Разработка бинарного урока

По предметам: *Технология мучных кондитерских изделий и профессиональный английский язык*

на тему: *Заварное тесто и изделия из него/* *Custard dough and products from it.*

в группе (специальность): *№305* «Организация питания»

преподаватель: *Сатмуханбетова А.Б., Хурметбек К.К.*

План урока составлен по модели BOPPPS с использованием методики CLIL и ЦОР.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 эти знания 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:**  Карточки, вопросы, презентация, картинки | |
| **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 - Изучение ассортимента изделий из заварного теста | 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  Учащимся предлагается видеоматериал об ассортименте изделий. Задание учащимся: изложить технологию приготовления и дать качественную оценку представленному ассортименту изделий: профитроли, заварные пирожные и т. д. (по выбору конверта) | | Презентация  карточки, тетрадь, презентация  тетрадь, презентация  тетрадь, презентация  видео  тетрадь, презентация  Время 30 |
| **POST ASSESMENT – ПОСТ-ОЦЕНКА**   1. Определение видов брака   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  2. Kahoot  Время 23  <https://create.kahoot.it/details/2db56178-6691-4dfb-be05-95f94decb5c6> | | | | |
| **SUMMARY – ЗАКЛЮЧЕНИЕ**  Ассоциация сегодняшнего урока/Association of today's lesson  Оценка/marks; рубрика оценивания/ evaluation category  **49 - 50 b – 5**  **39 - 48 b – 4**  **29 – 38 b – 3**  Дом задание/Home task:  Поблагодарить за урок/Thanks for lesson  Время 5 | | | | |

**Критерий оценок**A rough criterion for estimates

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Full name/Ф.И.О. | **PRE-ASSESMENT – ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ОЦЕНКА**  **по 1 баллу** | | | **PARTICIPATORY LEARNING – АКТИВНОЕ ОБУЧЕНИЕ - по 5 баллов** | | | | | **POST ASSESMENT – ПОСТ-ОЦЕНКА** | | Итог |
| **Задание №1,** | **Задание №2** | | **Игра «Биржа знаний»**  **Биржа № 1- Виды сырья** | **Биржа № 2 -Изучение технологии приготовления заварного теста** | | **Составить предложение на английском языке, используя новые слова** | Биржа № 3 - Определение видов брака | Производственные ситуации | Kahoot  Время 23 |  |
| 1 |  |  | |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  | |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  | |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  | |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  | |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  | |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| 7 |  |  | |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| 8 |  |  | |  |  | |  |  |  |  |  |  |

**49 - 50 b – 5**

**39 - 48 b – 4**

**29 – 38 b – 3**