

**Конкурсные материалы**

**для участия в конкурсе «Лучшая модель профессионально-ориентированного содержания дисциплин общеобразовательного блока с учетом профессиональной направленности ОП СПО»**

|  |  |
| --- | --- |
| Федеральный округ | Северо-Западный |
| Регион | Вологодская область |
| Наименование ПОО | Автономное профессиональное образовательное учреждение Вологодской области «Устюженский политехнический техникум» |
| Статус ФПП (да/нет) | нет |
| ФИО ответственного от ПОО, контакты (e-mail, тел.) | Веселкова Анна Тимофеевна, [annaveselkova210994@ya.ru](mailto:annaveselkova210994@ya.ru), 89965121894 |
| Специальность/профессия  (в формате ХХ.ХХ.ХХ) | 43.01.09 Повар, кондитер |
| Дисциплины | Иностранный язык  ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности |
| Разработчики | Веселкова Анна Тимофеевна |
| Тема, определенная ЦМС СПО | Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд |

**Название учебного занятия: «Составление меню из блюд традиционной английской кухни»**

**Технологическая карта занятия**

1. Информация о разработчике(ах) содержательного описания

|  |  |
| --- | --- |
| **ФИО разработчика(ов)** | Веселкова Анна Тимофеевна |
| **Место работы / регалии разработчика(ов)** | АПОУ ВО «Устюженский политехнический техникум», преподаватель |

1. Формирование темы занятия общеобразовательной дисциплины с профессионально-ориентированным содержанием, интегрированным с содержанием общепрофессиональной дисциплиной

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Общеобразовательная дисциплина | Общепрофессиональная дисциплина |
| Наименование дисциплины | Иностранный язык | Иностранный язык в профессиональной деятельности |
| Наименование раздела | Иностранный язык для общих целей |  |
| Наименование темы | Еда, способы приготовления пищи, традиции питания | Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд |
| Тема интегрированного занятия | Составление меню из блюд традиционной английской кухни | |
| Продолжительность занятия (от 2 до 6 часов) | 2 часа | |
| Тема занятия рассмотрена и утверждена на заседании методического объединения преподавателей профессиональных дисциплин (ПЦК) | Рассмотрена на заседании методического объединения преподавателей профессиональных дисциплин протокол №2 от 12.10.2023 | |

1. Общая информация по занятию

|  |  |
| --- | --- |
| **ФГОС СПО** | 43.01.09 Повар, кондитер |
| Тип занятий и форма проведения (возможен выбор нескольких вариантов) | Практическое занятие |
| **Уровень изучения** | 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством) |
| **Адаптация для студентов с ОВЗ** | Да |
| **Учебник, Информационные источники** | Planet of English: учебник английского языка для учреждений СПО. / Безкоровайная Г. Т., Койранская Е. А., Соколова Н. И., Лаврик Г. В. — М.: Издательский центр «Академия», 2019.- с.82  D. Cotton, D. Falvey, S. Kent.  New Market Leader Elementary Course book.- Лондон, Издательство: Longman -2012.- c.42-45 |
| **Ключевые слова** | Menu, traditional food, future profession |
| **Базовые понятия** | Блюда английской кухни |
| **Краткое описание** | В ходе занятия студенты выполняют практическую работу – создают меню на английском языке в графическом дизайнере. |

# Тематическое содержание и планируемые результаты:

В результате проведения занятия обучающийся должен освоить основной вид/ы деятельности:

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

и соответствующие ему/им общие и профессиональные компетенции:

**Перечень общих компетенций (код и наименование):**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)

**Перечень профессиональных компетенций (код и наименование):**

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

# Описание основных этапов занятия

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Этапы занятия, Продолжительность в мин.** | **Деятельность преподавателя** | **Деятельность студентов** | **Планируемые образовательные результаты** | | **Типы оценочных мероприятий** | **Дидактические материалы, МТО** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | | **5** | **6** |
| **1. Организационный этап занятия** | | | | |  |  |
| Вхождение в тему и создание условий для осознанного восприятия нового материала, 5 мин | Приветствие.  - проверка явки обучающихся  - проверка готовности к уроку.  Сообщает тему и цели урока.  Good morning!  Who is absent today? OK, let’s begin.  The topic of our lesson is making a menu of traditional English dishes.  Актуализация знаний:  Let's remember !  What do you usually eat at home?  What are your favorite dishes?  What traditional Russian dishes do you know?  What dishes can you prepare youself | Сообщение о явке и готовности к уроку.  Слушают информацию, осмысливают.  Отвечают на вопросы преподавателя. |  | | Устный опрос |  |
| **2. Основной этап занятия** | | | | | | |
| Освоение нового материала ,15 мин | Предлагает для чтения вслух базовые лексические единицы по теме «Блюда английской кухни».Improve your reading and pronunciation skills. Read the next words. | Вслух произносят английские слова, указанные на доске | | ОК.10 |  | Мультимедийная доска |
|  | Предлагает выполнить упражнение из учебника (№1, unit 7)  Open the books, page 62, exercise 1.  Подберите английские эквиваленты.  Find the English equivalents in the text. | Выполняют задание в тетради | | ОК. 2 |  | Учебник, рабочая тетрадь |
| Применение изученного материала, 60 мин. | Предлагает выполнить задание в парах: составить меню из традиционных английских блюд в графическом онлайн-редакторе Flyvi. Раздает лексический материал, осуществляет инструктаж по работе на сайте.  Следит за выполнением задания, отвечает на возникающие вопросы. | Делятся на пары, включают ноутбукуки, фиксируют в журнале время выхода в сеть Интернет. Далее следуют инструкции преподавателя, создают аккаунт на сайте (или же осуществляют вход). Используя лексический материал, создают меню на основе шаблона, представляют их. | | ОК. 01, ОК. 02, ОК. 04, ОК. 09 | Практическая работа | Мультимедийная доска, ноутбуки, раздаточный материал. |
| **3. Заключительный этап занятия** | | | | | | |
| Диагностика, 5 мин | Оценивает творческие работы студентов, основываясь на завершенности работы, грамотности и содержании, выставляет оценки в журнал. | Слушают, осмысливают. |  | |  |  |
| Подведение итогов, рефлексия домашнее задание, 5 мин | Завершает урок:  Our lesson is over.I hope the lesson was interesting for you. Now we know the names of different food, typical British food.  Проводит рефлексию:  We all agree that food plays an important role in our life. Do you like your lesson today? Was it difficult?  Предлагает выполнить домашнее задание: составить рецепт любимого блюда на английском языке. | Учащиеся высказывают свое мнение, отвечают на вопросы учителя, записывают домашнее задание. |  | | Обратная связь |  |