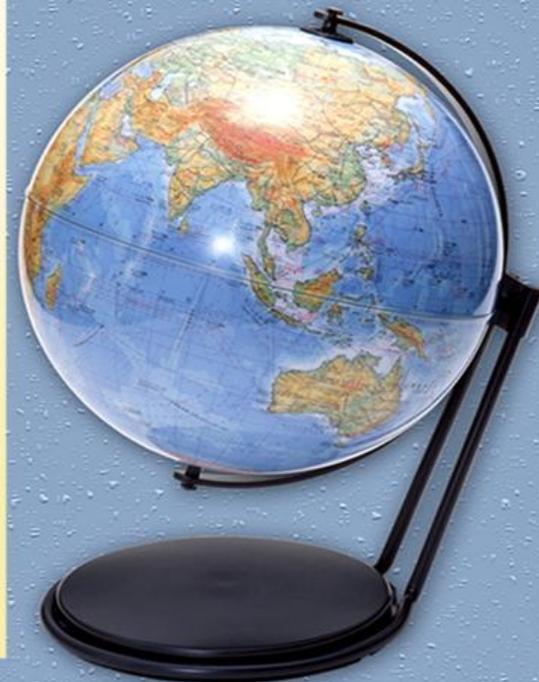


ЧТО ВЫ МОЖЕТЕ СКАЗАТЬ ОБ ЭТИХ СЛОВАХ?

- ▣ Ямс, эскалоп, штрудель, борщ, самса.
- ▣ Двигатель, шасси, кузов, топливо.
- ▣ Стрижка, завивка, обесцвечивание, парик.
- ▣ Вырезка, взрослая птица, баранина, вареная колбаса.

Тема: «Слова – профессионализ мы»



ПРОФЕССИОНАЛИЗМЫ

- это слова и сочетания слов, употребляемые преимущественно людьми определённой профессии, специальности.



КОРЗИНА ИДЕЙ



**ВСТАВЬТЕ ПРОПУЩЕННЫЕ БУКВЫ.
ПОСТАВЬТЕ ПРАВИЛЬНО УДАРЕНИЕ.
ЗАПИШИТЕ ЭТИ СЛОВА В РАБОЧИЙ
ЛИСТ**

***Заб...ловка, к..
рбонад, к..рейка,
микробный б..мбаж,
ок..рок.***

ЭТАЛОН ОТВЕТА

**Забеловка,
карбонад, корейка,
микробный
бомбаж. окорок.**

- Все ли значения слов вам понятны?
- - Часто ли вы слышите их в речи?
- - Какова цель сегодняшнего урока?
- - Что вы хотите узнать на уроке?
- - Чему вы хотите научиться?
- - Что будете применять для изучения темы?
- - Какова ваша личная цель, чего вы хотите достичь в конце урока?

***Необыкновенный язык
наш есть ещё тайна.***

Н. В. Гоголь.

«МОЗГОВАЯ АТАКА» МЕТОД ФАСИЛИТАЦИИ (МОДЕРАЦИОННЫЕ КАРТЫ)

- **Проблемный вопрос:** Что я узнал о словах – профессионализмах?

ПОЧТАЛЬОНЫ-МЯСНИКИ



Краткое описание профессии



- История профессии
- Социальная значимость профессии в обществе
- **Массовость и уникальность профессии**
- Риски профессии:
- Где получить профессию
- Профессиональные качества технолога

ПРОЧИТАЙТЕ ТЕКСТ. ВЫПИШИТЕ ИЗ ТЕКСТА СЛОВА И СЛОВСОЧЕТАНИЯ, СВЯЗАННЫЕ С ВАШЕЙ ПРОФЕССИЕЙ.

ОЗАГЛАВЬТЕ ТЕКСТ. ЗАПИШИТЕ ОСНОВНУЮ МЫСЛЬ ТЕКСТА В МОДЕРАЦИОННЫЕ КАРТЫ

ЛЕКСИЧЕСКОЕ ЗНАЧЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛИЗМОВ



- Определите лексическое значение слов – профессионализмов, используя Толковые словари и составьте с ними предложения.

ВЫПОЛНИТЕ ТЕСТ «СЛОВА - ПРОФЕССИОНАЛИЗМЫ»



ЭТАЛОНЫ ОТВЕТОВ ТЕСТА «СЛОВА - ПРОФЕССИОНАЛИЗМЫ»

- 1-А, Б
- 2-А, Б
- 3-А, В
- 4- Б
- 5-А, В
- 6-А, В
- 7 -Б
- 8 -Б



КЕЙС №2. РАБОТА С ТЕСТОМ

ЗАМЕНИТЕ ПОДЧЕРКНУТЫЕ СЛОВА
ПРОФЕССИОНАЛИЗМАМИ



Пищевая и вкусовая ценность консервов выше, чем исходного сырья, так как при их производстве удаляют несъедобные или малопитательные части мяса и вносят различные вкусовые добавки. Они обладают высокой питательной ценностью (240—350 ккал на 100 г). Срок их хранения значительно превышает сроки хранения исходного сырья.

Сырьем для производства **Тушонки** является мясо различных видов убойных животных и птицы, субпродукты, растительное сырье (крупы, макаронные изделия, овощи), сахар, пряности, соль и др.



Производство Паштетов состоит из следующих операций: подготовки сырья и тары, порционирования, закатки, проверки банок на герметичность, стерилизации, термостатной выдержки, этикетирования и упаковки.



Мясные консервы в зависимости от термической обработки бывают стерилизованные и пастеризованные. К пастеризованным консервам относят Б_____ копченый ломтиками, Ш_____ солено-копченый ломтиками, Ветчину особую, и др.



В зависимости от основного сырья Тушонку подразделяют на консервы из мяса, мясопродуктов, субпродуктов, мяса птицы, а также мясо-растительные и сало- бобовые.



Консервы из мясопродуктов изготавливают из различных мясных изделий: ветчины, бекона, шпика и др. Используют их как закуску, а также для приготовления вторых блюд. Ассортимент: Колбасный фарш (Любительский, Отдельный, Ветчинно-рубленный) и Фарш сосисочный свиной; Завтрак туриста; Пастеризованный бекон копченый ломтиками; Ветчина и др.



Продукты для детского питания готовят из высококачественного сырья только в измельченном виде: гомогенизированные — отличаются высокой степенью измельчения сырья и предназначены для детей 5—7-месячного возраста. К ним относят Геркулес (основой их является говяжья печень), Беззубку (печень говяжья, мозги, творог диетический), Винни- Пух (говядина и творог диетический) и др.; пюре-образные — сырье измельчают до частиц размером не более 1,5 мм; рекомендуются детям 7—9-месячного возраста: Малышок и Птенчик; мясо- овощные супы-пюре: Суп-пюре мясо- овощной с томатом и мясо- овощные обеденные блюда: Суп овощной с мясом, Мясо с овощами и др



Продукты, как правило, на сорта не делят

Исключением являются, например, Говядина тушеная и Баранина тушеная, которые бывают высшего и 1-го сорта. Сорт этих консервов зависит от категории упитанности мяса (консервы высшего сорта готовят из мяса I категории, а консервы 1-го сорта — II категории) и качества самих консервов



ТВОРЧЕСКАЯ РАБОТА

- ▣ **1 группа. Написание эссе на тему «Что я узнала о словах – профессионализмах»?**
- ▣ **Используем метод фасилитации (ментальные карты «Все – одному»)**
- ▣ **2 группа. Составление синквейна. Используем метод фасилитации (ментальные карты «Один -всем»)**

РЕФЛЕКСИЯ

- На уроке мне было...
- Я понял(а), что...
- Теперь я могу...
- Я выполнил...
- Урок мне...
- Я попробую...

ДОМАШНЕЕ ЗАДАНИЕ

Написать мини -сочинение на тему «Зачем мне нужна профессиональная лексика»?