**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 практике  Время 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 - мука  butter – сливочное масло  egg - яйцо  water - вода  salt - соль  mass cooling - массовое охлаждение  éclair - эклер  Время10  custard rings – заварные кольца  profiteroles - профитроли | | | **Материалы:**  вопросы, презентация | |
| **PARTICIPATORY LEARNING – АКТИВНОЕ ОБУЧЕНИЕ** | | | | |
| **Продолжительность** | **Действие преподавателя** | **Действие студента** | | **Инструменты и ресурсы обучения** |
| 5 мин  3 мин  5 мин  5мин  5 мин  7 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 слова  Break time  Биржа № 3 - Определение видов брака | Слушают. Конспектируют.  Должны определить, какие виды сырья входят в рецептуру заварного теста?  Должны составить технологическую схему в правильной последовательности согласно требованиям  Составляют предложения используя новые слова  Выполняют упражнение  При 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 | | Презентация  карточки, тетрадь, презентация  тетрадь, презентация  тетрадь, презентация  видео  тетрадь, карточка, презентация  Время 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. Kahoot  Время 23 | | | | |
| **SUMMARY – ЗАКЛЮЧЕНИЕ**  Ассоциация сегодняшнего урока/Association of today's lesson  Оценка/marks; рубрика оценивания/ evaluation category  Дом задание/Home task: Составить технологическую карту приготовления эклеров с начинкой/to learn the new word  Поблагодарить за урок/Thanks for lesson  Время 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 |