

Региональный этап Всероссийского конкурса  
«Педагогический дебют - 2025»

# Профориентационный потенциал уроков русского языка

Цырулёва Наталия Евгеньевна,  
учитель русского языка и литературы  
МОУ Брейтовской СОШ





## Человек, посвятивший свою жизнь заботе о животных

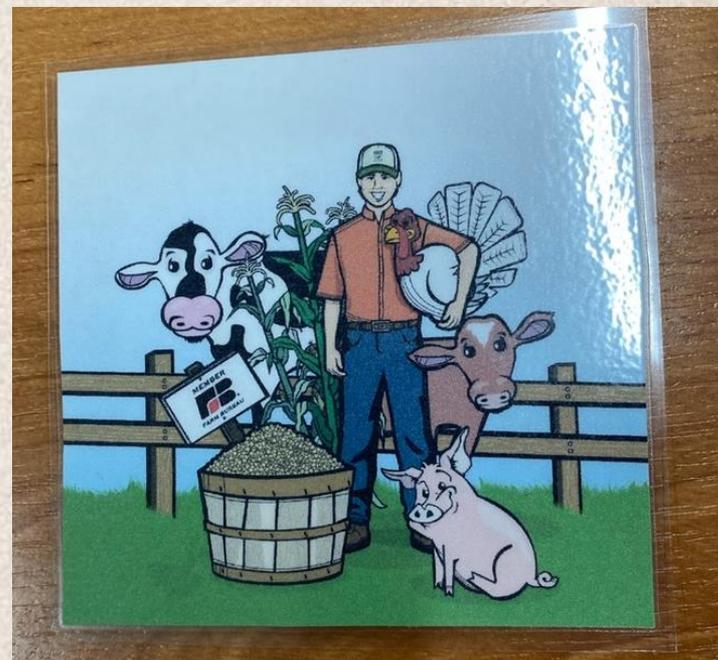
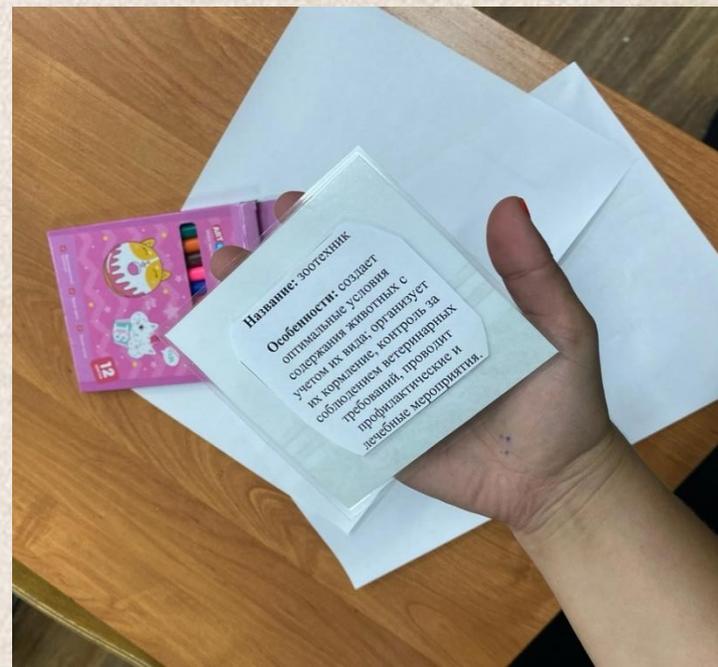
Зоотехния (от древнегреческого *зоо* – животные и *тéchнē* – искусство, мастерство) – наука о разведении, кормлении, содержании и правильном использовании сельскохозяйственных животных для получения от них возможно большего количества высококачественной продукции при наименьших затратах труда и средств. Зоотехния обобщает знания о животноводстве и разрабатывает теорию и практические приемы ведения этой отрасли.



Современная зоотехния разрабатывающая наиболее экономичную технологию производства продуктов животноводства на основе механизации и автоматизации производственных процессов, широко использует точные науки и счетно-вычислительную технику, опирается на науки, изучающие биологические особенности сельскохозяйственных животных (общая биология, анатомия, гистология, эмбриология, физиология, биохимия, генетика и др.), и на науки, тесно связанные с зоотехнией, – ветеринарию, агрономию и экономику.

Зоотехники преимущественно работают на фермах и в компаниях связанных с сельским хозяйством. Они великолепно разбираются в анатомии и физиологии животных, хорошо знакомы с производственными процессами, биологией, генетикой. Зоотехники выполняют следующий объем работ:

- осуществляют руководство вверенным участком производства, фермы, сельскохозяйственного комплекса - от организационных до технологических процессов;
- внедряют новейшие технологии и методики направленные на снижение затрат и повышение количества, качества продукции;
- составляют квартальные и годовые планы;
- проводят оценку эффективности производства;
- занимаются селекцией и генетикой животных;
- выполняют работы для увеличения количества здорового молодняка;
- производят планирование направленное на рациональное расходование кормов, пастбищ, иных угодий, а также оборудования и трудовых ресурсов;
- контролируют качество кормовой базы;
- осуществляют контроль соблюдения инструкций по охране труда и безопасности.



## Человек будущего: не блогер, а агроном

Датчики, смартфоны, интернет вещей. Какая профессия приходит на ум, когда вы слышите эти слова? Может, какой-нибудь изобретатель? Или программист? Или, на худой конец, продавец электроники? Нет! Все эти устройства тесно связаны с сельским хозяйством и с одним из главных специалистов этой отрасли – с агрономом.



Сельское хозяйство в России – одна из крупнейших отраслей экономики. Не зря столько агрономов, известных по всему миру, – наши соотечественники. Россия является одним из главных поставщиков сельхозпродукции. Мука и хлеб из пшеницы, выращенной, может быть, даже в вашем регионе, разлетаются по полкам магазинов в самых разных странах. В 2018 году Россия побилла мировой рекорд по экспорту пшеницы – 44 млн тонн!

В нашей стране более 158 тысяч сельхозпредприятий, в каждом из которых работают агрономы. Но чем именно они занимаются?

Агроном – это тот специалист, который знает все о культурных растениях. Сейчас в специальности «Агрономия» достаточно широкий спектр направлений: агрономы-семеноводы, агрономы-агрохимики, агрономы-овощеводы, агрономы по защите растений и многие другие. Агрономы планируют и организуют, разрабатывая планы посева выбирая сельскохозяйственные культуры и сорта определяя оптимальные сроки посева и уборки урожая.

### *Какими навыками нужно обладать?*

- Способность на взгляд определить, что с растением не так; уровень его поврежденности, состав сорных растений, вредителей;
- Знание требований природоохранного законодательства Российской Федерации при производстве продукции растениеводства;
- Умение пользоваться средствами для защиты растений от вредителей;
- Умение пользоваться специальными программами и базами данных при разработке технологий возделывания сельскохозяйственных культур.



## Кому жить сладко?

Профессия кондитера занимает особое место в мире кулинарии. Это искусство создания сладостей не только требует творческого подхода, но и тщательной технической подготовки. Кондитеры работают с самыми разными ингредиентами, от шоколада до экзотических фруктов, создавая удивительные десерты, которые радуют глаз и вкус.

Основная задача кондитера – приготовление сладостей и их красивое оформление и подача. Каждое изделие – это маленький шедевр, требующий внимания к деталям. Это может быть изысканный торт на свадьбу, воздушные макарены для уютного чаепития или оригинальные шоколадные фигурки. Успех в этой профессии зависит не только от умений, но и от наличия творческой жилки.

Обучение на повара-кондитера может проходить как в специализированных кулинарных школах, так и через стажировки или мастер-классы у опытных мастеров. Важно не только изучить основы, но и постоянно совершенствоваться, экспериментировать и развивать свой уникальный стиль.

Кондитерская профессия требует терпения, точности и любви к своему делу. Это искусство, которое делает жизнь ярче и вкуснее, дарит людям радость и удовольствие от каждого кусочка сладкого шедевра.

Вот в( )кратце рецепт пирожного «Картошка», известный мне с( )молоду.

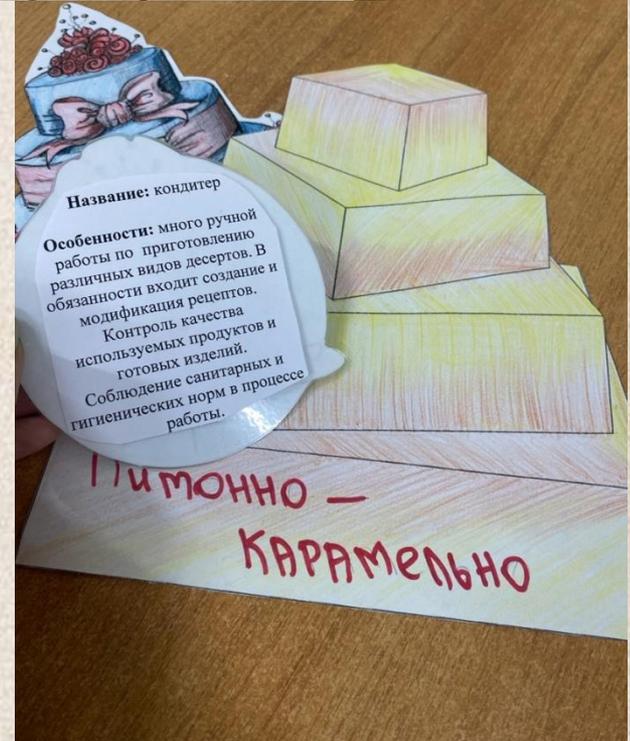
В( )начале работы измельчите в мясорубке впереме\_ку 300 граммов ванильных сухарей и стакан очищенных грецких орехов. Добавьте 150 граммов шоколадного масла, стакан сахарного песку, стакан горячего молока, чтобы размягчилось масло, и столовую ложку коньяку. Всё перемешайте с( )верху до( )низу. В( )начале масса будет с( )легка тёплой и мягкой. Чтобы она по( )быстрее охладилась, поставьте её на час в холодильник по( )ближе к холоду, на( )верх.

За( )тем, когда масса по( )немногу остынет и затвердеет, поделите её по( )ровну на «картофелины». Обваляйте их в какао-порошке, а из остатков орехов сделайте глазки, как у проросшей картошки.

Теперь разложите «картофелины» на блюде: с( )лев\_ и с( )прав\_ – по-( )мельче, а по( )середине по( )крупнее. Можно сразить гостей на( )повал, если всем на( )диво сложить «картофелины» в декоративную корзинку – точ( )в( )точь с огорода.

Пирожные можно подавать к столу с( )разу, а можно оставить на( )завтра. Имейте в( )виду, объём массы можно соответственно в( )половину уменьшить или увеличить в( )двое или в( )трое.

В( )придачу к пирожным заварите чай по( )настоящему, по( )брейтовски – не будете же вы угощать друзей в( )сухомятку!





Личностные результаты освоения ФОП ООО достигаются в единстве учебной и воспитательной деятельности образовательной организации в соответствии с традиционными российскими социокультурными и духовно-нравственными ценностями, принятыми в обществе правилами и нормами поведения и способствуют процессам самопознания, самовоспитания и саморазвития, формирования внутренней позиции личности.