

Интегрированный урок иностранного языка по профессии "Повар, кондитер"

Преподаватель английского языка Ярочкина Валентина Владимировна,
мастер производственного обучения Бирюкова Вера Поладовна,

Данная методическая разработка предназначена для проведения интегрированных уроков иностранного языка по программе «Английский в профессиональной деятельности» по профессии: «Повар, кондитер».

Урок разработан с элементами педагогической технологии – формирования профессиональных и общих компетенций.

В разработке представлены:

1. Презентация к уроку (Приложение 3)
2. Вопросы по проверке знаний обучающихся по теме (Приложение 1)
4. Инструкционно-технологические карты по составлению меню (Приложение 2)
5. Инструкционно-технологические карты по составлению меню на английском языке (Приложение 4)

Вопросы для проверки теоретических знаний обучающихся составлены таким образом, что позволяют мастеру производственного обучения и преподавателю иностранного языка отследить теоретический уровень подготовки обучающихся по данной теме.

Вместе с тем каждый обучающийся имеет возможность самостоятельной проверки своих знаний, как по теоретической части урока, так и по практической при составлении меню.

Урок обеспечен в полном объеме дидактическими средствами обучения.

В ходе урока у обучающихся формируются **профессиональные компетенции**:

ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5:

использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;

владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;

самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;

участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;

осуществлять запрос и обобщение информации;

обращаться за разъяснениями;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;

лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;

простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;

Общие компетенции:

ОК 01 Распознавать, анализировать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.

Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.

Реализовать составленный план.

ОК 02 Определять задачи, источники и процесс поиска информации. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации.

ОК 04 Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. Основы проектной деятельности.

ОК 10 Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, особенности произношения, правила чтения текстов профессиональной направленности.

Тема урока: «Составление меню на английском языке»

Тип урока: урок формирования и совершенствование знаний, навыков и умений.

Цель урока: отработать навыки и умения при составлении меню на английском.

Задачи урока:

- формировать знания и отработать умения у обучающихся технологически правильно составлять меню;
- развивать навыки по составлению меню

- развивать умения оперативно мыслить и анализировать выполненные работы;
- воспитывать стремление к познанию профессии и добиваться высоких показателей,
- изучение профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;
- изучение лексического и грамматического минимума, необходимого для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;
- изучение простых предложений;
- изучение имён существительных; имён существительные во множественном числе, образованных по правилу, а также исключения.
- изучение имён прилагательных в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованных по правилу, а также исключения.
- изучение глагола, понятие глагола-связки.

К концу урока каждый обучающийся будет знать:

- как правильно составлять меню как на русской, так и на иностранном (английском) языке;
- лексический минимум, необходимый для составления меню на иностранном (английском) языке;

Методы:

- обучения – диалогический, показательный;
- преподавания – инструктивный, объяснительно стимулирующий;
- учения – репродуктивный, частично-поисковый; практический.

Материально-техническое оснащение урока:

- презентация; схемы; карточки различного назначения.

ПЛАН УРОКА

Структурные элементы	Время
1. Организационный этап урока	2 мин.
2. Актуализация опорных знаний, умений, навыков и мотивационных состояний.	7 мин.
3. Формирование новых приемов и способов профессиональной деятельности.	25 мин.
4. Применение умений и навыков.	8 мин.
5. Домашнее задание.	3 мин.
Итого:	45 мин

ХОД УРОКА

1. Сообщение темы и цели урока.
2. Ознакомление обучающихся с правилами составления меню на русском языке, повторение изученного ранее материала, работа со Сборником рецептов, показ презентации.
3. Ознакомление обучающихся с правилами составления меню на английском языке, повторение и изучение нового лексического материала по данной теме, показ презентации.
5. Устный опрос по пройденному материалу.
6. Работа с карточками по составлению меню на русском и английском языках:
 - выбор блюд для меню на русском языке, работа со Сборником рецептов;
 - составление меню на английском языке;
 - промежуточный контроль выполняемых работ;
 - качество выполнения;
 - предупреждение возможных ошибок;
 - оказание помощи учащимся при выполнении работ;
7. Заключительный этап:
 - сообщение о выполнении цели урока;
 - анализ урока (разбор типичных ошибок, пути их устранения, на что обратить внимание);
 - оценка работ (выставление в журнал);
 - поблагодарить учащихся за хорошую работу (рефлексия);
 - домашнее задание.