

# ОБЩЕРОССИЙСКАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ, 2012 ГОД

## Методика и педагогическая практика

*Киселёва Оксана Васильевна*

*Шавыркина Елена Викторовна*

*Горнозаводский колледж имени Демидовых*

*город Невьянск Свердловской области*

### ВОСПИТАТЕЛЬНЫЙ ПОТЕНЦИАЛ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ ПОДГОТОВКЕ СПЕЦИАЛИСТОВ В ССУЗ

Специфика горнозаводского колледжа такова, что профилирующими предметами являются технические, а гуманитарным отводится второстепенная роль. А развивать духовность, эстетический вкус, любовь к искусству призваны как раз гуманитарные дисциплины. Проведение уроков в оригинальной, нетрадиционной форме направлено не только на развитие ассоциативного мышления, памяти, навыков общения в коллективе, творческой инициативы обучающихся.

Воспитание культурного человека, мы считаем, надо начинать с воспитания уважения к традициям. В качестве традиций выступают определенные общественные нормы поведения, обычаи, обряды.

Особую целесообразность при изучении иностранного языка представляет ознакомление с традициями, обычаями и кулинарными вкусами носителей языка. Активный интерес обучающиеся группы «Повар, кондитер» проявили к интегрированному уроку «Особенности национальной кухни Германии и Англии», который проводился вместе с мастером производственного обучения и преподавателями немецкого и английского языка. Сама подготовка имеет огромное воспитательное значение - она



спланирует ребят, принцип «коллективных творческих дел» с одной стороны приучает к деловому сотрудничеству, к умению контактировать друг с другом и с преподавателями, что благотворно скажется на их жизни и профессиональной деятельности.

Важную роль, с другой стороны, играют эстетическое воспитание, развитие вкуса, умение выступать на публике. В процессе подготовки развиваются такие умения и навыки как: приобретать новые знания, вести поиск, адаптировать материал под данную ситуацию. Студенты занимаются поиском материала о национальной кухне двух стран, ищут рецепты, составляют меню, делают мультимедийную презентацию.

В конце урока проходит дегустация немецких и английских блюд, приготовленных самими ребятами.

Таким образом, знакомясь с западной культурой, мы не забываем и свою, мы их сравниваем, анализируем, берем на вооружение самое главное, интересное и полезное для нашей современной жизни, развивая творческий потенциал студентов, формируя духовную культуру, моральные и нравственные качества, развивая познавательные способности.

## **Интегрированный страноведческий урок**

### **«Особенности национальной кухни Германии и Англии»**

#### **Гипотеза:**

- Мы считаем, что немецкая и английская национальные кухни имеют свои отличительные особенности.
- Надеемся, что данный урок вызовет интерес к кухне других стран, что поможет в совершенствовании своих дальнейших компетенций в выбранной профессии.

## **Цель:**

Познакомиться с разнообразием и особенностями блюд немецкой и английской национальной кухни.

## **Задачи:**

- Повысить интерес учащихся к выбранной профессии.
- Вызвать интерес к национальной кухне Англии и Германии.
- Активизировать познавательную деятельность учащихся в рамках дисциплин «иностраный язык» и «кулинария».
- Развитие общих компетенций обучающихся (информационных и коммуникационных)
- Развитие творческой, интеллектуальной инициативы и учебно-познавательных интересов обучающихся.
- 

## **Основные этапы работы:**

- Провести подборку материала (особенности питания немцев и англичан, рецептуры блюд, технологию приготовления) по немецкой и английской национальной кухне
- Выявить особенности немецкой и английской кухни
- Составить меню одного дня. с переводом на немецкий и английский языки
- Викторина для закрепления и систематизации представленного материала

