

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КЕМЕРОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГБУ ДПО «Кузбасский региональный институт развития профессионального
образования»
Факультет повышения квалификации и переподготовки работников
профессионального образования

Методическая разработка учебного занятия
Технологическая карта урока иностранного языка
для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Сычева Мария Владиславовна,
преподаватель,
ГПОУ "Анжеро-Судженский
политехнический колледж",
marzenka78@mail.ru

Кемерово 2020

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА УРОКА АНГЛИЙСКОГО ЯЗЫКА

| | | | |
|--------------------------------|--|---|-----------------------|
| Преподаватель | Сычева Мария Владиславовна, ГПОУ АСПК | | |
| Профессия | 43.01.09 Повар, кондитер | | |
| Учебная дисциплина | ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности | | |
| Тема/раздел | Тема «Продукты питания и способы кулинарной обработки» | | |
| Междисциплинарные связи | Предшествующие учебные дисциплины/МДК | Последующие учебные дисциплины/МДК | |
| | ОУД.03 Иностранный язык, МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | |
| Тема урока | Освоение лексики по теме "Продукты, овощи, фрукты, способы приготовления и кулинарной обработки", грамматический материал по теме «Понятие глагола-связки» | | |
| Формируемые компетенции | Общие компетенции | | |
| | ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | | |
| Цели урока | Формирование у обучающихся коммуникативной языковой компетенции путем их ознакомления с профессиональной лексикой и основными грамматическими правилами для дальнейшего употребления в процессе иноязычной коммуникации | | |
| | Обучающая | Развивающая | Воспитательная |

| | | | |
|---|---|--|--|
| | Формировать навыки ознакомительного, изучающего и поискового характера. | Развивать навыки и умения во всех видах речевой деятельности. Развивать умения систематизировать знания и применять их. | Воспитывать чувство уважения к собеседнику, индивидуальную культуру общения. |
| Тип урока | Комбинированный урок | | |
| Планируемые образовательные результаты | Усвоенные знания | | Освоенные умения |
| | <ul style="list-style-type: none"> - знают как осуществить самоконтроль, самооценку в процессе коммуникативной деятельности на иностранном языке - знают как построить устные монологические и диалогические высказывания, в соответствии с поставленной коммуникативной задачей; - знают как найти глагол-связку в тексте и его видоизмененные формы - знают как пользоваться поисковыми системами Интернета | | <ul style="list-style-type: none"> - умеют запрашивать необходимую информацию о ком-либо или о чем-либо; - умеют обмениваться мнениями о прочитанном или увиденном - умеют применять правила изменения глаголов в простом времени и их перевода - умеют читать вслух текст, построенный на изученном материале, соблюдая правила произношения и соответствующую интонацию. - умеют отвечать на вопросы по пройденному материалу (с опорой на текст, иллюстрацию -умеют работать как индивидуально, так и в коллективе. |
| Уровень освоения | репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции) | | |
| Инструментальный блок | | | |
| Методы обучения | Словесные: рассказ с элементами беседы. Наглядные: демонстрация (использование презентации). Практические: упражнения по закреплению навыков, самостоятельная работа | | |

| | | |
|--|---|---|
| | (повторение теоретического материала), тестирование. | |
| Образовательные технологии | Информационно-коммуникационные технологии, проблемное обучение, игровая технология обучения | |
| Формы учебной работы на учебном занятии | Индивидуальная, групповая, фронтальная, работа в парах сменного состава | |
| Учебно-методическое обеспечение | Презентация в Web-сервисе Prezi "Глагол-связка to be", теоретический материал по грамматике на платформе Calameo, упражнения на закрепление лексического и грамматического материала на платформе интерактивного конструктора LearningApps. Учебные пособия: Безкоровайная, Г. Т., Койранская, Е. А., Соколова, Н. И., Лаврик, Г. В. Planet of English: учебник английского языка для учреждений СПО, 2018; раздаточный материал для работы в классе с новой лексикой на распечатках, домашнее задание на распечатанных листах, раздаточный материал в виде табличек для рефлексии | |
| Использование на занятии средств ИКТ | Методическое назначение средств ИКТ | Аппаратное и программное обеспечение |
| 1. | Рассказ с элементами беседы для ознакомления с теоретическим материалом | Компьютер, проектор, Web-сервис Prezi, доска |
| 2. | Самостоятельная работа в виде повторения теории, для закрепления навыка узнавания изучаемой грамматической конструкции в текстах, диалогах, аудио- и видеоматериалах | Компьютер, проектор, платформа Calameo, доска |
| 3. | Упражнения на закрепление лексического и грамматического материала | Компьютер, проектор, интерактивный конструктор LearningApps, платформа Calameo, доска |
| Образовательные Интернет-ресурсы | Единая коллекция Цифровых образовательных ресурсов [Электронный ресурс]: офиц. сайт. – Режим доступа: http://school-collection.edu.ru/ , свободный. – Загл. с экрана | |

Технологический блок
Содержание и технология проведения урока

| Этапы урока | Деятельность преподавателя, ее содержание, методы и приемы | Деятельность обучающихся, ее содержание, формы и методы | УМО | Средства ИКТ для реализации задач этапа | Планируемые результаты (компоненты ОК) | | |
|--|--|---|--------------|---|--|--|---------|
| | | | | | знать | уметь | владеть |
| Организационный этап (3 мин) | Преподаватель приветствует обучающихся. Проверяет готовность группы. Идет выбор эффективного способа концентрации внимания и мотивации деятельности. | Студенты реагируют, отвечают, усаживаются на места. Готовят рабочее место. | | | | | |
| Совместное целеполагание, мотивирование обучающихся (6 мин) | Подготовка студентов к самостоятельному формулированию темы. На экране слайд, картинка приготовления различных блюд. После определения темы урока преподаватель показывает на доске поэтапный план урока, раздает таблички для рефлексии | Пытаются догадаться о теме урока. Записывают тему в тетрадь, знакомятся с планом, просматривают таблички рефлексии. | Раб. тетрадь | Проектор, экран, слайд | | - умение сравнивать, наблюдать, делать выводы - умение работать индивидуально и в коллективе (ОК 4) | |

| | | | | | |
|--|---|---|-------------------|---|--|
| <p>Актуализация опорных знаний (5 мин)</p> | <p>Преподаватель предлагает к просмотру распечатки с материалом. (Приложение 1,стр.1)</p> | <p>1. Знакомство с новой лексикой. Попытка перевести самим при помощи догадки и иллюстраций.</p> | <p>распечатки</p> | | <p>- умение сравнивать, наблюдать, соотносить - владение профессиональ-ными терминами из области поварского дела</p> |
| <p>Изучение нового материала, способов деятельности (10 мин)</p> <p>(5 мин)</p> <p>(11 мин)</p> | <p>1. Объяснение нового лексического материала (Приложение 1,стр.2);</p> <p>2. Введение грамматического материала (https://prezi.com/p/sxtczdbk7593/?present=1)</p> <p>3. Предлагается обобщение знаний с помощью теоретической</p> | <p>Сравниваем догадки с переводом, на другой стороне листа. Восприятие и осмысление нового материала, фиксирование новой лексики в тетради.</p> <p>Смотрят презентацию на Web - сервисе</p> <p>Смотрят теорию и фиксируют правила в тетради</p> | <p>распечатки</p> | <p>проектор, экран, индивидуальные ПК</p> <p>проектор, экран,</p> | <p>Анализируют информацию, делать выводы и обобщения; - вести диалог в группе, работать в коллективе (ОК 4)</p> <p>Уважение к мнению собеседника, ответственность за совмест. дело - владение компьютерными программами и использование ИКТ в обучении (ОК 9)</p> <p>- знание оформл</p> |

| | | | | | | | |
|--|---|---|-----------------------|-------------------|----------------------------------|---|--|
| | <p>заметки (https://www.calameo.com/books/006064936f6e2095f42f8)</p> <p>- руководство индивид. работой в тетрадях; - фронтальная беседа с целью выяснения степени понимания материала; - руководство групповой работой</p> | | | индивидуальные ПК | ения правил - требования ОТ и ТБ | | |
| <p>Закрепление знаний, формирование умений</p> <p>(10 мин)</p> <p>(5 мин)</p> <p>(6 мин)</p> <p>(7 мин)</p> | <p>Организует выполнение тестов и проверочных упражнений в микрогруппах</p> <p>1.https://www.calameo.com/books/0060649363cdac46694f90, 2.https://learningapps.org/display?v=pxhejwe2n19 3.https://learningapps.org/display?v=pfe0zrhqj19 4.https://www.calameo.com/books/0060649366f41cf8899e9</p> | Осуществляют тестирование в соответствии с заданием | | ПК | Требования ОТ и ТБ | планировать алгоритмы выполнения учебных действий | владение компьютерными программами и использование ИКТ в обучении (ОК 9) |
| Информирование (инструктирование) | Преподаватель раздает домашнее задание и дает по нему | Обучающиеся делают пометки по домашнему | распечатки с заданием | | | | |

| | | | | | | | |
|--|---|--|--|--|--|--|--|
| <p>ание) о домашнем задании (5 мин)</p> | <p>комментарии (Приложение 2)</p> | <p>заданию</p> | | | | | |
| <p>Рефлексия содержания и деятельности на уроке (4 мин)</p> | <p>Организует работу с листами самооценки, использует для этого рефлексивную мишень (Приложение 3)</p> | <p>Заполняют рефлексивную мишень. Осуществляют: • самооценку; • самопроверку; • предварительную оценку. Ставят баллы в подходящем сегменте</p> | | | | <p>анализировать личные достижения по теме; осуществлять самоконтроль и оценку</p> | |
| <p>Подведение итогов урока (3 мин)</p> | <p>Акцентирует внимание на конечных результатах учебной деятельности обучающихся на уроке, выставляет отметки</p> | | | | | | |

Useful Cooking Verbs



cooking



Crush — давить.

You must crush garlic to make garlic sauce. Ты должен раздавить чеснок, чтобы сделать чесночный соус.

Mash — давить, плющить. **Let`s do mashed potato with milk!** Давай сделаем картофельное пюре с молоком !

Mix — миксовать, мешать.

We can mix apples, yougurt and bananas together. Мы можем смешать яблоки, йогурт и бананы вместе.

Serve — подавать. **Please, serve this dish to that man.** Пожалуйста, сервируй (подай) это блюдо тому господину.

Slice — резать ломтиками.

You can slice this bread if you want to help. Ты можешь нарезать этот хлеб, если хочешь помочь.

Stir — взбивать. **Stir up the eggs with milk.** Взбейте яйца с молоком.

Melt — растапливать.

Please, melt the ice-cream to make it warmer. Пожалуйста, растопите мороженое, чтобы сделать его теплее.

Grill — жарить на гриле. **Please, grill a hamburger to me.** Пожалуйста, поджарь мне гамбургер.

Simmer — кипятить на медленном огне. **The soup has simmered down!** Суп выкипел!

Pinch — отщипнуть, щипать. **Please, pinch the peace of bun.** Пожалуйста, отщипни кусочек булочки.

Pour — налить. **Pour me some coffee.** Налей мне немножко кофе.

Sprinkle — посыпать. **And sprinkle it lightly with pepper.** И посыпьте легонько перцем.

Peel — очищать от кожуры. **Can you peel the banana?** Можешь очистить банан?

Grate — тереть на терке. **Can you grate the cheese?** Можешь натереть сыр?

Squeeze—выжимать. **Squeeze the lemon here.** Выжми лимон здесь.

Carve — вырезать, резать. **Carve the chicken.** Разрежь курицу.

Spread — размазывать. **Please, spread the butter on the bread.** Пожалуйста, размажь масло на хлеб

Strain/ drain — процеживать. **Please, strain the tea.** Пожалуйста, процеди чай.

Whisk — взбивать венчиком. Потому что **Whisk** — это венчик

Fry — Жарить

Boil — Варить

Bake — Печь

Roll—Раскатывать

Poach=Simmer — Варить на медленном огне

Roast — Зажаривать

Домашняя работа

Задание 1. Переведите рецепт на русский язык устно, используя слова после картинки:



Roasted Chicken Breast with Spinach and Walnuts Stuffing

Ingredients

- 4 Large Fresh Boneless Chicken Breasts**
- 4 Cups Fresh Spinach**
- 2 Tablespoons of Garlic**
- 1/4 Cup of Crushed Walnuts**
- Fresh Ground Black Pepper**
- Olive Oil (not extra virgin)**

Directions

1. Pre-heat oven to 400 degrees. Butterfly chicken breasts (cut along side and lay out flat, leaving attached at one end like a book) and lay flat on cutting board. If you'd like, pound slightly to flatten.
2. Rub both sides with olive oil and season well with salt and pepper.
3. Lightly wilt spinach in non-stick pan, or thaw if using frozen spinach.
4. Spread roasted garlic paste onto one half on inside of chicken breasts.
5. Sprinkle with crushed walnuts.
6. Fold top over and place on a rack fitted inside a sheet pan or roasting pan.
7. Place chicken in oven and bake for 20 minutes at 400 degrees. Then reduce heat to 325 degrees and roast for an additional 30 minutes, or until inside stuffing reaches 145 degrees.
8. Let rest for 15 minutes before slicing.

Обратите внимание на **Nutrition Facts** (Питательную ценность): **Per serving** — на порцию, **calories** — калории, **protein** — белок, **carbohydrates** — углеводы, **fats** — Жиры

Breast — Грудка

Spinach — Шпинат

Stuffing — начинка

Walnuts — грецкий орех

Boneless — без костей

Tablespoon — чайная ложка

Ground pepper — молотый перец.

Extra virgin — (первой выжимки)

Pre-heat — Разогреть предварительно, **400 degrees** — 400 градусов

cut along — разрежьте вдоль

lay out — выложить

attached — прикрепленный

cutting board — доска для резки

pound — отбить молоточком

to flatten — выровнить

rub — тереть

season — приправлять (не только как время года)

non-stick — антипригарный

wilt — валять, подсушить

thaw — растопить

fold — завернуть

sheet pan — форма для готовки (лист)

roastin pan — жаровня

rack — решетка, подставка

let rest — дайте остыть

Задание 2. Переведите рецепт на русский язык и запишите в тетрадь:

Chocolate pudding



Recipe

Boil the milk (1/4 l)

Add sugar stirring
gently

Add grated chocolate
(80 g)

Pour the mixture into
the remaining milk

Add the flour (80 g)

Boil the mixture stirring
it

Add the butter (80 g)

Let the mixture get cold

Add the eggs whisking

Transfer the pudding
mixture to a saucepan

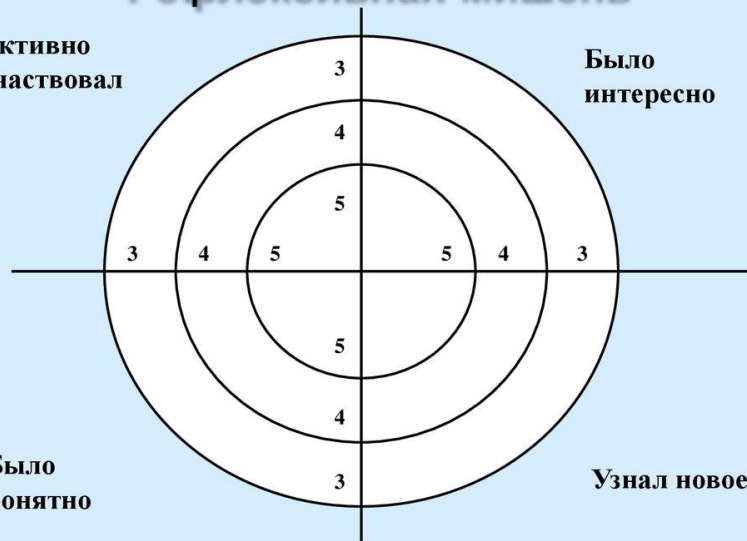
Bake about 45 minutes

Bon appetit!

Рефлексивная мишень

Активно
участвовал

Было
интересно



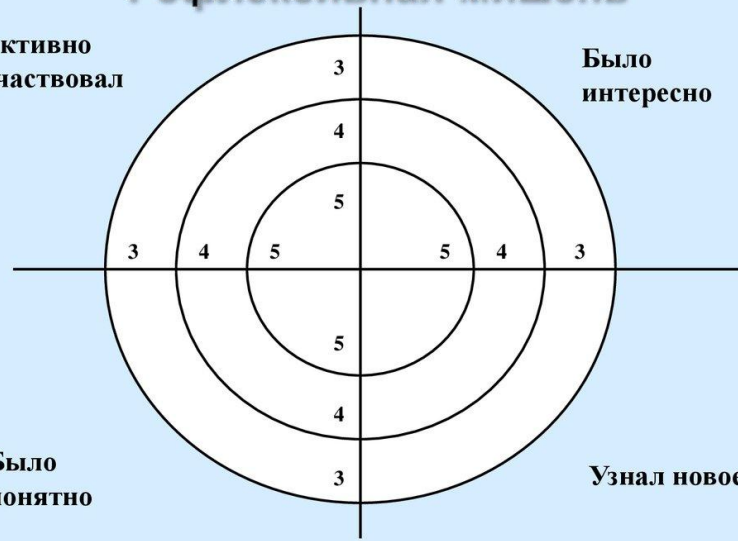
Было
понятно

Узнал новое

Рефлексивная мишень

Активно
участвовал

Было
интересно



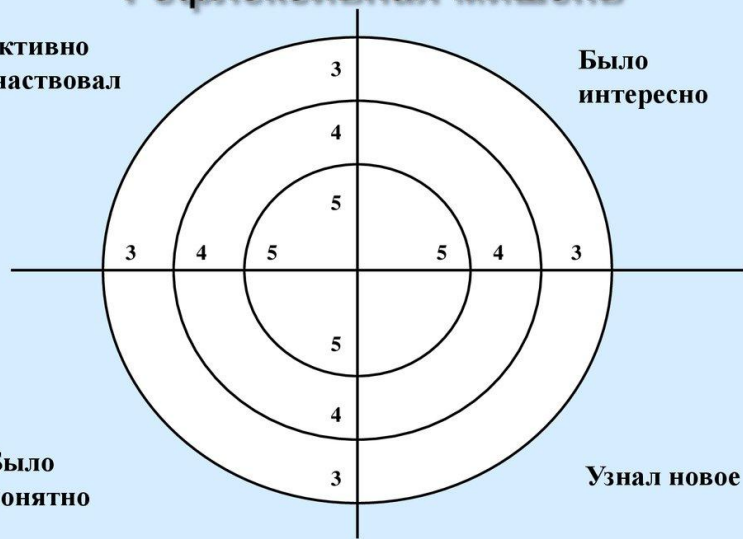
Было
понятно

Узнал новое

Рефлексивная мишень

Активно
участвовал

Было
интересно



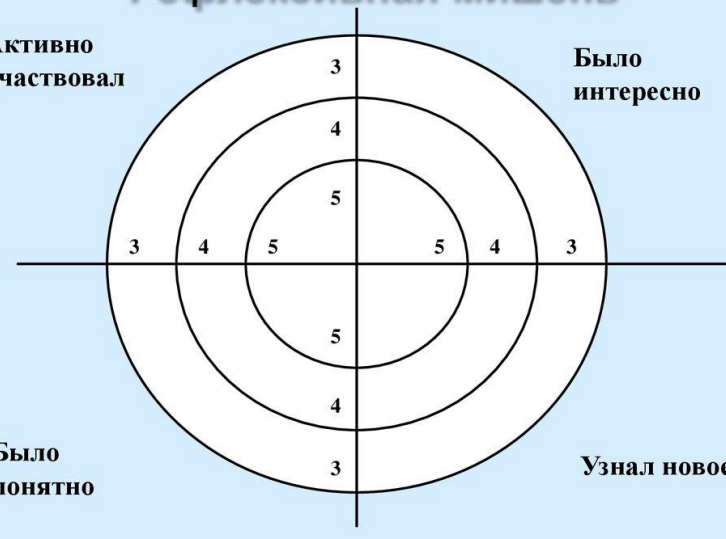
Было
понятно

Узнал новое

Рефлексивная мишень

Активно
участвовал

Было
интересно



Было
понятно

Узнал новое