**Конспект урока**

|  |  |
| --- | --- |
| Тема  | Кулинария. |
| Класс | Учебник  | Программа  |
| 7-8 | «Технология»: учебник для учащихся 7 класса общеобразовательных учреждений / Симоненко В. Д., Ю.В.Крупская, О.А.Кожина, Н.В.Синицина, Н.И.Лебедева, Л.В.Литикова М: Вентана-Графт 2006 год.Немецкий язык. 8 класс: учеб. Для общеобразовательных учреждений / И.Л.Бим, Л.В.садомова, Л.М.санникова и др. ; Рос. Акад. Наук, Рос. Акад. Образования, изд-во «Просвещение». – 10-е издание перераб. – М.: просвещение, 2011. – 239 с.: ил. – (Академический учебник). | Немецкий язык. Рабочие программы. Предметная линия учебников И.Л. Бим. 5-9 классы: пособие для учителей общеобразоват. Учреждений / И.Л.Бим, Л.В.Садомова. – М.: Просвещение, 2011. – 125 с. |
|  | Разработал Коржева Ю.Н., Румянцева Т.Б |
|  |
|  |
| Планирование  | авторское |
| Цели урока | * Формировать потенциальный словарный запас учащихся по теме «Еда. Кулинария»
* Учить читать с полным пониманием содержания кулинарный рецепт (в том числе с опорой на изобразительную наглядность
* Учить инсценировать микродиалоги по теме
* Научить готовить по инструкционной карте изделия из бездрожжевого теста
* .Закрепить умения в сервировке стола
 |
| Применяемые технологии | Интегрированный |
| Применяемые формы работы | Групповая, фронтальная беседа, практическая работа. |
|  |
| План урока | Время |
| 1. | Организационная часть. |
| 2. | Фонетическая зарядка |
| 3. | Работа с пословицами о еде |
| 4.  | Чтение с полным пониманием кулинарного рецепта с опорой на рисунки |
| 5. | Активизация лексики по теме «Бездрожжевое тесто» |
| 6 | Инсценирование диалогов |  |
| 7 | Работа с кулинарными рецептами |  |
| 8 | Аудирование |  |
| 9 | Подведение итогов |  |
| Ход урока |
| Пункт плана №1 Организационная часть урока. |
| Работа учителя | Наглядность | Работа учащихся |
| Учителя приветствуют учащихся (на немецком и русском языках), проверяют готовность к занятию. Знакомят с темой занятия, рассказывают о его особенностях (на немецком и русском языках). |  | Учащиеся приветствуют всех на немецком и русском языках. |
| Предварительно формируют 2 группы учащихся : 1 группа учащихся кружка «Юный полиглот», 2 группа учащихся кружка «Хозяюшка». |  | Учащиеся разделяются на 2 группы |
| Учителя знакомят учащихся с планом работы на занятии. |  | Учащиеся внимательно слушают учителя, настраиваются на работу на занятии. |
| Пункт плана №2 Фонетическая зарядка |
| Учитель немецкого языка проговаривает лексику на немецком языке  |  | Учащиеся повторяют за учителем, переводят на русский язык |
|  |  |  |
| Пункт плана №3 Работа с пословицами о еде |
| 1.Учитель немецкого языка предлагает вытащить из конверта и прочитать пословицу на немецком языке и перевести на русский. | Карточки –задания с пословицами (приложение 1) | Учащиеся вытаскивают по очереди пословицы из конверта, читают их и переводят на русский язык. |
| 2.Учитель немецкого языка предлагает подобрать эквиваленты: раздаёт каждой группе конверты с пословицами на немецком и русском языках. | Карточки с пословицами на немецком и на русском языках (приложение 2) | Учащиеся рассматривают пословицы и подбирают эквиваленты. |
| Пункт плана №4 Чтение с полным пониманием кулинарного рецепта с опорой на рисунки |
| Учитель немецкого языка предлагает учащимся расположить по порядку текст рецепта, используя фотографии на доске. Задание выполняется на скорость. | Карточки с фотографиями – этапами приготовления блюд и полоски с этапами приготовления (Приложение 3) | Учащиеся в группах рассматривают полученный материал и выполняют задание и поднимают руки по, мере готовности. Итоги своей работы выставляют на доске: напротив фотографии прикрепляют соответствующий этап приготовления блюда.  |
| Пункт плана № 5 Активизация лексики по теме «Бездрожжевое тесто» |
| Учитель немецкого языка обыгрывает песенку о составе бездрожжевого теста и предлагает ответить на вопрос: Какие составляющие необходимо иметь для теста? Предлагает поработать с текстом песенки и найти эти слова на немецком языке. Учитель немецкого языка предлагает поработать со схемой |  | Учащиеся внимательно слушают песенку. отвечают на вопрос на русском языке. Предполагаемые ответы: мука, молоко, яйца, сахар, масло, соль, орехи. Учащиеся читают текст песенки, находят названия продуктов на немецком языке, называют их по очереди. |
| Учитель технологии предлагает повторить виды бездрожжевого теста и определить их состав. Раздаёт конверты с ингредиентами теста (на немецком языке) и предлагает заполнить схему. | Схема «Бездрожжевое тесто» на немецком и русском языках (Приложение 4) | Учащиеся называют ингредиенты на русском языке. Предполагаемые ответы:Учащиеся получают конверты с ингредиентами теста: 1 группа – песочное, бисквитное, 2 группа – заварное и слоёное тесто. Рассматривают состав теста и прикрепляют на стенд в столбик названия продуктов на немецком языке соответствующие виду теста |
| Учитель технологии предлагает вернуться к этапу урока 4 и определить из какого вида теста выпекаются пироги |  | Учащиеся проводят обсуждение в группах, рассматривают схемы – связки и определяют вид теста. |
| Пункт плана №6 Инсценирование диалогов |
| Учитель немецкого языка сообщает, что на занятии учащиеся будут выпекать 1 группа – блины, 2 группа – вафельные трубочки и предлагает учащимся посетить магазин и приобрести продукты, которые необходимы для приготовления блюд.  | Продукты для приготовления блюд, еврики для покупки продуктов. | Учащиеся идут в « магазин», и покупают необходимые продукты (обыгрывают на немецком языке) |
|  |  |  |
| Пункт плана №7 Работа с кулинарными рецептами |
| Учитель технологии предлагает учащимся рассмотреть в группах рецепты приготовления: 1 группа - блинов , 2 группа - вафельных трубочек. Раздаёт инструкционные карты. Учитель говорит о том, что блины – это исконно русское блюдо и инструкционная карта выполнена на русском языке. Трубочки необходимо приготовить по немецкому рецепту, поэтому инструкционная карта выполнена на немецком языке. | Инструкционные карты приготовления вафельных трубочек (на немецком языке) и приготовление блинов (на русском языке) (Приложение 5) | Учащиеся внимательно слушают учителя, изучают инструкционные карты приготовления блюд, называют этапы приготовления.Предполагаемые ответы учащихся: |
| Учитель технологии предлагает вспомнить правила техники безопасности при работе на кухне. |  | Учащиеся по очереди называют правила техники безопасности,  |
| Учитель технологии предлагает вспомнить правила сервировки стола. |  | Учащиеся называют правила сервировки стола. Предполагаемые ответы учащихся: |
| Учитель технологии контролирует работу учащихся во время приготовления блюд и сервировки стола.Предлагает вспомнить правила поведения за столом. |  | Надевают рабочую одежду.Учащиеся выполняют работу по приготовлению блюд и сервировке стола. После того, как всё будет приготовлено приглашают всех присутствующих к столу, . учащиеся садятся за стол.  |
| Пункт плана № 7 Аудирование |
| Учитель немецкого языка называет правила поведения за столом на немецком языке. |  | Учащиеся внимательно слушают учителя и переводят правила на русский язык. |
| Пункт плана №8 Подведение итогов урока. |
| Учителя благодарят учащихся за работу и желают всем приятного аппетита. Учителя вручают учащимся буклеты. | Буклеты с рецептами приготовленных блюд и материалами занятия. |  |

Используемая литература:

1. Селевко Г.В. Энциклопедия образовательных технологий: В 2 т. Т. 1. М.: НИИ школьных технологий, 2006, с.492.
2. Журнал «Иностранные языки в школе» №8 2007 год.
3. «Технология»: учебник для учащихся 7 класса общеобразовательных учреждений / Симоненко В. Д., Ю.В.Крупская, О.А.Кожина, Н.В.Синицина, Н.И.Лебедева, Л.В.Литикова М: Вентана-Графт 2006 год.
4. Немецкий язык. 8 класс: учеб. Для общеобразовательных учреждений / И.Л.Бим, Л.В.садомова, Л.М.санникова и др. ; Рос. Акад. Наук, Рос. Акад. Образования, изд-во «Просвещение». – 10-е издание перераб. – М.: просвещение, 2011. – 239 с.: ил. – (Академический учебник).