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 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:** Карточки, вопросы, презентация, картинки |
| **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 - 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 требованиямСоставляют предложения используя новые словаВыполняют упражнениеУчащимся 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) | Презентациякарточки, тетрадь, презентациятетрадь, презентациятетрадь, презентациявидеотетрадь, презентацияВремя 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 теста2. KahootВремя 23<https://create.kahoot.it/details/2db56178-6691-4dfb-be05-95f94decb5c6> |
| **SUMMARY – ЗАКЛЮЧЕНИЕ** Ассоциация сегодняшнего урока/Association of today's lessonОценка/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 lessonВремя 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 | KahootВремя 23 |  |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**49 - 50 b – 5**

**39 - 48 b – 4**

**29 – 38 b – 3**