

Департамент образования Ивановской области  
ОГБПОУ Кохомский Индустриальный колледж

Проект урока по предмету «Английский язык»

**Тема: Russian Cuisine (Русская кухня)**

Курс 1

Группа 1/2 «Техник-технолог продукции общественного питания»

Дата проведения: 25.03.2015 г.

Преподаватель английского языка

Кутилова С.А.

Кохма 2015

## План урока.

### Цели урока:

**Учебная:** презентация лексического материала по теме «Русская кухня», совершенствование навыков диалогической речи, составление собственного монологического высказывания, совершенствование произносительных навыков, совершенствование навыков аудирования (восприятия речи на слух), совершенствование навыков устной и письменной речи, совершенствование навыков работы в группе.

**Развивающая:** повышение мотивации к изучению иностранного языка, развитие умений по актуализации ранее полученных знаний, внимания, наблюдательности, памяти, языковой догадки, мышления, (анализ, синтез, классификация, сравнение, выделение существенных признаков, обобщение); ОК2, ОК4

Развитие функций целеполагания, саморегуляции, самоорганизации, умения аргументировать, обосновывать свои решения, рефлексии. ОК3, ОК4

**Воспитательная:** развитие и совершенствование таких качеств как: внимательность, организованность, аккуратность, развитие и совершенствование коммуникативных качеств личности, развитие творческого потенциала личности, умение работать в группе ОК1-ОК8

**Тип урока:** комбинированный

**Средства обучения:** учебник Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская «Английский язык для специалистов сферы общественного питания»; демонстрационный материал (картинки с изображением блюд русской кухни); раздаточный материал (реплики официанта и посетителя для составления диалога); реквизит для более наглядной инсценировки диалога (полотенце, образец меню и денежных средств, стул), записи на доске.

**Методы:** информационно-рецептивный, репродуктивный, частично-поисковый.

### Ход занятия

№ п/п	Содержание и структура урока	Время	Деятельность педагога	Деятельность учащихся
1.	<b>Организационный момент</b>	1 мин	Проверяет готовность группы к уроку, явку учащихся.	Доклад дежурного. Готовятся к уроку, настраиваются на урок.
2.	<p><b>Целеполагание и мотивация</b></p> <p>Задания и вопросы учащимся</p> <p>- Listen to the dialogue (<b>задание 1</b>) between Jill and Helen and try to understand it. (Послушайте диалог между Джил и Хелен и постарайтесь его понять).</p> <p>- What is this dialogue about? (О чем этот диалог?)</p> <p>- What dishes of the Russian cuisine do you know? (Какие блюда русской кухни вы знаете?)</p> <p>- Which of them can you cook? (Какие из них вы умеете готовить?)</p> <p>- Как вы думаете, чем мы будем заниматься на сегодняшнем уроке? Что вам предстоит узнать? Какие задания мы с вами будем выполнять? Давайте сформулируем</p>	4 мин	<p>Организация фронтальной работы по совместному выявлению темы урока, мотивации и целеполагания на основе репродуктивного и частично-поискового методов с использованием наглядных образцов и связи с профессией.</p> <p>Управляет познавательным процессом по ситуации (наводящие вопросы, уточнения, обобщение, помогает грамотно сформулировать цели и задачи урока).</p>	<p>Выполняют <b>задание 1</b> (на развитие функций мышления).</p> <p>Высказывают суждения, формулируют выводы.</p> <p>Осмысливают информацию, формулируют, осознают и принимают тему и цели урока.</p>

	цели нашего урока.			
3.	<p><b>Актуализация опорных знаний</b>          - Listen to the dialogue between Jill and Helen and try to understand it. (Послушайте диалог между Джил и Хелен и постарайтесь его понять).</p>	2 мин	<p>Организация фронтальной работы в продуктивном режиме с последующим обсуждением и проверкой результата.</p>	<p>Организуют собственную деятельность: актуализация и воспроизведение информации. Направлено на развитие внимательности, мыслительной деятельности (анализ – синтез), логического мышления, памяти. Проявляют организованность, самостоятельность (общие компетенции).</p>
4.	<p><b>Работа по теме урока</b>          Russian cuisine is rich and varied. There is a big choice of appetizers, soups, hot and dessert dishes. Look at the blackboard. What can you see in these pictures? (Русская кухня богата и разнообразна. Здесь большой выбор закусок, супов, горячих блюд и десертов. Посмотрите на доску. Что вы видите на этих картинках?)          Преподаватель рассказывает о каждом блюде в отдельности и ведет беседу с учениками при</p>	15 мин	<p>Организует выполнение задания          - наблюдает за работой учащихся          - оказывает им помощь в выявлении и своевременном устранении ошибок          - обсуждение результатов</p>	<p>Развитие и совершенствование общепрофессиональных умений. Проявление способности к самопознанию, самоорганизации, саморегуляции, инициативности.</p>

	<p>помощи вопросов <b>(задание 2):</b> What can we eat pelmeni/bliny with? (С чем мы можем есть пельмени/блины?) How are the mushrooms eaten? (Как едят грибы?) Kvas and zbiten. What are they? (Что такое квас и сбитень?) What sorts of kvas do you know? (Какие виды кваса вы знаете?) Bread and salt... What are they? (Что в русской кухне означают хлеб и соль?) и т.д. <b>Упражнение на аудирование:</b> Remember some words from Unit 4. Listen to me and repeat after me <b>(задание 3).</b> (Давайте вспомним некоторые слова из 4 раздела. Слушайте меня и повторяйте за мной). В ходе упражнения преподаватель может попросить перевести наиболее употребительные слова.</p>			
5.	<b>Закрепление изученного материала</b>	5 мин	Организует совместную фронтальную	Проявляют самостоятельность, ответственность при

	<p><b>Задание 4</b> «Give it a name». (Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская «English for cooking and catering», стр. 75, упр. 2).          Преподаватель читает описание блюда, а учащиеся должны догадаться, о каком блюде идет речь и назвать его.</p>		<p>работу учащихся для выполнения задания.          Корректирует работу.</p>	<p>выполнении работы.          Осуществляют саморегулирующую собственную деятельности (самоанализ, самоконтроль, самокоррекция).</p>
6.	<p><b>Обобщение материала</b>          Учащиеся делятся на 2 группы, каждому предлагается раздаточный материал с заданием (составьте и инсценируйте диалог – задание 5). Учащиеся должны расположить реплики официанта и посетителя так, чтобы получился диалог, затем с помощью реквизита и переводчика инсценировать его.</p>	15 мин	<p>Организует самостоятельную групповую работу учащихся для обобщения материала на основе репродуктивного метода. Проверяет осознанность полученных в ходе урока знаний.          Консультирует (в случае необходимости).</p>	<p>На основе аналитико-синтетической деятельности и установления причинно-следственных связей при изучении материала урока воспроизводят его в логической последовательности.          Самоконтроль, саморегуляция деятельности.</p>
7.	<p><b>Подведение итогов урока</b>          Вопросы учащимся:          - Какие цели стояли перед вами в начале урока?          - Справились ли вы с ними?</p>	5 мин	<p>Организует фронтальную работу, обсуждение итогов урока и оценку его результативности.          Предлагает учащимся оценить свою работу по</p>	<p>Рефлексия          Развивают способности к самопознанию, самоорганизации, саморегуляции, инициативности, целеустремленности коммуникативные качества,</p>

<p>- Оцените результаты своей работы и своих товарищей.</p> <p>- С какими трудностями вы столкнулись при изучении темы?</p> <p>- значима ли для вас полученная информация?</p> <p>- Где вы можете применить полученные знания (в жизни, в профессии)?</p> <p>Домашнее задание Составить свой собственный диалог по теме «Русская кухня», опираясь на клише.</p>		<p>заданным критериям, выделить затруднения, высказать пожелания.</p> <p>Задаёт домашнее задание.</p>	<p>самостоятельности, ответственности.</p> <p>Записывают домашнее задание.</p>
---	--	---	--

## Раздаточный материал

Тема: Russian Cuisine (Русская кухня)

Make up the dialogue and act it out (Составьте диалог и инсценируйте его).

### Waiter:

- Here is the menu.
- What can I do for you?
- Two hundred forty seven roubles.
- I can recommend you fresh cabbage *shchee*, *pelmeni*, herring and Russian salad.
- Thank you. Come again. You are always welcome.
- Anything for dessert?
- What about drinks?

### Guest:

- Well, I'll take *pelmeni* and *shchee*.
- I want to taste Russian dinner.
- What can you recommend?
- How much is my bill?
- Special beverage.
- Here is the money. No change.
- *Guryevskaya kasha*.