|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***План урока***  **ПРОФЕССИЯ** «ПОВАР, КОНДИТЕР».  **ДИСЦИПЛИНА:** «АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК»  **РАЗДЕЛ** «МОЯ ПРОФЕССИЯ».  **ТЕМА: «**ПЛАНИРОВАНИЕ МЕНЮ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД».  **Тип урока:** систематизация знаний.  **Вид урока:** практическое занятие.  **Цель урока:** изучить профессиональную терминологию на английском языке, отработать её употребление в практической деятельности.  **Задачи:**   * повторить лексический и грамматический материал; * семантизировать лексический материал темы «Приготовление блюд»; * выполнить практические задания.   В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен  **уметь:**   * читать иноязычные аутентичные тексты различных стилей, в том числе и профессионально ориентированные; * воспринимать и понимать иноязычную речь на слух; * распознавать и употреблять в речи лексические единицы, обслуживающие ситуации в рамках тематики основной школы и профессиональных направлений учреждений ПО, * употреблять в речи изученные ранее коммуникативные и структурные типы предложений; * связно, логично и стилистически уместно оформлять высказывания в устной и письменной форме; * самостоятельно работать с учебным материалом; * пользоваться языковой и контекстуальной догадкой при чтении и аудировании;   **знать:**   * правила правописания и правильного произношения; * лексико-грамматические средства, обслуживающие новые темы, проблемы и ситуации устного и письменного общения; * наиболее употребительные понятия различных сфер деятельности человека.   **Данный урок способствует формированию общих компетенций:**  ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.  ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.  ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.  **Средства обучения на уроке:** учебники, рабочие тетради, раздаточный материал, мультимедийная презентация. | | | | | | |
|  |  | ***Ход урока*** |  |  |
| **Этап занятия** | **Действия преподавателя** | **Действия обучающихся** | **Формируемые ОК, умения, знания** | **Оснащение урока** |
| Оргмомент. | Приветствие.  - проверка явки обучающихся  - проверка готовности к уроку. | Сообщение о явке и готовности к уроку |  |  |
| Целеполагание | Сообщает тему и цели урока. | Слушают информацию, осмысливают | ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |  |
| Артикуляционная гимнастика. | Предлагает для чтения вслух базовые лексические единицы по теме «Продукты питания». | Вслух произносят английские слова, указанные на слайде преподавателем. | Знать: правила правописания и правильного произношения. | Мультимедийная презентация. |
| Актуализация опорных знаний. | Обращает внимание на употребление в речи исчисляемых и неисчисляемых имён существительных. | Слушают информацию, осмысливают. | Уметь: распознавать и употреблять в речи лексические единицы, обслуживающие ситуации в рамках тематики основной школы и профессиональных направлений учреждений ПО. | Мультимедийная презентация. |
| Контроль выполнения домашнего задания. | Проверяет правильность выполнения упр. 1,3 стр.105. | По очереди читают задание и свой вариант ответа. | Уметь: читать иноязычные аутентичные тексты различных стилей, в том числе и профессионально ориентированные. | Учебник, рабочая тетрадь. |
| Семантизация лексического материала. | Семантизация терминологии по теме «Приготовление блюд». | Записывают термины с переводом в тетрадь. | Знать: наиболее употребительные понятия различных сфер деятельности человека. | Мультимедийная презентация. |
| Повторение грамматического материала темы «Настоящее длительное время». | Слушают информацию, осмысливают, записывают в тетрадь пример. | Знать: лексико-грамматические средства, обслуживающие новые темы, проблемы и ситуации устного и письменного общения. | Мультимедийная презентация. |
| Практическая работа | Предлагает выполнить практическое задание в микрогруппах – инсценировать приготовление салата «Цезарь» и итальянского морковного супа. | Делятся на микрогруппы по 2-3 участника, инсценируют приготовление салата «Цезарь» и итальянского морковного супа. | ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | Раздаточный материал, мультимедийная презентация. |
| Предлагает обучающимся составление рецептов блюд на основе предложенных ингредиентов (в микрогруппах). | Составляют в микрогруппах рецепты блюд на основе предложенных ингредиентов, представляют их. | Уметь: употреблять в речи изученные ранее коммуникативные и структурные типы предложений.  Уметь: связно, логично и стилистически уместно оформлять высказывания в устной и письменной форме. | Раздаточный материал. |
| Предлагает угадать рецепт блюда. | Читают рецепты блюд, остальные угадывают, что это (с помощью опорной конструкции). | Уметь: воспринимать и понимать иноязычную речь на слух. | Творческие работы обучающихся, мультимедийная презентация. |
| Подведение итогов. | Преподаватель оценивает деятельность обучающихся на основании количества набранных в течение занятия карточек-баллов. | Слушают, осмысливают. | ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | Карточки-баллы. |
| Домашнее задание. | Предлагает выполнить перевод меню ресторана (с.113-118). | Записывают домашнее задание. | ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | Учебник, раздаточный материал. |
| Рефлексия | Предлагает выбрать и разместить на «Поваренной книге» карточки-смайлы, соответствующие настроению по окончании занятия. | Выбирают и размещают карточки-смайлы. | ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | Карточки-смайлы. |

1. Организационный момент.

**Good morning!**

**Who is absent today? OK, let’s begin.**

**The topic of our lesson is MENU PLANNING and COOKING.**

2. Фонетическая зарядка (базовая лексика по теме «Продукты питания»).

**Improve your reading and pronunciation skills. Read the next words.**

3. Исчисляемые/неисчисляемые имена существительные.

**Improve your skills in grammar.**

**Countable nouns. We can count them: 1,2,3… We use the ending –s. For example: carrots, potatoes.**

**Uncountable nouns. We cannot count them. We say: some honey, milk.**

4. Проверка ДЗ.

**Read the next words from the text “Menu Planning”.**

**Let’s control the homework.**

**Open the books, page 105, exercise 1 to the text “Menu Planning”.**

а) подобрать английские эквиваленты (с.105 упр.1);

**Find the English equivalents in the text.**

b) ответить на вопросы (с.105 упр.3).

**Answer the questions.**

**c) What kind of menu is it?**

5. Семантизация лексики по теме «Приготовление пищи».

**You must know how to cook the dishes.**

**You must make the shot descriptions of dishes.**

**We need professional lexis.**

**Open your copy books, write down the date.**

**Write the next words and translate them into Russian.**

6. Настоящее длительное время.

**The Present Continuous Tense.**

**We use the Present Continuous Tense to speak about the action at the moment.**

**Write down the example: I am cooking dinner at the moment.**

7. Работа в группах. Инсценировка приготовления салата «Цезарь» и итальянского морковного супа.

**You are cooks.**

**You can prepare something delicious from paper food.**

**We have:….**

**Work in groups: the one is the chief, one or two cooks help him.**

**Who will cook Caesar salad? …. Italian carrot soup?**

8. Работа в группах. Составление рецептов блюд на основе предложенных ингредиентов.

**Make your own recipes.**

**Work in groups.**

**You have ingredients for a meat salad, a mixed vegetable salad, a cheese salad, a sandwich, a hamburger, a French onion soup, a hot pot, a porridge, honey chicken legs.**

9. Проект «Поваренная книга». Чтение рецептов с целью угадать название блюд.

**We have our project “Cook book”.**

**It’s time to read your recipe. Guess, what is it?**

**Ask: Is it …. ? or Are they …?**

10. Домашнее задание. Чтение и перевод меню, подготовка к выполнению проекта «Шеф-повар создаёт меню».

**Your homework: translate the menu from the book, page 113-118.**

**We share this menu into three parts.**

**The next step will be the creating of your own menu, the project “Chief creates the menu”.**