**План урока составлен по модели BOPPPS с использованием методики CLILи технологию ЦОР**

**Сатмуханбетова А.Б. мастер п/о**

|  |
| --- |
| **Курс:** 3, №305 группа, специальность 0508000 «Организация питания»**Дата:** 10/04/2019**Тема урока:** Заварное тесто и изделия из него.  Custard dough and products from it. |
| **BRIDGE-IN – НАВЕДЕНИЕ МОСТОВ** * Предоставление мотивации **(Приветствие на английском языке)**
* Деление студентов на 3 группы. Студенты выбирают карточки по цветам и по выбранной карте делятся на 3 группы

**Раскрытые темы**: Проверка знаний учащихся по теме *Вопросы:**- Назовите виды теста (дрожжевое и бездрожжевое)**- назовите виды бездрожжевого теста.**(Блинное, песочное, пряничное (заварным способом и сырцовым), бисквитное (основной и буше), слоеное, заварное).**- Определить по набору продуктов и технологической схемы вид теста****Сообщение темы и цели урока.*** *Как вы уже догадались, тема сегодняшнего урока «Заварное тесто и изделия из него»***Обозначение важности урока для студентов**: так как студенты в этом году обучаются на квалификацию «Кондитер» они должны иметь предстовление по теме и в будущем применять на практикеВремя 7 |
| **OUTCOMES – ОЖИДАЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ ОБУЧЕНИЯ****Ожидаемые результаты по предмету:** *К концу урока учащиеся должны знать/* *By the end of the lesson, students should know:*- технологию приготовления заварного теста/ the technology of preparation of custard dough;- виды брака при приготовлении теста и причины возникновения/ types of defects in the preparation of the dough and the causes of;- какие изделия приготавливаются из заварного теста, украшения из теста/ what products are prepared from custard dough, jewelry from dough;- требования к качеству изделий/ requirements to quality of products.*К концу урока учащиеся должны уметь/* *By the end of the lesson, students should be able to:*- составлять технологическую схему приготовления заварного теста/ to make a flow chart of the preparation of custard dough. **Ожидаемые результаты по языку:** составлять предложения, используя новые термины на английском языке/ make sentences using new terms in English.**Ключевые слова:** dough, custard dough, flour, butter, egg, water, salt, mass cooling, mass compound, eclair, custard rings, profiteroles, sugar |
| **PRE-ASSESMENT – ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ОЦЕНКА**Предлагает ответить на вопросы:1.Что такое бисквит?2.Способы приготовления бисквитного теста**.**3.Кто расскажет технологию приготовления бисквита холодным способом?4.Технология приготовления бисквита с подогревом.5. Как можно определить готовность бисквита?6.Какие требования предъявляются к качеству бисквита?7.Что будет, если производить длительный замес мукой?8. Что будет, если бисквит преждевременно вынуть из духовки или занизить температуру выпекания? 9. Бисквит с комочками муки, причина возникновения.10.Какие оборудования, инвентари используют при приготовлении бисквита?Dough - тесто custard dough – заварное тесто flour - мукаbutter – сливочное масло egg - яйцоwater - вода salt - соль mass cooling - массовое охлаждение éclair - эклерВремя10custard rings – заварные кольца profiteroles - профитроли | **Материалы:** вопросы, презентация |
| **PARTICIPATORY LEARNING – АКТИВНОЕ ОБУЧЕНИЕ**  |
| **Продолжительность** | **Действие преподавателя**  | **Действие студента** | **Инструменты и ресурсы обучения** |
| 5 мин3 мин5 мин5мин5 мин7 мин | Объяснение новой темы: Создание условия для возникновения у студентов внутренней потребности включения в учебную деятельность. Ознакомление студентов с технологией приготовления заварного полуфабриката.Игра «Биржа знаний»Биржа № 1- Виды сырья Биржа № 2 -Изучение технологии приготовления заварного теста Составить предложение на английском языке, используя новые словаBreak timeБиржа № 3 - Определение видов брака | Слушают. Конспектируют.Должны определить, какие виды сырья входят в рецептуру заварного теста?Должны составить технологическую схему в правильной последовательности согласно требованиямСоставляют предложения используя новые словаВыполняют упражнениеПри неправильном ведении технологического процесса на производстве могут возникнуть различные виды брака, которые способствуют получению изделий низкого качества В первую очередь, основной задачей является выявление причин возникновения.Задание учащимся: - определить причины возникновения брака при изготовлении заварного теста на производстве.- Заполнение таблицы «Виды брака, причины возникновения».- Объяснить процессы, происходящие во время выпечки заварного теста | Презентациякарточки, тетрадь, презентациятетрадь, презентациятетрадь, презентациявидеотетрадь, карточка, презентацияВремя 30 |
| **POST ASSESMENT – ПОСТ-ОЦЕНКА**1. **Производственные ситуации**

**Задание учащимся:** 1.При выпечке полуфабрикат из заварного теста имеет недостаточный объем, осел, пустоты не образовались. В чем причины таких дефектов? На что надо обращать внимание при приготовлении теста и при выпечке полуфабрикатов из заварного теста?2.Из-за использования муки со слабой клейковиной полуфабрикат получился недостаточного объема и с малыми полостями. Что Вы можете предложить для улучшения качества полуфабриката в данной ситуации?2. KahootВремя 23 |
| **SUMMARY – ЗАКЛЮЧЕНИЕ** Ассоциация сегодняшнего урока/Association of today's lessonОценка/marks; рубрика оценивания/ evaluation categoryДом задание/Home task: Составить технологическую карту приготовления эклеров с начинкой/to learn the new wordПоблагодарить за урок/Thanks for lessonВремя 5 |

**Рубрика оценивания**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Критерий** | **«5»** | **«4»** | **«3»** | **«2»** |
|  | Абсолютно верно рассчитывает потребление электрической энергии бытовых приборов, используя единицы измерения  | Рассчитывает потребление электрической энергии бытовых приборов, с незначительными ошибками используя единицы измерения | Рассчитывает потребление электрической энергии бытовых приборов с нарушениями, не используя единицы измерения | Не умеет рассчитывать потребление электрической энергии бытовыми приборами |
| **Составляет предложения, используя новые термины и языковые конструкции** | Составляет 4 простых предложений на английском языке, используя новые термины по теме | Составляет 3 простых предложений на английском языке, используя новые термины по теме | Составляет 2 простых предложений на английском языке, используя новые термины по теме | Не умеет составлять простые предложения на английском языке, используя новые термины по теме |