**Кислякова Анастасия Владимировна**

**ГБПОУ Колледж «Царицыно»**

**Преподаватель иностранного языка**

**Мастер класс по приготовлению десертов на английском языке.**

**Технологическая карта урока**

**Целевая группа:** 30 студентов (9 девушек, 21 юноши) второго года обучения.

**Уровень владения иностранным языком:** В1 (в соответствии с Европейским языковым портфелем

**Общая учебная цель:** студенты **могут спрашивать** о технологии приготовления и **отвечать на** вопросы о десертах**.**

Основная лексическая задача: лексика по теме «Десерты».

**Тема:** «Приготовление профитролей с английским заварным кофейным кремом».

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  **Время** | **Фазы урока** | **Учебные цели** | **Содержание** | **Действия учащихся/** **Действия учителя** | **Социальная форма**  | **Материалы/ Meдиа** | **Meтодические примечания** |
| 1мин | Организационная | Студенты могут рассмотреть свою индивидуальную траекторию обучения на занятии |  |  |  | Рабочие листки для автономной работы (Вариант А и Вариант Б) | Преподаватель объясняет студентам, как будет проходить занятие, обращает внимание на вид упражнений, время, выделенное на каждое упражнение и т.д. |
|  2 мин | Ввод в тему | Студенты умеют сформулировать тему занятия | Лексика по теме «Десерты» | Студент выступающий в роли преподавателя рассказывает про приготовление, побуждает определить тему занятия. |  | Рабочие листки. | Использование при определении темы слов, знакомых из русского и английских языков, обеспечивает мотивацию студентов.  |
| 7 мин | Актуализация опорных знаний | Смогут соотнести русские и английские слова по теме «Десерты» | Лексика по теме: «Десерты» | Студенты пишут новые слова в тетрадь. | Индивидуальная работа |  | Преподаватель выполняет консультационную функцию, помогает более слабым обучающимся |
| 30 мин | Наблюдение за приготовлением профитролей | Смогут понять описание десертов с опорой на задания |  | Составление рецепта с опорой на действие второго ассистента | Индивидуальная работа  |  | Преподаватель выполняет консультационную функцию, помогает более слабым обучающимся |
| 12 мин | Упражнения | Смогут понять смысл картинок представленных на экране и найти синонимичные варианты. |  Тренировка профессиональной лексики по теме «Confectionary» | С соотносят синонимичные варианты по теме «Описание приготовления»,пишутесли необходимо слова | Групповая работа  | Телевизор | Преподаватель выполняет консультационную функцию, помогает более слабым обучающимся |
| 13мин | Закрепление материала | Смогут описать действия мастер класса | Тренировка лексики по теме: «Описание приготовления десертов» | Читают русский и английский текст о десертах. | Индивидуальная работа  |  | Преподаватель выполняет консультационную функцию, помогает более слабым обучающимся |
| 10мин |  | Смогут построить вопросно-ответные реплики по теме «Приготовление профитролей с английским заварным кофейным кремом». | Проверка лексики по теме | Игра по командам. "Is it true or not?" ассистент преподавателя задает вопросы о технологии приготовления данного блюда , группа отвечает.. | Групповая работа |  | Преподаватель выполняет консультационную функцию, помогает более слабым обучающимся |
| 10мин | РефлексияПодведение итогов | Смогут высказаться о проведенном мастер классе и задать интересующие вопросы  |  | Студенты рассказывают, чему они научились на занятииАссистент и преподаватель подводят итоги, выставляет оценки за занятие.  |  |  |  |

Все задания сделаны преподавателем А. В Кисляковой.