

Творчество Анны Ахматовой и Марины Цветаевой

Садыкова Жумагуль Жакипбековна
преподаватель русского языка и литературы
КГУ "Карагандинский колледж питания и сервиса"
Вдовина Валерия Викторовна
преподаватель специальных дисциплин
КГУ "Карагандинский колледж питания и сервиса"

Тип урока: урок формирования умений и навыков
Организационная форма: индивидуальная
Межпредметные связи: История "Культура первой половины 19 века", казахский язык, английский язык "Терминологические словари", технология приготовления кондитерских изделий "Приготовление изделий из сдобного полуфабриката".

Цели и задачи урока:

- ✓ создание условий для овладения студентами обязательным минимумом по русской литературе и технологии кондитерских изделий по теме «Творчество Анны Ахматовой и Марины Цветаевой»;
- ✓ использование межпредметной интеграции по русской литературе и технологии кондитерских изделий;
- ✓ развитие умений анализировать и систематизировать изучаемый материал, применение его в речевой практике для выразительности и красоты речи, творческие подходы к приготовлению и оформлению кондитерских изделий;
- ✓ развитие навыков выразительного чтения;
- ✓ развитие интереса к предметам через использование элементов новых технологий и практических действий.

Этапы урока:

I. Организационный.

Приветствие. Проверка готовности студентов и выявление отсутствующих:

Формирование микрогрупп путем выбора студентами смайликов и выбор спикера для каждой микрогруппы.

Студентам предлагается оценить свое настроение на начало урока по цветовой гамме: Красный - плохое настроение, Желтый - удовлетворительное, Зеленое - отличное

Преподаватель русского языка и литературы. В течение урока вам будут предложены различные задания, каждое правильно выполненное задание оценивается по одному баллу, за каждое неправильно выполненное задание снимается 0,5 балла. На доске вывешиваются фамилии и имена студентов группы.

Преподаватель спецдисциплин говорит о том, что во все времена люди любили поесть, не исключе-

нием были и писатели были и поэты, называет фамилии писателей и поэтов и перечисляет блюда. Студентам предлагается напротив своей фамилии, вывешенной на доске прикрепить название блюда, о которых говорила преподаватель.

II. Актуализация знаний.

Студентам предлагается на 3 языках озвучить сырье, которое необходимо для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Дать определенные слова "сырье" (продукты из которых производят кулинарные изделия по технологической схеме).

Задание 1

Каждая подгруппа дает ответ на 3 слова, неизвестные слова записывает себе в тетради.

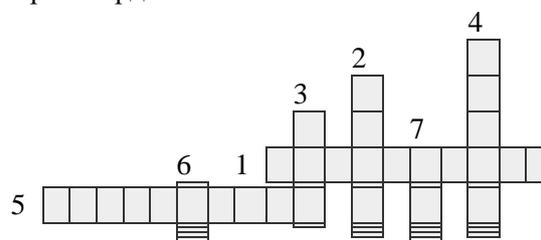
1 под-группа	2 под-группа	3 под-группа	4 под-группа	5 под-группа
Мука -	Сахар -	Кефир -	Яблоко	Персик
Курага -	Творог -	Масло -	-	-
Соль-	Ванилин -	Молоко	Яйца -	Лук -
		-	Картофель -	Ежевика -

III. Информирование и мотивация

Определение темы, целей и задач урока через решение кроссворда

Задание 2. Решение кроссворда

Кроссворд



1. Совокупность письменных и художественных произведений (поэзия, проза, драма) (литература)
2. Фамилия человека, изображенного на портрете (Цветаева)
3. Печёное изделие из тонко раскатанного теста

(пирог)

4. Творческое отражение, воспроизведение действительности в художественных образах. Одна из форм общественного сознания (искусство)

5. Создание новых по замыслу культурных, материальных ценностей (творчество)

6. Кондитерское изделий из кусочков сладкого теста (печенье)

7. Фамилия человека, изображенного на портрете (Ахматова)

После решения кроссворда студенты озвучивают тему урока, его цели и задачи.

Тема «Творчество А. Ахматовой и М. Цветаевой». Цель: найти общую связь между предметами "Русский язык и литература и технология кондитерских изделий.

IV. Усвоение новых знаний

Вступительное слово преподавателя русского языка и литературы.

(Погружение в биографию через выступления студентов)

V. Применение приобретённых знаний через пробные упражнения.

Студент читает стихотворение про сдобное печенье А. Ахматовой

На столике чай, печения сдобные,

В серебряной вазочке драже.

Подобрала ноги, села удобнее,

Равнодушно спросила: «Уже?»

Протянула руку. Мои губы дотронулись

До холодных гладких колец.

О будущей встрече мы не условились.

Я знал, что это конец.

Вопросы для студентов:

Какое кондитерское изделие прозвучало в данном стихотворении?

Как вы думаете из какого сырья приготавливают сдобное печенье?

Выступление преподавателя спецдисциплин о приготовлении сдобного теста.

Задание 3.

В учебнике Бутейкис Н.Г. найти параграф в главе 5 "Сдобный полуфабрикат" и в карточке заданий записать технологическую схему приготовления.

Правильный ответ демонстрируется на слайдах.

Преподаватель русского языка и литературы рассказывает о семейных традициях М. Цветаевой и о

"Цветаевском" пироге, преподаватель спецдисциплин демонстрирует видеоролик о бисквитном пироге.

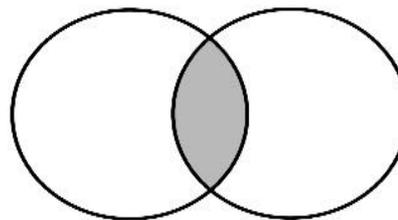
VI. Тренировочные упражнения.

Задание 4.

Просмотр видеоролика "Цветаевский яблочный пирог" (<https://youtu.be/h37wuA7o3rE>) После просмотра видеоролика, студенты озвучивают сырье и технологию приготовления. Повторяют определенные слова "сырье".

Задание 5.

Составление Вендиagramмы "Общность и различие Ахматовой и Цветаевой".



VII. Опережающие задания.

По пройденному материалу "Сдобный полуфабрикат" дома приготовить печенье и оформить в виде презентации пошагово.

VIII. Итог урока.

Студентам предлагается на стикерах ответить на следующие вопросы:

✓ Что вы узнали нового о поэтессах?

✓ Что вы узнали нового о кулинарных изделиях, связанных с этими поэтессами?

✓ Что бы вы хотели узнать о кулинарных предпочтениях других поэтов и писателей?

Студенты на доске напротив своей фамилии закрепляют стикеры с ответом.

Подведение итогов. Оценки. Рефлексия

Студентам предлагается оценить свое настроение по цветовой гамме:

Красный - плохое настроение

Желтый - удовлетворительное

Зеленое - отличное

IX. Домашнее задание

Подготовить сообщение о кулинарных предпочтениях писателей и поэтов 1 половины 20 века. Изучив технологию приготовления "Цветаевского" пирога, дома приготовить его и сделать презентацию пошагово.