

Богданова Анастасия Сергеевна

Бюджетное образовательное учреждение

среднего профессионального образования Удмуртской Республики

«Глазовский политехнический колледж»

Удмуртская Республика, г. Глазов

ПЛАН-КОНСПЕКТ УРОКА НА ТЕМУ:

«ОБСЛУЖИВАНИЕ В КАФЕ»

Цели и задачи:

познавательная:

✓ расширение языкового, социокультурного, эмоционального и интеллектуального кругозора студентов;

развивающие:

✓ совершенствование умение участвовать в диалогах этикетного характера;

✓ развитие навыков монологической речи в профессионально-ориентированной тематике;

✓ развитие навыков аудирования;

✓ развитие фонематического слуха;

✓ совершенствование умений самостоятельной внеаудиторной деятельности;

✓ развитие коммуникативной компетенции.

воспитательная:

✓ воспитание толерантности в парной и групповой формах работы;

✓ воспитание интереса к социокультурным особенностям страны изучаемого языка;

Методы, приемы, технология: ролевая игра, информационно-коммуникационные технологии, тестирование.

Формы организации учебной деятельности: фронтальная, групповая, парная, хоровая.

Оборудование и средства: мультимедийные технические средства, видеосъемка на английском и немецком языках, карточки с кроссвордом, презентация на тему «Еда», карты меню на английском и немецком языках, тестовые задания.

Ход урока

I. Организационный момент:

Teacher 1: Hello! I'm glad to see you! Sit down, please! Именитова Катя you are on duty today! Tell me please what are the date and the day today? Who is absent today? Thank you!

Teacher 2:

Teacher 1: Как мы знаем в этом году мы с вами перешли на изучение 3 раздела курса иностранного языка – моя будущая специальность. Сегодня мы приступаем к заключительной теме нашего раздела – В ресторане. К этому моменту мы с вами уже изучили: названия продуктов питания, учились читать тексты профессионального характера, а именно рецепты салатов и холодных закусок, горячих первых и вторых блюд, изучили холодные и горячие напитки и рецепты десертных блюд, а так же учились составлять меню. Сегодня мы будем применять наши знания и умения на практике в сфере обслуживания на английском и немецком языках и попробуем себя в ролевой игре при обслуживании в кафе и в роли шеф повара.

II. Речевая разминка:

Teacher 1: All right! First of all answer the questions!

Teacher 2: Beantworten Sie die Fragen!

Teacher 1: Do people usually eat at home?

Teacher 2: Essen die Leute gewöhnlich zu Hause?

Teacher 1: Can they eat in Mc Donald's?

Teacher 2: Können sie in der Gaststätte oder im Restourant gehen?

Teacher 1: Now you can tell where we are going today? Yes our topic is "In Café"

Teacher 2: Also, sagen Sie bitte? Wohin gehen wir heute? So, unser Thema heißt „Im Cafe“. Как называется наша тема? «В кафе».

III. Фонетическая разминка:

Teacher 1: Yes you are right! Now let's remember the words about food! Look at presentation! Your task is to guess the meaning of the pictures!

Teacher 2: Wir wiederholen zuerst die Wörter. Sehen Sie bitte die Präsentation und raten die Wörter nach Bilder!

Teacher 1: It was rather good! Now repeat the words after me! Thank you!

Teacher 2: Wiedreholen wir die Wörter alle zusammen im Chor!

Teacher 1: Before we'll go to the café let's do the crossword! You'll have 10 min!

Teacher 2: Befor wir ins Café gehen, machen wir ein Kreuzworträtsel. Sie haben 10 Minuten.

Teacher 1: The time is over! Let's check! Радченко Женя could you read the words that you have found! Do it one by one with the German student! Thank you!

Teacher 2: Die Zeit ist zu Ende. Jetzt prüfen wir. Аня Хаймина komm zu Tafel und lies deine Lösung. (Зачитывают слова по очереди). Итак, мы повторили лексику по теме «Еда». А перед тем как идти в кафе, познакомимся с меню на английском и немецком языках: из каких разделов оно состоит, в какой последовательности представлены в нём блюда. (Представление меню)

Teacher 1: Сейчас вы прослушаете 2 диалога на английском и немецком языках. Ваша задача понять и услышать, что заказали гости этого кафе в качестве закуски (салата), основного горячего блюда, десерта и напитков.

(Проигрывание диалогов) – проверить задание устно, а затем продемонстрировать названия блюд с карточек!

Teacher 2: В диалогах наши гости заказали 2 десерта: Яблочный пирог (на немецком языке) и Бурфи (на английском языке). Как же готовились эти блюда, нам расскажут шеф-повара этого кафе. А мы с вами внимательно посмотрим и послушаем. Ваша задача – запомнить последовательность рецепта, в конце видео вы получите карточки, где нужно восстановить последовательность действий. (просмотр видео) – проверить задание письменно.

VII. Рефлексия:

Teacher 1: Подведём итоги. Каждый из вас скажет, что понравилось на уроке, что было интересным и новым, используйте фразы, которые вы видите на экране. (Студенты высказываются)

Выбираются студенты, которые оценивают работу на уроке и делают комплимент активным участникам. Отвечают на вопрос: Что вам понравилось в их творческих заданиях (ролевая игра, видеорецепт, оформление меню, сервировка стола, форма проведения занятия.)

Teacher 2: Сегодня мы все активно и творчески работали: услышали диалог этикетного характера, монологическую речь на профессиональную тематику, учились ориентироваться в меню на иностранных языках и увидели практическое применение языка в ситуациях профессионального общения.



Литература:

1. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: Учеб. Пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений / Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 320 с. ;

2. Жебит Л.И. Немецкий язык для пищевых и торговых специальностей средних профессиональных учебных заведений: Учеб. пособие / Л.И. Жебит. – 3-е изд., стереотип. – М.: Высш. шк., 2008. – 254 с.;

Интернет- источники: www.yandex.ru

