

Сергеева Зинаида Порфирьевна

преподаватель русского языка и литературы

Автономное учреждение Чувашской Республики начального

профессионального образования «Профессиональное училище №28

г. Мариинский Посад» Министерства образования и молодежной политики

Чувашской Республики

Чувашская Республика, г. Мариинский Посад

ОБУЧЕНИЕ РУССКОМУ ЯЗЫКУ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОМ ОБРАЗОВАНИИ

Как учить и воспитывать? Как готовить конкурентоспособные кадры? Каждый педагог старается по-своему решить данную проблему, опираясь на современные технологии обучения в соответствии с пониманием, опытом, характером. И как преподаватель, непосредственно участвующий в подготовке работников массовых профессий, хочу привлечь внимание к этой проблеме. Обычные уроки русского языка для многих учащихся кажутся неинтересными. Почему так происходит? Урок, построенный на глаголах повелительного наклонения типа *запишите, подчеркните, выделите, разберите*, нередко вызывает у обучаемых чувство тоски и безысходности. Современная образовательная система должна не только давать умение активно воспринимать информацию, но и научить получать ее, оперировать ею, применять ее к конкретным жизненным ситуациям, интерпретировать эту информацию. Поэтому необходимо в первую очередь выяснить: *кого мы учим? и для чего?*, а уж затем *чему будем учить? и как это сделать успешнее?*

Кого учим? - поваров, кондитеров. Значит, учащиеся должны осознать, где и каким образом приобретенные ими знания, получаемые на уроках русского языка, могут быть применены в окружающей действительности. Все это означает углубление профессионализации в обучении русскому языку, а в

социальном плане - улучшение подготовки кадров. На уроках кулинарии учащиеся получают фундаментальные знания, где формируются определенные компетенции. На уроках русского языка я продолжаю работать в этом же направлении: тексты для выполнения определенных заданий и упражнений содержат сведения по избранной профессии. Так рождается новое знание на основе уже имеющегося.

Подробнее остановлюсь на работе с информацией. Учащиеся работают в малых группах под лозунгом: учиться вместе, а не только выполнять вместе. При углублении и систематизации знаний учащихся по глаголу каждая группа получает карточку-задание. Одна из карточек (текст для учащихся по специальности «Повар, кондитер») на правописание НЕ с глаголами:

Задание от Алёны Петровны, преподавателя спецтехнологии.

«Я люблю готовить в горшочках. Такая еда и полезна, и вкусна. Вот только многие хозяйки, имея в арсенале несколько таких глиняных помощников, зачастую просто не знают, как их лучше применить. Расскажите, какие секреты должна знать любая хозяйка. Заполните рубрику «Несколько важных НЕ», прочитав предложенный текст».

На Руси с давних времен готовили пищу в глиняных сосудах, знали и умело пользовались всеми прелестями и преимуществами этого способа, таких немало. Во-первых, глиняные стенки нагреваются медленно и равномерно, заставляя пищу не вариться, а томиться. Поэтому в готовом блюде сохранится много витаминов и полезных веществ, к тому же вы можете совсем не использовать масло, и в результате получите обезжиренный, практически диетический продукт.

Другое несомненное преимущество «горшочной» кулинарии – отсутствие необходимости что-то постоянно помешивать и переворачивать – достаточно просто положить продукты в горшок, а всю работу за вас он сделает сам. Вот так всё просто, следует только учесть несколько важных моментов. Подумайте какие. Составьте алгоритм выполнения задания.

(Примечание: можно пользоваться приложениями, учебниками русского языка и компьютером для оформления презентации).

Учащиеся, получив карточку-задание, прежде всего, должны самостоятельно составить алгоритм своих действий для выполнения задания; заполнить рубрику «Несколько важных НЕ», то есть составить предложения НЕ с глаголами исходя из предложенного текста, для этого они должны повторить правило правописания НЕ с глаголами, составить алгоритм правописания. В конце презентовать свою работу.

Пример алгоритм выполнения задания:

1. Знакомство с заданием и текстом.
2. Обсуждение содержания текста.
3. Определение проблемы.
4. Выявление учащимися недостающих знаний. Работа с приложениями (правила правописания глаголов).
5. Составление алгоритма правописания.
6. Выполнение задания.
7. Оформление результатов.
8. Оформление презентации.
9. Выступление с презентацией.
10. Подведение итогов.

(Примечание: учащиеся могут сверить свой алгоритм выполнения заданий с готовым алгоритмом).

Цепочка работы, на первый взгляд, проста, но это только на первый взгляд. На занятии происходит применение знаний в новых ситуациях, проведение разграничений между фактами и следствиями, составление плана исследования, построение материала, выявление значимости продукта деятельности, развитие коммуникативной культуры. Это видно из таблицы:

Таблица 1

Формы работы	Какие способности развивают
Чтение задания	Самостоятельно определять проблему, находить способы ее решения, работать с различными источниками знаний
Знакомство с текстом	
Обсуждение содержания текста	
Определение проблемы	
Выявление учащимися недостающих знаний. Работа с приложениями (правила правописания глаголов)	
Составление алгоритма правописания. Выполнение задания	Самостоятельно работать с различными источниками информации, развивать интерес к творческому поиску, размышлять, находить совместные пути решения проблем, строить систему аргументированных доказательств, оформлять результат
Оформление и выступление с презентацией	Доказывать свою правоту, умение выслушать других
Анализ представленных работ	Оценивать, аргументировать свое мнение, воспринимать различные точки зрения
Рефлексия	Получать положительные эмоции от обучения, выявить значимость продукта деятельности

Происходит использование учащимися знаний по кулинарии, русскому языку и информатике. Выполнение такого задания позволяет выйти на уровень синтеза и оценки изучаемых явлений, то есть на уровень когнитивных технологий.

Сегодня акцент переносится на воспитание подлинно свободной личности, самостоятельно мыслящей, умеющей добывать и применять знания, тщательно обдумывающей принимаемые решения, четко планирующей свое действие, эффективно сотрудничающей в разнообразных по составу и профилю группах. Немаловажным для этого становится умение правильно выбрать технологические приёмы, удачно комбинировать их, вмещать их в рамки уже знакомых традиционных форм урока, то есть, необходим новый взгляд на привычные вещи, а это невозможно без внедрения инновационных технологий.

Список литературы:

1. Мониторинг качества профессионального обучения. Пособие для преподавателей проф. школы/ Под ред. Е.П. Веретенниковой, Т.Ю. Аветовой, Е.В. Иванова. – СПб.: Изд-во «Полиграф-С», 2004, 146 с.
2. Муштавинская И.В. Технология развития критического мышления на уроке и в системе подготовки учителя: Учеб.-метод. пособие. – СПб.: КАРО, 2009. – 144 с.
3. Обучение взрослых в профессиональном образовательном учреждении. Пособие для преподавателей профессиональной школы/ Под ред. А.Ф.Андреевой, Т.Ю. Аветовой – СПб.: Издательство ООО «Полиграф-С», 2005. – 288 с.

Приложения

Пример выполненной работы:

1. Рубрика «Несколько важных НЕ»

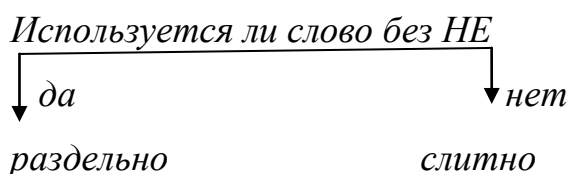
1. Не ставьте горшок на открытый огонь, например, на зажженную конфорку: он может треснуть и испортить вам не только настроение, но и долгожданный обед или ужин.

2. Не мойте глиняные горшки моющими средствами или мылом. Они моментально впитываются в стенки сосуда, до конца смыть все равно не удастся. А во время следующего использования вся эта химия перейдет в ваши продукты.

3. Не ставьте горячие горшки на холодные поверхности или мокрую ткань, потому что от резкой перемены температуры они могут треснуть.

(Также повторяется правило правописания глаголов в повелительном наклонении и правописание на -ТСЯ и –ТЬСЯ).

2. Пример алгоритма



3. Пример презентации

Кулинария и глагол. Правописание НЕ с глаголами.

