Открытый урок по английскому языку для

студентов 3 курса специальности «Технология

хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Тема: «История хлеба»

Тип урока: урок повторения и закрепления

Форма урока: урок-конкурс

Образовательная цель: 1. активизация знаний, умений и навыков студентов по

изученной теме;

1. закрепление лексических единиц по теме;
2. повторение ранее изученного грамматического материала (порядок слов в предложении, степени сравнения прилагательных, множественное число существительных, предлог of, артикли, Present Simple, Present Perfect);

Воспитательная цель: 1. воспитание толерантности и умения работать в коллективе;

Развивающая цель: 1.развитие у студентов коммуникативной компетенции;

* 1. развитие внимания, восприятия, слуховой памяти, мышления.
	2. совершенствование навыков аудирования;

Оснащение урока: компьютер, проектор, презентации в Power Point, задания для Smart Board, грамматический тест в ACT-test, аудиозапись текста, тест на понимание текста, магнитофон, записи на доске, оценочные листы для жюри.

Ход урока

**Teacher**: Good morning dear students and guests! Glad to see you. I hope you are fine and you are ready to work hard at the lesson. Today we have a final lesson on the topic "History of bread". Our lesson is special because it's held in a form of competition. The competition consists of several tasks. You'll work in groups and you'll get a point for each right answer. Let me present our teams to you. (Представление команд). And now let me introduce our judges. (Представление жюри). We ask you not to be too critical and forgive our participants the mistakes they may make. Let's begin our competition.

The first task is to match the main terms and notions with their meanings. If your answer is correct the team will get one point. You'll get nothing if your answer is wrong. You have 5 minutes.

**Учитель**: Доброе утро студенты и гости! Рада вас видеть. Я надеюсь, что у вас прекрасное настроение, и вы готовы работать на уроке. Сегодня у нас заключительный урок по теме «История хлеба». И наш урок не совсем обычный, потому что он будет проходить в форме соревнования. Вы будете работать в командах, помогая друг другу при выполнении конкурсных заданий. Соревнование состоит из пяти конкурсов, за каждое правильно выполненное задание вы будете получать баллы. Максимальное количество баллов за все правильно выполненные задания 43 балла.

Позвольте представить наши команды. Команда «SUN». Команда «SMILE». Оценивать нас будет жюри, (представление жюри) которое мы просим быть не очень строгими.

Итак, позвольте начать наше соревнование. Первое задание - найти соответствие

английского и русского понятия.

Объяснить как работать с программой Smart Board.

(Командам предлагается выполнить задание на компьютере. В первой колонке английские слова, во второй - русские. Задача команд найти соответствие английских и русских слов.)

|  |  |
| --- | --- |
| 1. bread | а) хлебопечение |
| 2. fermentation | b) тесто |
| 3. proofing | c) брожение |
| 4. bread making | d) булка |
| 5. mixing | e) хлебопекарная печь |
| 6. yeast | f) выпекать |
| 7. rounder | g) замес |
| 8. flour | h) расстойка |
| 9. divider | i) тестоокруглительная машина |
| 10. dough | j) опара |
| 11.bake | k) делительная машина |
| 12. moulder | l) хлеб |
| 13. oven | m) формовочная машина |

Ответы: 1-n, 2-е, 3-f, 4-1, 5-j, 6-a, 7-1, 8-c, 9-k, 10-d, 11-m, 12-b, 13-h, 14-o, 15-g.

(Жюри оценивает правильность выполнения задания. За каждое правильное слово команда получает 1 балл. Максимум 15 баллов.)

**Teacher**: And now you must find 8 words in the crossword.

**Учитель**: А сейчас вы должны разгадать кроссворд и найти 8 слов. (Объяснить как работать с кроссвордом в программе для SMART BOARD) (командам предлагается кроссворд, где нужно найти 8 слов. За каждое найденное слово 1 балл. Максимум 8 баллов) (см. приложение)

Teacher: The following task is grammar test.

**Учитель**: Следующее задание - выполнить грамматический тест. (Объяснить как работать в конструкторе тестов)

(Командам предлагается выполнить тест на проверку знаний ранее изученного грамматического материала. Тест выполнен в программе «Конструктор тестов». После выполнения теста компьютер сам выдает результаты. Максимальное количество баллов 12)

**Teacher**: Let's do the next task. Now you will listen to the text "From the history of bread". After that you will be given a short test to the text. You are supposed to choose the right answers to the key sentences in the written form. You limited in time, you will be given 5 minutes.

**Учитель**: Итак, приступим к выполнению следующего задания. Сейчас вы услышите текст «Из истории хлеба». После этого вам предлагается выполнить тест на понимание содержания прослушанного текста. На тест вам дается 5 минут.

(Перед прослушиванием текста учитель обращает внимание студентов на незнакомые слова, которые записаны на доске с переводом. Затем звучит аудиозапись текста 2 раза. После прослушивания студентам предлагается выполнить тест на понимание.)

Текст для аудирования

FROM THE HISTORY OF BREAD

There are no records of when or where bread originated. It is certain, however, that the known history of bread is longer than the history of any other food; and that the history of bread runs parallel with the known history of man.

Although the history of bread is nearly as old as the history of mankind, the basic formulation1 has changed little. The history of bread is actually the history of the baking oven, and of the raw materials used in the preparation of bread - mainly the flour and leaven.

In very early times grain was pounded3 and consumed as a watery paste4. During the Stone Age grain was crushed between stones and gave a crude flour5 which was mixed to dough with water, shaped to a round, flat cake6 and then cooked on a large flat stone over a fire. As you may imagine the result rather hard bread - was very different from the loaf we know today. The next step was baking of fermented dough. An old story says that a forgetful8 young Egyptian9 left10 some uncooked dough sitting for some time before he remembered it, and during this time the dough fermented. This caused the dough to rise, and then it was made into loaves. After baking the loaves, our young Egyptian baker found he had produced the first light textured risen bread".

Слова на доске:

1. formulation - рецептура
2. leaven - закваска
3. grain was pounded - зерно толкли
4. watery paste - сдобное тесто
5. a crude flour - грубая, непросеянная мука
6. flat cake - плоская лепешка
7. fermented dough - сброженное тесто
8. forgetful - забывчивый
9. Egyptian - египтянин
10. to leave (left, left) - оставлять
11. light textured risen bread - легкий, пышный хлеб

**Тест на понимание текста**:

* 1. How many periods in the history of bread are described in the text?
		1. 2;
		2. 3;
		3. 4.
	2. What is the last period characterized by?
		1. by cooking flat cakes;
		2. by baking fermented dough;
		3. by mixing a crude flour with water.
	3. What kind of product is baked from the fermented dough?
		1. a hard bread;
		2. a watery paste;
		3. a light textured risen bread.
	4. What were the main raw materials in the preparation of bread?
		1. the flour and water
		2. the flour and leaven
		3. the flour and yeast
	5. What kind of flour is used in bread making during the Stone Age?
		1. a wheat flour
		2. a rye flour
		3. a crude flour

(Жюри оценивает листы с ответами. За каждый правильный ответ 1 балл. Максимум 5 баллов.)

**Teacher**: The last task is the project competition. Each team prepares the presentation

on theme "Bun - bread production in Samara". Let's see them.

**Учитель**: И последнее задание - соревнование проектов. Каждая команда приготовила презентации на тему «Хлебобулочная промышленность в Самаре». Давайте посмотрим их, а жюри оценит содержание и оформление презентаций. Первыми начнут команда «SMILE».

(Команды демонстрируют свои презентации. Жюри оценивает содержание и оформление. Максимум 3 балла.)

Критерии оценивания презентации:

1. балла - тема раскрыта полностью и логически выстроена, содержание

соответствует иллюстрациям, оформление яркое, красочное;

2 балла - тема раскрыта не совсем полностью, содержание соответствует иллюстрациям, оформление красочное, но не яркое;

1 балл - тема раскрыта не полностью, содержание и иллюстрации не соответствуют друг другу, оформление не яркое.

**Teacher**: Our competition is over. Thank you for taking an active part in it. And while our judges are summing up you can listen to music.

**Учитель**: Наше соревнование закончилось. Сегодня мы с вами повторили лексические единицы по теме «История хлеба», при выполнении теста закрепили изученный грамматический материал. И пока жюри будет подсчитывать баллы, мы послушаем музыку.

(Жюри подсчитывает баллы. Затем объявляет результаты. Награждаются победители конкурса. Подводятся итоги)

Итак, победителем нашего конкурса стала команда . Все участники

получают отлично за сегодняшнее занятие. А победители награждаются грамотой и сладким призом.

P**.S**. Если остается время студентам предлагается разобрать ошибки, допущенные в грамматическом тесте.

**Оценочный лист жюри**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Название конкурса | Команда № 1«SUN» | Команда № 2 «SMILE» | Примечание |
| Конкурс № 1 «Vocabulary»(Оценивается правильное соотнесение английского и русского слова. За каждое правильный перевод слова 1 балл. Максимальное кол-во баллов 15) |  |  |  |
| Конкурс «Crossword»(За каждое найденноеслово 1 балл. Максимальное кол-во баллов 8) |  |  |  |
| Конкурс № 2 «Grammar»(Оценивается знание грамматического материала. Каждый правильный ответ 1 балл. Максимальное количество баллов 12) Компьютер сам выдает кол-во баллов |  |  |  |
| Конкурс № 3 «Listening»(Оценивается правильное понимание текста на слух. За каждый правильный ответ 1 балл. Максимум 5 баллов) |  |  |  |
| Конкурс № 4 «Presentation»(Оценивается содержание и оформление презентации, а также умение преподнестиматериал. Максимум 3 балла) |  |  |  |
| Итого баллов |  |  |  |

**CROSSWORD**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **F** | **D** | **W** | **P** | **O** | **V** | **J** | **M** | **L** | **G** |
| **E** | **S** | **B** | **R** | **E** | **A** | **D** | **R** | **Y** | **N** |
| **R** | **Q** | **D** | **O** | **V** | **E** | **N** | **L** | **E** | **B** |
| **M** | **J** | **D** | **O** | **S** | **U** | **N** | **Z** | **A** | **J** |
| **E** | **V** | **O** | **F** | **G** | **S** | **E** | **L** | **S** | **C** |
| **N** | **K** | **U** | **I** | **Y** |  **V** | **G** | **H** | **T** | **W** |
| **T** | **S** | **G** | **N** | **F** | **Y** | **G** | **D** | **D** | **U** |
| **A** | **A** | **H** | **G** | **P** | **T** | **U** | **S** | **X** | **S** |
| **T** | **N** | **W** | **B** | **M** | **A** | **W** | **I** | **N** | **X** |
| **I** | **S** | **H** | **R** | **O** | **U** | **N** | **D** | **E** | **R** |
| **O** | **X** | **Y** | **G** | **E** | **N** | **I** | **X** | **U** | **I** |
| **N** | **X** | **H** | **F** | **U** | **M** | **O** | **U** | **L** | **D** |