

Урок английского по теме «Кулинарная книга»

*О. Ф. Щербакова,
учитель английского языка
первой категории
гимназии № 2 г. Пинска*

Тема. Кулинарная книга.

Тип урока: урок комплексного применения знаний, умений, навыков.

Цель: совершенствование навыков монологической речи учащихся.

Задачи:

- совершенствовать навыки ознакомительного чтения;
- активизировать лексические единицы в устной речи.

Прогнозируемый результат: предполагается, что к концу урока учащиеся смогут составить и описать рецепт блюда.

Развивающие цели:

- содействовать развитию интеллектуальной, эмоциональной, мотивационной сфер учащихся;
- способствовать овладению учащимися основными операциями мыслительной деятельности (сравнение, анализ, обобщение).

Воспитательные цели:

- совершенствование навыков сотрудничества в ходе работы в малых группах;
- формирование уважительного отношения к профессии повара.

Оснащение урока: компьютеры, раздаточный материал, смартфоны, учебное пособие «Английский язык 8 класс» / Л.М. Лапицкая [и др.]. Минск: Вышэйшая школа, 2016, драже M&Ms, горшочки из глины.

№	Этап урока	Деятельность учителя	Деятельность учащихся	Примечание
1	Организационно-мотивационный этап	<p>Good morning, boys and girls! How are you? Let's start our lesson.</p> <p>Look here. What is it? Yes, it's a pot. What are we going to discuss today? Give me your ideas. Right you are. We're going to speak about cooking.</p> <p>What do you think – can cooking be interesting? Why (why not)?</p>	<p>Учащиеся отвечают на вопросы учителя, настраиваются на работу, определяют цель и задачи урока.</p> <p>Учащиеся определяют свой выбор, обосновывая свою точку зрения</p>	Горшочек из глины
2.	Операционно-деятельностный этап Активизация ЛЕ по теме с использованием сервиса Quizlet.com	<p>Look at the blackboard. There are some tongue-twisters about food. You have to choose one of them, read it as quickly as you can and then put it into one of our pots. The first pot – something we eat for breakfast, lunch or dinner; the second pot – something that can be eaten for dessert; and the third pot – something that we drink.</p> <p>Today you'll be chefs. We'll try to create our own cookery book, but first of all let's revise some material about cooking. Take your seats at the computers. Match the pictures with the words. Which group will be the quickest? Well done!</p> <p>One more task for you. You will listen to some</p>	<p>Учащиеся выбирают по одной скороговорке, которая зашифрована при помощи QRcode, читают и определяют ее в один из горшочков. Таким образом сформировываются 3 группы.</p> <p>Учащиеся выполняют задание на компьютерах.</p> <p>Учащиеся записывают глаголы, связанные с кулинарной</p>	<p>Горшочки, карточки со скороговорками http://qrcoder.ru/ (приложение 1)</p> <p>https://quizlet.com/249187404/match</p> <p>Звуковое приложение</p>

		<p>sounds, try to define what are they. Write down the verbs. And make up your own sentences using these words.</p> <p>And now look at these pictures, name the dish and the products it is made of.</p> <p>What other popular dishes can you add to our cookery book? I know that you have prepared the riddles about some dishes. Let's try to guess them.</p>	<p>тематикой, согласно услышанному. Далее с каждым из глаголов устно составляют предложения.</p> <p>Учащиеся называют блюдо на картинке, а также продукты, из которых его готовят.</p> <p>Учащиеся загадывают приготовленные дома загадки о популярных блюдах мира.</p> <p>Учащиеся восстанавливают правильный порядок рецепта и отгадывают блюдо.</p>	<p>Приложение 2</p>
	<p>Проверка домашнего задания</p> <p>Работа с текстом.</p>	<p>Every chef should know how recipes look like. I've got one recipe. Read it in your groups and put its steps into the correct order, then guess the name of this dish.</p>	<p>Учащиеся встают в линию друг за другом, слушают утверждения учителя и выражают свое мнение, выступая вправо или влево.</p>	<p>Приложение 3</p>
	<p>Динамическая пауза</p>	<p>Now let's move a little bit. Stand up and make a straight line. You'll hear a statement. If you agree with it, step right, if you disagree, step left.</p> <p>1) Every good chef must know a lot of recipes. 2) To be an excellent chef you need to enter a University. 3) A cookery book is the most important thing for every chef.</p>		

	<p>Совершенствование навыков монологической речи.</p>	<p>4) It's very easy to create a new recipe. 5) Cooking is very funny.</p> <p>And now we'll try to create our own cookery book. You'll continue working in your groups. You have to write a recipe in our book, to add a picture of your dish and then to present it.</p>	<p>Учащиеся в группах работают над созданием рецептов, затем рассказывают о своем блюде.</p>	<p>http://en.linoit.com/</p>
3.	<p>Контрольно-оценочный этап</p> <p>Подведение итогов урока, объявление итогов урока, объяснение домашнего задания.</p>	<p>After your great work, I want you, our chefs, share your opinions about our lesson. I've brought tasty sweets for you. You will take one and according to its colour answer one of my questions.</p> <p><i>Green</i>- what new words do you remember during our lesson? <i>Yellow</i>- what was the most interesting thing during our lesson? <i>Red</i>- what was the most boring thing during our lesson? <i>Orange</i> – who was the most active during our lesson? <i>Brown</i>-who should be more active during our lessons? <i>Blue</i>- how did you work during our lesson?</p> <p>And now let's remember our question – can cooking be interesting? Has anybody changed their opinion? So, our lesson is almost over. Your homework is to describe the recipe of your imaginary dish. Your marks are... Thank you for being active today. Goodbye!</p>	<p>Учащиеся берут по очереди конфету, в зависимости от цвета отвечают на вопрос.</p> <p>Учащиеся по желанию меняют свою точку зрения, объясняя причину.</p>	<p>Драже M&M's</p>

1) BettybetterbutterBrad'sbread.



2) Aboxofbiscuits, abatchofmixedbiscuits.



3) Lily ladles little Letty's lentil soup.



4) I scream, you scream, we all scream for ice-cream.



5) A proper cup of coffee from a proper copper coffee pot.



6) Don't put all your eggs in one basket.



7) No bees no honey, no work no money.



8) A cup of nice coffee in a nice coffee cup.



9) A cup of tea is a cup of peace.



- 1) to boil
- 2) to mix
- 3) to grate
- 4) to cut
- 5) to pour
- 6) to fry

Звуковое приложение

Приложение 2



№1 Borscht.



№2 Greek salad



№3 Draniki

Приложение 3

Instructions

1. Add the dairy. Add the hot butter to the potatoes, gently stirring with a wooden spoon. It will seem soupy at first, but the potatoes will gradually absorb the liquid and turn into a creamy mixture.
2. Heat the butter and half-and-half and add salt. About 20 minutes into the potato cooking time, melt the butter over low heat in a small saucepan. Drain the potatoes.
3. Mash the potatoes.
4. Boil the potatoes. Place the potatoes in a large pot and add cold water to cover them by about 1 inch. Add 2 tablespoons of salt. Test for doneness at 30 minutes. A sharp knife should easily go through the potato. Larger potatoes may take longer, up to 45 or 50 minutes total.
5. Taste and serve. Taste your potatoes and add more salt as needed. This is also a good time to add pepper if using.