



ОБЛАСТНОЙ КРУГЛЫЙ СТОЛ
**«ОСОБЕННОСТИ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
НАПРАВЛЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН
«ИСТОРИЯ», «ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ» И «ГЕОГРАФИЯ»**

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТАГАНРОГСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ»

Доклад на тему
**«ОСОБЕННОСТИ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
НАПРАВЛЕННОСТИ ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ГЕОГРАФИЯ»**

Автор:
преподаватель высшей категории
ГБПОУ РО «ТТТПиТ»
Рыбакова Наталья Викторовна

2024 г

Организация образовательной деятельности по учебной дисциплине «География» с учетом профессиональной направленности

Роль географии в профессионализации специалиста связана с ее мировоззренческой ролью и заключается в мотивации на будущую профессию, непрерывное личностное и профессиональное саморазвитие, умение мыслить географически, т.е. комплексно, критично, с пониманием закономерностей социально-экономической деятельности.

При подготовке обучающихся по профессиям и специальностям СПО расширение профессионально ориентированного подхода реализуется за счет:

- 1) добавления в программу географического практикума;**
- 2) заданий по подготовке индивидуального проекта по географии, связанного с будущей профессией;**
- 3) проведения интегрированных уроков.**

География в специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Обучение географии играет важную роль в формировании компетентных выпускников и влияет на качество подготовки специалистов УКГПС 43.00.00 Сервис и туризм

Название учебного занятия

Бинарный урок на тему _ «География вкуса»

Технологическая карта занятия

1. Информация о разработчике(ах) содержательного описания

ФИО разработчика(ов)	Рыбакова Н.В., Пахомова И.А.
Место работы / регалии разработчика(ов)	ГБПОУ РО «ТТТПиТ», преподаватель химии и географии, преподаватель спецдисциплин

2. Формирование темы занятия общеобразовательной дисциплины с профессионально-ориентированным содержанием, интегрированным с содержанием общепрофессиональной дисциплиной

	Общеобразовательная дисциплина	Общеобразовательная дисциплина	Общепрофессиональные дисциплины
Наименование дисциплины	География	Химия	МДК 01.01, МДК 01.02., Зарубежная кухня
Наименование раздела	География мировых природных ресурсов	Неорганические соединения	Организация приготовления и подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов, Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Наименование темы	Виды природных ресурсов. Ресурсообеспеченность. Размещение различных видов природных ресурсов на территории мировой суши	Неметаллы. Халькогены	Первичная обработка продуктов, Кухня народов мира
Тема интегрированного занятия	География вкуса		
Продолжительность занятия	2 ч		

Цель интегрированного урока:

Изучение взаимосвязи между географическим положением, доступностью ингредиентов и гастрономическими традициями в кулинарии

ФГОС СПО	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Тип занятий и форма проведения (возможен выбор нескольких вариантов)	<ul style="list-style-type: none">• Систематизация и обобщение знаний и способов действия;• Комбинированное занятие, деловая игра
Уровень изучения	продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).
Адаптация для студентов с ОВЗ	<u>Да</u> /нет
Учебник, Информационные источники	Социальная и экономическая география, Общая химия
Ключевые слова	Природные ресурсы, химия элементов, кухня
Базовые понятия	Географическое положение, экономика стран, химический состав продуктов питания
Краткое описание	Игра в стиле заседания «Клуба Путешественников»

•Задачи учебного занятия:

Осознать влияние окружающей среды на выбор продуктов и формирования культурной идентичности

Изучить разнообразие местных ингредиентов, техники приготовления и особенности подачи блюд



Интегрированный урок



Интегрированный урок

В уроке прослеживается связь со знаниями особенностей географического положения стран Средней Азии , их культурами, природными условиями и национальными кухнями .



Местные ингредиенты и их роль в формировании гастрономического вкуса

Изучаются примеры успеха инноваций в использовании местных продуктов



Отрабатываются приемы и способы подачи блюд на практике



Технологии приготовления пищи, с учетом адаптации

Обсуждаются различные технологии приготовления пищи на основе региональных особенностей

Исследуются адаптивные технологии кухонь разных регионов, стран, вызванные особенностями климата



Индивидуальные проекты

Министерство просвещения Российской Федерации
Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области
«Таганрогский технологический техникум питания и торговли»

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области
«Таганрогский технологический техникум питания и торговли»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА
«ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ»
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ГЕОГРАФИЯ»

для специальности:

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПРОЕКТА

ДИСЦИПЛИНА

«ГЕОГРАФИЯ»
(базовый уровень)

для специальности:

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Примерные темы индивидуальных проектов

- 1 География страны Франция и особенности ее национальной кухни
- 2 География страны Бельгия и особенности ее национальной кухни
- 3 География страны Великобритания и особенности ее национальной кухни
- 4 География страны Германия и особенности ее национальной кухни
- 5 География страны Австрия и особенности ее национальной кухни
- 6 География страны Швейцария и особенности ее национальной кухни
- 7 География страны Венгрия и особенности ее национальной кухни

План

1. География в моей специальности
2. Экономико – географическая характеристика страны
3. Особенности национальная кухня
4. Вывод: связь особенности географического положения страны с традициями и национальной кухней

Актуальность

Подготовка квалифицированных специалистов, способных создавать уникальные гастрономические произведения, опираясь на местные традиции и вкусы.





Автор

Рыбакова Наталья Викторовна
Преподаватель высшей
категории ГБПОУ РО
«ГТТПиТ»

Электронная почта :
rybnat24@gmail.com

Контактный телефон:
+ 79515207076