и систематизировать знания по профессиональной и терминологической лексике.

(запись темы в рабочих тетрадях)

**IV. Актуализация опорных знаний, связанных с теоретической частью (4 мин)**

- Мы с Вами сегодня не только обобщим и систематизируем свои знания по теме, но и потренируемся в выполнении различных видов заданий

Вернемся к теме урока: «Профессиональная и терминологическая лексика». Что же такое лексика?

**Лексика** – это совокупность слов, входящих в состав того или иного естественного языка; это словарный состав языка.

**Общеупотребительная лексика** – лексика, употребляемая всеми людьми. И, конечно же, в вашей профессии есть такие слова. Какие это слова, назовите их.

(**Предполагаемый ответ:** Ложка, вилка, тарелка, суп, каша и т.п.)

Кроме общеупотребительной лексики есть лексика, имеющая ограниченную сферу употребления.

**Жаргонизмы** – это слова и выражения, выходящие за пределы установленной нормы литературного языка и относящиеся к какому-либо жаргону – разновидности речи группы людей, объединенных общими интересами.

(Картофельное пюре – «толчёнка», манная каша – «манка»)

**Диалектизмы** – это слова, употребляемые только жителями той или иной местности

(Еда – брашно; блины - каравайцы; домашняя колбаса – кишка; яичница – пряженица, фартук -  передник)

- Знаете ли вы профессиональную и терминологическую лексику вашей профессии? (Студенты называют профессионализмы и термины)

А теперь отправляемся в мир профессии

**V. Воспроизведение ранее полученных знаний и способов деятельности (4 мин)**

- Сейчас закрепим тот материал, который проходили по разделу «Лексика». Вспомните, что такое синонимы? Антонимы? Паронимы? Обратите внимание на экране. Перед Вами даны слова, необходимо соединить эти пары слов по группам

**Задание «Установи соответствие»**

**1 группа парами подбирает синонимы**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. повар | а) гарнир |
| 1. блюдо | б) курник |
| 1. суп | в) передник |
| 1. пирог | г) сотейник |
| 1. фартук | д) кок |
| 1. кастрюля | е) первое |

**(Проверка:***1 –д; 2 –а; 3 –е; 4 – б; 5 – в; 6 – г)*

**2 группа – группирует парами антонимы**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. активный | а) малоежка |
| 1. обжора | б) большой |
| 1. аппетитный | в) подчиненный |
| 1. маленький | г) пассивный |
| 1. шеф | д) достаток |
| 1. нужда | е) несъедобный |

**(Проверка:***1 –г; 2 – а; 3 – е; 4 – б; 5 – в; 6 –д)*

**3 группа – группирует парами паронимы**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. торт | а) абонент |
| 1. адресат | б) рецептура |
| 1. желанный | в) желательный |
| 1. будний | г) тарталетка |
| 1. абонемент | д) адресант |
| 1. рецепт | е) будничный |

**(Проверка:***1 – г; 2 – д; 3 – в; 4 – е; 5 – а; 6 – б)*

- Какие понятия вспомнили, выполняя это задание? Что такое синонимы? Антонимы? Паронимы?

**VI. Обобщение и систематизация знаний по теме «Профессиональная и терминологическая лексика» (26 мин)**

**Задание 1 «Текст с неизвестными»**  **(4 мин)**

В русском быту есть поговорка «Щи да каша - пища наша» Щи да каша – это традиционные блюда русской кухни. Перед Вами на экране представлен текст. Ваша задача: вставить пропущенные слова, обращая внимания на падежные окончания этих слов.

*Щи должны обязательно готовиться в глиняном\_\_\_\_\_\_ русской печи, и не просто вариться, а томиться и настаиваться некоторое время для того, чтобы они приобрели свой насыщенный и уникальный \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_\_\_.*

*Обязательными для любых щей является \_\_\_\_\_\_\_, щавель и кислая заправка, которая достигается за счет добавления кислой капусты, соленых \_\_\_\_\_\_, сметаной или кислым \_\_\_\_\_ в щах из свежей капусты. Одна из особенностей русской кухни – все овощи закладываются в щи сырыми, их не нужно \_\_\_\_\_\_\_ или \_\_\_\_\_\_\_\_\_, а когда они сварятся и станут мягкими, добавляют соль и \_\_\_\_\_\_\_.*

**Слова – помощники:**горшок, вкус, аромат, капуста, грибы, молоко, обжаривать, пассировать, пряности

**Ответ:**

*Щи должны обязательно готовиться в глиняном****горшке****русской печи, и не просто вариться, а томиться и настаиваться некоторое время для того, чтобы они приобрели свой насыщенный и уникальный****вкус****и****аромат****.*

*Обязательными для любых щей является****капуста,****щавель и кислая заправка, которая достигается за счет добавления кислой капусты, соленых****грибов****, сметаной или кислым****молоком****в щах из свежей капусты. Одна из особенностей русской кухни – все овощи закладываются в щи сырыми, их не нужно****обжаривать****или****пассировать****, а когда они сварятся и станут мягкими, добавляют соль и****пряности****.*

**Задание 2. «Кулинарный кроссворд»**  **(5 мин)**

- В следующем задании Вам необходимо решить кроссворд. Он содержит слова, которые связаны с Вашей профессиональной деятельностью. Запишите ответы в свои рабочие тетради. Чья команда справится быстрее?

По горизонтали: 1. Изделие из муки, яиц. 4. Жареные пирожки с мясом. 6. Пищевой клей животного происхождения.

По вертикали: 2.  Способ консервирования. 3. Холодный суп. 5. Технология приготовления пищи. 7. Приправа к блюдам

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  | **2** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | **3** |  |  |  |  |  |  |  | **5** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **7** |  |
| **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | **4** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | **6** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Ответы на задание «Кулинарный кроссворд»**

По горизонтали:*1. Макароны. 4. Беляш. 6. Желатин*

По вертикали:*2. Вяление. 3. Окрошка. 5. Кулинария 7. Горчица*

**Задание 4. «Терминологическая лексика»**  **(5 мин)**

- Что такое термины? Чем они могут отличаться от профессионализмов? (***Предполагаемый ответ:****Термины – точное определение слова для обозначения чего-либо в какой-либо сфере, а профессионализмы могут включать слова обиходные в профессии, например, котелок – колпак, хлеб – батон*)

- Обратите внимание на экран. Что Вы видите одинакового в этих терминах?

(***Предполагаемый ответ:****Это существительные со значением действия, среднего рода, единственного числа, неодушевленные*)

Все эти слова даны в толковом словаре с пометой «спец».

Ваша задача: установите соответствие между термином и его значением.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | Бланширование | 1 | Загущение супов, соусов, муссов, фаршей, пюре яйцами, мукой, крахмалом |
| 2 | Вымачивание | 2 | Легкая обжарка нарезанных лука, моркови, кореньев, томата-пюре в слабо нагретой посуде |
| 3 | Лиирование | 3 | Ошпаривание продуктов кипятком или паром |
| 4 | Пассерование | 4 | Доведение отвара, соуса до загустения путем выпаривания жидкости |
| 5 | Уваривание | 5 | Погружение продукта в воду |

(Ответы: 1-3; 2-5;3-1; 4-2; 5-4)

**Подведение итогов урока (3 мин)**

- Вот и подошло к концу наше путешествие. Мы окунулись в мир профессии с помощью русского языка. Вам путешествие понравилось?

- Давайте вернемся к началу урока и ответим на вопрос: для чего необходима профессиональная и терминологическая лексика? Важно ли произносить и писать используемую лексику правильно?

**Домашнее задание:** составить кулинарный кроссворд.

- Спасибо большое за урок и удачи в профессиональной деятельности!

**Технологическая карта урока по теме**

**«Лексика русского языка. Профессиональная и терминологическая лексика»**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Планируемые результаты урока | Этапы урока | Время | Деятельность преподавателя | Деятельность студентов | КУМО |
| Развитие учебно-организационных умений  - ОК 2. Организация собственной деятельности, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.  - Создание комфортной обстановки на уроке | Организационный момент | 2 | - Лирическое вступление  - Постановка цели урока | Слушают  - Отвечают на вопросы | - Слайды |
| Мотивировать на работу по обобщению ранее полученных знаний, используя решение проблемной ситуации  - ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | Мотивация учебной деятельности | 3 | - Организация распределения по группам  - Оценка работы студентов (буквы от слова «ПОБЕДА»)  - Физминутка «Подари улыбку»  - Решение – ситуационной задачи | - Определяют лидера в команде  - Участвуют в физминутке «Подари улыбку»  - Определяют таких языковых понятий как профессионализмы  - Выполняют практическое задание | - Слайды  - Карточки-буквы  «П», «О», «Б», «Е», «Д», «А» - на 3 команды |
| ОК 2. Организация собственной деятельности, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | Сообщение темы и целей урока | 2 | - Сообщение темы и цели урока | - Записывают тему урока в рабочие тетради | - Слайды |
| - Обобщение знаний по теме «Лексика и сферы ее употребления»  - Развитие способности к открытому взаимодействию  - ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | Актуализация опорных знаний  (теоретическая часть) | 4 | - Рассказ преподавателя о лексике и ее разновидностях  - Организация работы с помощью опорных конспектов | - Дополняют высказывания своими рассуждениями  - Отвечают на вопросы | - Слайды  - Опорные конспекты |
| - Развитие умений вести диалог в группе (ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами) | Воспроизведение ранее полученных знаний и способов деятельности | 4 | - Объяснение правил выполнения задания на повторение языковых понятий (синонимы, антонимы, паронимы)  - Организация работы по группам  - Оценка работы студентов (Буква «П») | - Работают в группах  - Обсуждают в группе полученные задания  - Приходят к единому мнению  - Записывают выбранные варианты ответа в тетрадь  - Отвечают на вопросы | - Слайды  - Карточки с парами языковый понятий на соответствие |
| - Систематизация и углубление знаний по теме «Профессиональная и терминологическая лексика»  Применение полученных знаний в конкретных ситуациях  - Развитие умений вести диалог в группе (ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководство, клиентами)  - Воспитание интереса к профессии (ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес) | Обобщение и систематизация знаний по теме | 26 |  |  |  |
| Задание 1. «Текст с неизвестными» | 4 | - Объяснение правил выполнения задания  - Организация работы по группам  - Оценка работы студентов (Буква «О») | - Работают в группах  - Общаются  - Вставляют пропущенные слова в текст  - Записывают в рабочую тетрадь  - Озвучивают ответ | - Слайды  - Текст |
| Задание 2. «Кулинарный кроссворд» | 5 | - Объяснение правил выполнения задания  - Организация работы по группам  - Оценка работы студентов (Буква «Б») | - Работа в группах  - Общаются  - Приходят к единому мнению  - Записывают выбранный вариант ответа в рабочую тетрадь  - Вносят ответы в кроссворд на доске | - Слайды  - Кроссворд (бумажный вариант) |
| Задание 3. Мини-проект | 6 | - Объяснение правил выполнения задания  Организация работы по группам  - Оценка работы студентов (Буква «Е») | - Работа в группах  - Общаются  - Оформляют мини-проекты на листах формата А 4  - Защищают проекты | - Слайды  - Листы формата А 4  - цветные карандаши (фломастеры) |
| Задание 4. «Терминологическая лексика» | 5 | - Беседа со студентами о понятии «термин»  - Объяснение правил выполнения задания  - Организация работ по группам  - Оценка работы студентов (Буква «Д») | - Работают в группах  - Общаются  - Приходят к единому мнению  - Записывают выбранный вариант соответствия термина и его лексического значения в тетрадь  - Озвучивают ответ | - Слайды  - Тест |
| Задание 5. «Профессиональная лексика в речи шеф-повара» | 6 | - Объяснение правил выполнения задания  - Организация работы по группам  - Оценка работы студентов (буква «А») | - Смотрят видео  - Выбираю из речи шеф-повара профессиональную лексику  - Озвучивают ответы | «Видео «Русская кухня» (Дмитрий Каневский) |
| - Развитие способности к открытому взаимодействию | Подведение итогов урока | 4 | - Организация рефлексии (Оценка урока через дидактический  наглядный материал)  - Оглашение победителя  - Оценивание работы студентов  - Проведение физминутки «Мы вместе!» | - Отвечают на предложенные вопросы  - Дают оценку занятию  - Участвуют в физминутке «Мы вместе!» | - Слайды  - Повар (рисунок)  - Мини-наглядности (яблоки красного и зеленого цвета) |

**Список использованных источников**

**Основная:**

1. Антонова, Е.С., Воителева, Т.М. Русский язык и культура речи: учебник для студ. сред. проф.учеб. завед. [Текст]/ Е.С. Антонова, Т.М. Воителева.– 5-е изд., стер. – М.: Изд.центр «Академия», 2014. – 320 с.
2. Бройде М.Г. Занимательные упражнения по русскому языку5-9 кл. – 2-е изд. – М: ВАКО, 2016 – 304 с. – (Мастерская учителя-словесника)
3. Васильева ,С.В. Открытые уроки по курсу «Русский язык». – М., 2008.
4. Кульневич С.В., Лакоценина Т.П. Современный урок. Часть 2: Научно-практическое пособие для учителей, методистов, руководителей УЗ ИПК – Ростов-н/Д: изд-во «Учитель», 2005 – 288 с.
5. Львова С.И. Таблицы по русскому языку. – М., 2003.

**Словарь:**

1. Лингвистический энциклопедический словарь / Гл. ред. В. Н. Ярцева. - М.: Сов. энциклопедия, 1990

**Электронные ресурсы:**

1. Занимательная лексика - [https://pedportal.net/starshie-klassy/russkiy-yazyk/zanimatelnaya-leksika-708731](https://www.google.com/url?q=https://pedportal.net/starshie-klassy/russkiy-yazyk/zanimatelnaya-leksika-708731&sa=D&source=editors&ust=1649603725927028&usg=AOvVaw2E9Bn9ueLcW5Reygc1nZqJ)
2. Опорная таблица по теме «Лексика. Сфера употребления» – www.ote4estvo.ru
3. Русский язык в мире: культура речи, проблемы языка, возможности изучения на сайте [http://www.about-russian-language.com/index.html/](https://www.google.com/url?q=http://www.about-russian-language.com/index.html/&sa=D&source=editors&ust=1649603725927679&usg=AOvVaw1_p_TctBDjYOXYGInHMHeg)
4. Словарь поварских терминов[http://www.liveinternet.ru/users/lara\_lapanik/post282789311/](https://www.google.com/url?q=http://www.liveinternet.ru/users/lara_lapanik/post282789311/&sa=D&source=editors&ust=1649603725928096&usg=AOvVaw0rHXu4mLKq6MdgqcFJqdX3)
5. Слова-профессионализмы в различных отраслях деятельности: [http://fb.ru/article/140034/primeryi-professionalizmov-v-literature-i-razgovornoy-rechi-slova-professionalizmyi-v-razlichnyih-otraslyah-deyatelnosti](https://www.google.com/url?q=http://fb.ru/article/140034/primeryi-professionalizmov-v-literature-i-razgovornoy-rechi-slova-professionalizmyi-v-razlichnyih-otraslyah-deyatelnosti&sa=D&source=editors&ust=1649603725928565&usg=AOvVaw0zlxi7-GKefao-0hmxJIOt)
6. Справочно-информационный портал «Русский язык» - http:// [www.gramota.ru](https://www.google.com/url?q=http://www.gramota.ru&sa=D&source=editors&ust=1649603725928904&usg=AOvVaw2-JS6uRBSLSQ24XnIvmxvi)
7. Создание кроссвордов: [http://biouroki.ru/workshop/crossgen.html](https://www.google.com/url?q=http://biouroki.ru/workshop/crossgen.html&sa=D&source=editors&ust=1649603725929345&usg=AOvVaw3s6ZG7BA2Bt7Ipjl4WlPJU)
8. Профессионализмы в профессии «Повар» (открытый урок) [https://videouroki.net/razrabotki/urok-russkogo-yazyka-po-teme-professionalizmy-professiya-povar.html](https://www.google.com/url?q=https://videouroki.net/razrabotki/urok-russkogo-yazyka-po-teme-professionalizmy-professiya-povar.html&sa=D&source=editors&ust=1649603725929851&usg=AOvVaw2FghsvU5MGqIIyIqYTHBSU)
9. Русская кухня. Дмитрий Каневский - [https://www.youtube.com/watch?v=mtW-tEW0Rr8](https://www.google.com/url?q=https://www.youtube.com/watch?v%3DmtW-tEW0Rr8&sa=D&source=editors&ust=1649603725930308&usg=AOvVaw16s-tPoNnvHA3aV1taKjLS)
10. Щи – национальное русское блюдо - [http://schci.ru/schci.html](https://www.google.com/url?q=http://schci.ru/schci.html&sa=D&source=editors&ust=1649603725930655&usg=AOvVaw0kaFpDH0hlVKESXWNhj1U1)