

Шималина Елена Александровна  
Краевое государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Ачинский торгово-экономический техникум»  
Красноярский край, г. Ачинск

**ПЛАН-КОНСПЕКТ УРОКА ПО АНГЛИЙСКОМУ ЯЗЫКУ  
ПО ТЕМЕ «BRITISH CUISINE»  
ДЛЯ УЧАЩИХСЯ ОУ СПО**

**Предмет:** Английский язык

**Возраст учащихся:** 16-17 лет

**Тема урока:** British Cuisine (Британская кухня)

**Планируемые образовательные результаты:**

1. Знакомство с особенностями британской кухни, традиционными британскими блюдами
2. Развитие лексико-грамматических навыков
3. Развитие речевых умений
4. Формирование социокультурной компетенции (толерантное отношение к другой культуре)
5. Развитие навыков исследовательской деятельности (постановка целей, задач, анализ источников, применение полученных данных в новом опыте)

**Основные понятия, изучаемые на уроке:** British cuisine, national dishes, haggis, Yorkshire pudding, Lancashire hotpot, Scotch egg, shepherd's pie, Laver bread, Toad in the hole, black pudding, bangers and mash

**Средства ИКТ:** компьютерная презентация

**Интернет-ресурсы:** [travelaboutbritain.com](http://travelaboutbritain.com)

**Формы работы:** фронтальная, индивидуальная, парная

## Организационная структура

### **Этап 1. Вхождение в тему урока и создание условий для восприятия материала**

*Планируемые результаты:*

Создание мотивации, актуализация лексического материала по теме «Продукты питания»

*Длительность:* 7 мин

*Действия учащихся:* Отвечают на вопросы учителя; называют слова из представленного списка (продукты питания) с заданным учителем звуком; называют продукты питания, представленные на слайде, и называют блюдо, в котором есть эти ингредиенты

*Методы обучения:* беседа

*Средства ИКТ:* презентация

*Форма организации деятельности учащихся:* фронтальная

*Действия учителя:* создает положительный настрой, задает вопросы, корректирует ответы учащихся

a) Good morning, girls and boys. I'm very glad to see you. How are you today? Who is absent today? What have you had for breakfast today? Have you prepared breakfast yourself?

b) Look at the words. How do we call them in one word? Name the words with sound [e], [i:], [ju:], etc

c) What can you make of these products? Read the food products and name the dish

## Этап 2. Организация и самоорганизация учащихся в ходе дальнейшего усвоения материала

*Планируемые результаты:* умение ставить цели, задачи исследования; развитие навыков говорения

*Длительность:* 7 мин

*Действия учащихся:* распределяют блюда, представленные на слайде по категориям, выделяют проблему (соотносят известное и неизвестное), формулируют цели, задачи, исследования, выдвигают версии

*Методы:* беседа, классификация, прогнозирование

*Средства ИКТ:* презентация

*Форма организации деятельности учащихся:* индивидуальная, групповая

*Действия учителя:* задает проблемную ситуацию, помогает формулировать цели, и задачи исследования, стимулирует выдвижение гипотез

Look at the dishes and put them into groups (there are dishes of Russian and British cuisines). What are the groups? Are there any dishes you don't know? Let's study the information about these dishes.

## Этап 3. Практикум

*Планируемые результаты:* умение организовать собственную деятельность; выделение особенностей британской кухни; умение анализировать, выделять главное, делать выводы; развитие речевых умений (чтение и говорение); развитие лексико-грамматических навыков; умение работать с Интернет-ресурсом; формирование толерантного отношения к другой культуре

*Длительность:* 40 минут

*Действия учащихся:* читают общую информацию о кухне и определяют название кухни; работают с Интернет-ресурсом и выделяют особенности британской кухни, традиционные названия блюд, классифицируют и

структурируют информацию в своих тетрадях; обмениваются полученной информацией в паре; составляют монологическое высказывание, используя полученные данные

*Методы обучения:* коммуникативные технологии, работа с текстом, классификация, анализ информации

*Средства ИКТ:* Интернет-ресурс

*Форма организации деятельности учащихся:* индивидуальная, парная

*Действия учителя:* помогает снять трудности при работе с текстом, помогает построить монологическое высказывание, корректирует индивидуальную работу учащихся

a) Use the reference to enter the site (different students have different texts). Read the information and define the cuisine. Read again and define the special features of the British cuisine. Think of how to present the information in a table

b) Work in pairs. Tell your partner what you have learnt from the text. (some less successful students are offered a sample of sentences to present the information)

#### **Этап 4. Проверка полученных результатов/коррекция**

*Планируемые результаты:* умение делать выводы, умение представить информацию аудитории; развитие монологической речи; развитие грамматического навыка

*Длительность:* 15 мин

*Действия учащихся:* выступают с монологическим высказыванием, отвечают на вопросы учителя, отгадывают блюда британской национальной кухни, отвечают на вопросы об особенностях национальной кухни Британии

*Методы контроля:* устный опрос

*Форма организации деятельности учащихся:* фронтальная

*Действия учителя:* контролирует корректное представление результатов, формулировку выводов

- a) Let's sum up the information. Answer my questions
- b) Work on your own. Think of one British dish. Describe it to the class but don't name it. Others guess the dish.

### **Этап 5. Рефлексия**

Учитель дает оценку деятельности учащихся, задает вопросы, стимулирующие учащихся анализировать свои действия на уроке; объясняет домашнее задание (write down a paragraph defining common features of Russian and British cuisine)