**ПЛАН УРОКУ З ПРЕДМЕТУ «ІНОЗЕМНА МОВА ЗА ПРОФЕСІЙНИМ СПРЯМУВАННЯМ»**

**ТЕМА УРОКУ:** Огляд за темою особливості приготування страв іноземної кухні.

**Тип уроку:** урок перевірки і корекції знань, умінь і навичок

**Вид уроку:** урок-презентація

**Мета:** перевірити рівень засвоєння учнями теоретичного матеріалу, сформованістю вмінь та навичок; вторинне усвідомлення нового навчального матеріалу шляхом відтворення та засвоєння набутих знань у практичній діяльності, набуття їх міцності

**Цілі:**

**Навчальна:**

навчити здійснювати усне спілкування за темою;

перевірити рівень засвоєних знань учнів за пройденою темою;

збагачувати словниковий запас учнів;

удосконалювати навички виконання проектної роботи;

проконтролювати техніку читання англійською мовою;

сформувати вміння щодо застосування теоретичних знань на практиці;

сформувати вміння пояснювати факти на підставі причинно-наслідкових зв'язків;

використовувати знання у вирішенні нових нестандартних пізнавальних і практичних завдань,

сформувати готовності до оволодіння сучасними технічними засобами навчання;

вдосконалювати навички монологічного мовлення.

**Розвиваюча**:

розвивати культуру спілкування й мовленнєву реакцію учнів;

розвивати мовну здогадку та логічне мислення учнів;

розвивати кмітливість (використання творчих завдань);

покращити навик запитувати і надавати інформацію;

розвити вміння висловлювати власні думки і припущення;

розвивати в учнів увагу, пам'ять та мовну здогадку;

вдосконалювати навички усного мовлення;

формувати навички вимови;

вдосконалювати навички монологічного висловлюван­ня з опорою на лексико-граматичну структуру.

**Виховна:**

формувати позитивне ставлення і повагу до іноземної мови і культури власної та країн виучуваної мови), формувати навички групової роботи;

розвивати комунікативні навички при роботі в колективі, повагу до праці та обраної професії;

виховання дисциплінованості, сумлінності, відповідальності за результати праці, ініціативності, почуття поваги до товаришів;

розвивати навички конструктивного співробітництва в колективі; розвивати партнерські моделі поведінки учнів під час групової роботи.

**Дидактичне забезпечення:** перевірочнізавдання, відеозаписи, презентації, авторські матеріали викладача в друкованому електронному форматі.

**Методи навчання:** творчогопошуку, опитування, анкетування, пояснювально-ілюстративний.

**Матеріально-технічне забезпечення:** ноутбук, мультимедійна дошка.

**Міжпредметні зв’язки:** Культурологія, Комп’ютерна техніка, Технологія виробництва кулінарної продукції, Товарознавство продтоварів.

**Форми організації навчальної діяльності:** групова, навчання у співробітництві

**План уроку**

**1. Підготовка до сприйняття іншомовного мовлення**

1.1. Привітання 1хв.

1.2. Мотивація навчальної діяльності, повідомлення теми, завдань уроку 1хв.

1.3. Уведення в іншомовну атмосферу 4хв.

**2. Основна частина уроку**

2.1. Використання знань у стандартних умовах 60хв

**3. Заключна частина уроку**

3.1. Підбиття підсумків уроку, письмова робота 10хв.

3.2. Оцінювання студентів 1хв.

3.3. Повідомлення домашнього завдання 1хв.

**Хід уроку**

**1. Підготовка до сприйняття іншомовного мовлення**

*1.1. Привітання*

**T**. Good morning! Take your seats. I’m glad to work with you today! .. *1.2. Мотивація навчальної діяльності, повідомлення теми, завдань уроку*

**T.** Today we are going to work with all information you have already learned and at the lesson we are going to continue our work on the theme “Food of different countries”. As you know it’s one of the most popular topics in English. We eat every day and everywhere. We can’t live without food. We eat not only our national food but have a lot of dishes from other countries. We have already spoken about Ukrainian and British food. The theme of our lesson today is “Food around the world” in English. People all over the world like fresh and healthy food, try to eat some new dishes from other countries.

By the end of the lesson you should review vocabulary on the topic, be able to use it in your speech and be ready for the test. You will practice in speaking, listening, reading and writing.

You are going to work as 4 groups and present information to each other. I hope you’ll enjoy the lesson.

*1.3. Уведення в іншомовну атмосферу*

But first, l`d like to check who is absent today.

**2. Основна частина уроку**

*2.1. Використання знань у стандартних умовах*

Студенти розділені на чотири групи. Кожна група презентує окрему країну.

Першими презентують Францію. [Додаток А](file:///E:\стаття\Гончар\додаток%20А.pptx)

Учні розкривають свій матеріал за допомогою презентації та вмикають відео з приготуванням традиційної французької страви.

**T.** Now we`ll watch a video. [Додаток Б](file:///E:\стаття\Гончар\додаток%20Б.mp4)

Учні відповідають на питання викладача.

**T.** Answer my questions, please.

Наступними виступають учні з презентацією кухні Італії. [Додаток В](file:///E:\стаття\Гончар\Додаток%20В.ppt)

Учні дивляться відео з правилами приготування пасти.

**T**. Watch the video ([Додаток Г](file:///E:\стаття\Гончар\Додаток%20Г.mp4)) and translate some phrases. And answer my questions, please.

Далі третя група презентує Англію. [Додаток Д](file:///E:\стаття\Гончар\Додаток%20Д.pptx)

Учні слухають доповідь та дивляться презентацію.

Учні дивляться відео ([Додаток Е](file:///E:\стаття\Гончар\Додаток%20Е.mp4)) та відповідають на питання.

**T.** Watch the video and answer the question.

What fruits did they use?

What bread did they use?

Останньою учні презентують кухню Німеччини. [Додаток Є](file:///E:\стаття\Гончар\Додаток%20Є.ppt)

Учні дивляться відео ([Додаток Ж](file:///E:\стаття\Гончар\Додаток%20Ж.mp4)) та відповідають на питання.

Want is spätzle?

- It is kind of noodles.

What are the main ingredients in spätzle?

- The main ingredients are eggs, flour, pepper, salt and nutmeg.

With what do they recommend to serve it?

- To everything.

**3. Заключна частина уроку**

*3.1. Підбиття підсумків уроку* *письмова робота*

Учні виконують письмові завдання. [Додаток З](file:///E:\стаття\Гончар\Додаток%20З.pptx)

**T**. Write the test. Додаток І

*3.2. Оцінювання студентів*

Вчитель виставляє оцінки за урок.

Thank you for your work. Some of you worked very well today, but some have to be more attentive and more active. Your marks are…

*3.3. Повідомлення домашнього завдання*

**T**. Repeat words.

**Список використаних джерел**

1. Catrin E. Morris. Flash on English for Cooking, Catering and Reception – ELI – 48p.
2. Агабекян И.П. Английский для обслуживающего персонала.-«Феникс» Ростов-на Дону. – 2002 -320с.
3. Alphonse Bisignano. Cooking the Italian way - Lerner Publications Company. – 2012 – 73р.
4. Parnell Helga. Cooking the German way.— Library of Congress Cataloging-in-Publication Data. – 2013 – 73р.
5. Waldee Lynne Marie. Cooking the French way. - Library of Congress Cataloging-in-Publication Data. – 2013 – 73р.
6. Barbara W. Hill.Cooking the English way. — Library of Congress Cataloging-in-Publication Data. – 2013 – 73р.
7. <https://www.youtube.com/watch?v=NEdzyUlfUPY>
8. <https://www.youtube.com/watch?v=n6DLqK6v364>
9. <https://www.youtube.com/watch?v=Fv4wDmd6L60>
10. <https://en.wikipedia.org/wiki/German_cuisine>
11. [http://www.expatica.com/de/about/Top-10-German-foods-with-recipes\_ 106759.html](http://www.expatica.com/de/about/Top-10-German-foods-with-recipes_%20106759.html)
12. <http://www.foodbycountry.com/Germany-to-Japan/Germany.html>
13. <https://en.wikipedia.org/wiki/English_cuisine>
14. <https://en.wikipedia.org/wiki/List_of_English_dishes>
15. <http://www.englandforever.org/english-cuisine.php>
16. http://resources.woodlands - junior. kent. sch. uk/customs/ questions/food/ dishes.htm
17. <https://en.wikipedia.org/wiki/Italian_cuisine>
18. <https://en.wikipedia.org/wiki/French_cuisine>

**ВИСНОВОК**

Специфіка уроку полягає в нетрадиційному його проведенні. Тип уроку –

урок-презентація (урок перевірки і корекції знань, умінь і навичок).

Нестандартна форма уроку передбачає групове навчання, що сприяє реалізації комплексних його цілей, засвоєнню бази знань; формує навички самоконтролю, вміння висловлювати особисту думку і враховувати думки інших, почуття обов’язку і відповідальності за результати навчання.

Студент на таких уроках не лише сприймає певну суму знань, а бере активну участь у їх засвоєнні, опановує способи самостійного їх поповнення і розширення.

Це доводить і наше дослідження проведене в ДНЗ ОВПУ МТС. Як показує аналіз, студент групи 31не були пасивними учасниками навчального процесу, саме вони брали активну участь в підготовці та презентації вивченого матеріалу, кожен з них відповідав не тільки за себе, а й за свою підгрупу, що викликало почуття обов’язку і відповідальності, та й інтерес до предмету в них підвищився. Викладач виступав лише як наглядач, та допомагав в разі потреби.

Підводячи підсумок викладеного, можна стверджувати, що нестандартний урок є одним із останніх етапів навчального циклу, так би мовити верхівкою айсберга, оскільки основна навчальна діяльність відбувається на стадії підготовки до нього.

**Додаток І**

**1. Mark the following statements as true (T) or false (F).**

1. Fresh fish is available everywhere, all year long in England.

T F

2. Teatime is served at about 4:00 each afternoon in England.

T F

3. Pudding for dessert is typical for England.

T F

4. The average person in Germany consumes up to 93 pounds of meat a year.

T F

5. There are more than 1500 different types of sausage in Germany.

T F

6. A German breakfast is quite small.

T F

7. There are two distinctly different kinds of cooking in France.

T F

8. Favorite Easter foods include foie gras in France.

T F

9. A piece of baguette , egg, tomatoes and cereal is a French breakfast.

T F

10. Eggs are rarely served for breakfast in France

T F

11. Olive oil is the dominant cooking fat in Italy.

T F

12. Red pasta is typical for the south Italy.

T F

13. Pizza is a traditional main course, on Easter Sunday in Italy

T F

14. Traditionally, Italian families eat 12 different kinds of seafood on Christmas.

T F

15. In England, a pudding may be only milk based dessert.

T F

**2. Choose the correct answers.**

1. What has always been important both for their wool and their meat in England?
2. Turkey
3. Sheep
4. Cow
5. Gout
6. The most famous chees in England is:
7. Cheddar
8. Brie
9. What is the most common sauce made at home in England?
10. Consommé
11. Gravy
12. Apple sauce
13. White sauce
14. What country is famous for its large cooked breakfast?
15. Italy
16. German
17. England
18. France
19. What might be called high tea in England?
20. Breakfast
21. Supper
22. Dinner
23. Lunch
24. What Indian dish is popular throughout England?
25. Curries
26. Biryani
27. Naan
28. Paratha
29. A kind of noodle that can be served with almost any dish in German.
30. Spaetzli
31. Sauerbraten
32. Eintopf
33. Macaroni
34. There are many versions of the beloved \_\_\_\_\_\_\_salad in German.
35. Cabbage
36. Carrot
37. Meat
38. Potato
39. What dish is a favorite dish on Christmas menu?
40. Roast goose with vegetables and potato dumplings
41. Chicken with vegetables and potato dumplings
42. Ham or the hundreds of kinds of wurst
43. A thick soup or salad
44. Easter dinner centers around \_\_\_\_\_\_ in German.
45. Beef
46. Chicken
47. Turkey
48. Lamb
49. Potato pancakes are topped with…
50. Apple sauce
51. Jam
52. White sauce
53. Mustard
54. On Easter French people eat
55. a four- or five-course meal
56. a five- or six- course meal
57. a six- or seven- course meal
58. a three- or four- course meal
59. The soup is always accompanied by \_\_\_\_\_\_in French.
60. crusty French bread
61. croutons
62. toast
63. bagel
64. А French fish soup that is a specialty of the region of Provence is...
65. Bouillabaisse
66. Pumpkin Soup
67. Chestnut Soup
68. Consommé
69. A very flat pancake typically stuffed with fruit or cream is...
70. Baguette
71. Éclair
72. Crêpes
73. Coq au vin
74. The traditional Italian breakfast consists of:
75. coffee with bread or rolls, butter, and jam.
76. Tea with milk and toasts
77. coffee only
78. pizza
79. What are two of the most important ingredients in all Italian cooking?
80. Spices and herbs
81. Sauce and seafood
82. Olive oil and vine
83. Heritage and family
84. A sweet bread in the shape of a dove, called\_\_\_\_\_\_\_
85. la colomba pasquale
86. Baguette
87. Eintopf
88. Christmas pudding

**3. Connect name of the dish and number of the picture.**

|  |  |
| --- | --- |
| Foie gras |  |
| Bouillabaisse |  |
| Gelato |  |
| Crème Brûlée |  |
| Spätzle |  |
| sauerbraten |  |
| ricotta cheese pie |  |
| wurst |  |
| Christstollen |  |
| manikins |  |
| Yorkshire pudding |  |
| Christmas pudding |  |
| lasagna |  |
| panettone |  |
| bruschetta |  |
| Crêpes |  |
| Eintopf |  |

Відповіді

№1

1. T
2. T
3. T
4. F72
5. T
6. T
7. T
8. T
9. F
10. T
11. T
12. F
13. F roast lamb
14. F7
15. F

№2.

1. B

2. A

3. B

4. C

5. B

6. A

7. A

8. D

9. A

10. D

11. A

12. A

13. A

14. A

15. C

16. A

17. D

18. A

|  |  |
| --- | --- |
| Foie gras | 12 |
| Bouillabaisse | 9 |
| Gelato | 16 |
| Crème Brûlée | 4 |
| Spätzle | 2 |
| sauerbraten | 5 |
| ricotta cheese pie | 17 |
| wurst | 11 |
| Christstollen | 7 |
| manikins | 13 |
| Yorkshire pudding | 6 |
| Christmas pudding | 3 |
| lasagna | 14 |
| panettone | 8 |
| bruschetta | 15 |
| Crêpes | 1 |
| Eintopf | 10 |