

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ШАХТИНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

**Методическая разработка занятия
по дисциплине ОУДБ.03 Иностранный язык**

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер
Группа 3- 12

Тема урока. In the World of Work. Gender Gap
(В мире профессий. Гендерный подход при выборе профессии)

Разработчик: Преподаватель высшей
квалификационной категории

Целикова Л.А.

Аннотация к уроку

Выбор профессии в жизни каждого человека важный и ответственный этап. От того, какой выбор сделает человек, будет зависеть станет ли он успешным в карьере, в жизни, будет ли его работа приносить моральное и материальное удовлетворение.

Какими мотивами руководствуется человек, начиная свою трудовую деятельность? Является ли будущая профессия востребована на рынке труда, существует ли гендерное неравенство при приеме на работу, оплате труда, какие преимущества и отрицательные моменты существуют в той профессии, которую мы выбираем? На эти и другие вопросы мы попробовали с обучающимися найти ответы на данном практическом занятии.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА практического занятия “In the World of Work. Gender Gap.”

ФИО: Целикова Лидия Александровна

Должность: преподаватель иностранного языка высшей квалификационной категории

Предмет: английский язык

Группа 3-12,

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Цель занятия: Активизация мыслительной деятельности обучающихся на уроке.

Задачи:

Обучающие: Активизировать употребление лексического материала, совершенствовать коммуникативные навыки обучающихся - говорение, аудирование, монологическая речь, поисковое чтение.

Развивающие: способствовать развитию всех видов УУД, развивать коммуникабельность, самостоятельность, развивать мыслительные способности обучающихся, умение выделять запрашиваемую информацию в тексте.

Воспитывающие: воспитывать уважение к людям любой профессии, выявить существующую тенденцию в гендерном неравенстве при выборе карьеры, способствовать обучающимся утвердиться в правильности выбора своей профессии.

Требования к результатам освоения образовательной программы или планируемые результаты освоения образовательной программы.

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. (проблемно-деятельностная)

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. (информационная)

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. (самосовершенствования)

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. (коммуникационная)

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. (информационно-технологическая)

Формируемые предметные результаты: развивать языковую догадку; корректно произносить слова в речи; использовать лексику по теме «Путь в профессию» в монологических высказываниях; слушать речь учащихся и учителя с общим пониманием смысла.

Формируемые метапредметные результаты:

- **личностные универсальные учебные действия:** оценивать свои личные качества и способности, осознавать потребность и готовность к расширению своего познавательного и профессионального кругозора;

- **регулятивные универсальные учебные действия:** выдвигать версии решения проблемы, осознавать конечный результат,

-познавательные универсальные учебные действия: умение осознанно строить речевое высказывание с опорой на образец и без него, формулировать ответы на вопросы учителя;

Тип занятия: комбинированное

Формы работы учащихся: индивидуальная, фронтальная, групповая, работа в парах.

Средства обучения:

1. Учебно-материальные: компьютер, проектор, экран, презентация PowerPoint, бланки заданий;

Структура и ход урока:

Этап урока	Виды работы, формы, методы, приемы	Содержание педагогического взаимодействия		Формируемые УУД	Планируемые результаты
		Деятельность преподавателя	Деятельность студентов		
1. Организационный момент Задача: подготовить студентов к работе на занятии	Словесный метод	Приветствие. Создание рабочей атмосферы.	Студенты настраиваются на активную работу на уроке.	<i>Регулятивные</i> использовать речь для регуляции своего действия. <i>Личностные</i> Самоопределение <i>Коммуникативные</i> Планирование сотрудничества с преподавателем и сверстниками	Настрой на рабочий лад
2. Создание проблемной ситуации Задача: развитие	Метод проблемный, фронтальный опрос, мозговой	Постановка проблемного вопроса “Why do people work?” (см. Приложение 1)	Отвечают на поставленный вопрос <i>Sample answers</i>	<i>Коммуникативные</i> умение точно высказывать свои мысли	Развитие умений формулировать свои мысли и предположения

мыслительной деятельности	штурм		People work... -to make their living -to find their vocation - to make a career and have prospects for advancement - to run the family - to realize own inclinations, talents and ambitions - to satisfy personal interests and requirements - to satisfy needs of the society - for the good of the country	<i>Регулятивные</i> контроль, коррекция, оценка знаний <i>Познавательные</i> самостоятельное формулирование ответа	
3. Актуализация и пробное учебное действие Задача: установление правильности и осознанности усвоения учебного материала по данной теме, выявление пробелов и неверных представлений и их коррекция	Метод контроля и коррекции, фронтальный опрос	Организует выполнение Упражнения 1. Matching activity (см. приложение 2) Подобрать к названиям профессий их профессиональные функции Организует выполнение Упражнения 2 (см. Приложение 3) репродуктивного характера. Подобрать необходимые качества к людям разных профессий	Выполняют упражнение 1, подбирая к предъявляемому слайду с изображением человека той или иной профессии глагол из второй колонки и продолжение фразы из третьей колонки e.g. <i>A lawyer provides legal advice.</i> <i>A mechanic repairs cars.</i> Выполняют упражнение 2, используя образец	<i>Регулятивные</i> целеполагание; контроль в форме сличения способа действия и его результата с заданным, эталоном, коррекция <i>Познавательные:</i> - умение осознанно строить речевое высказывание с опорой на образец	Формирование готовности и способности студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению.
4. Поиск решения	Метод	Стимулирование	Работают в группах,	<i>Регулятивные</i>	Формирование

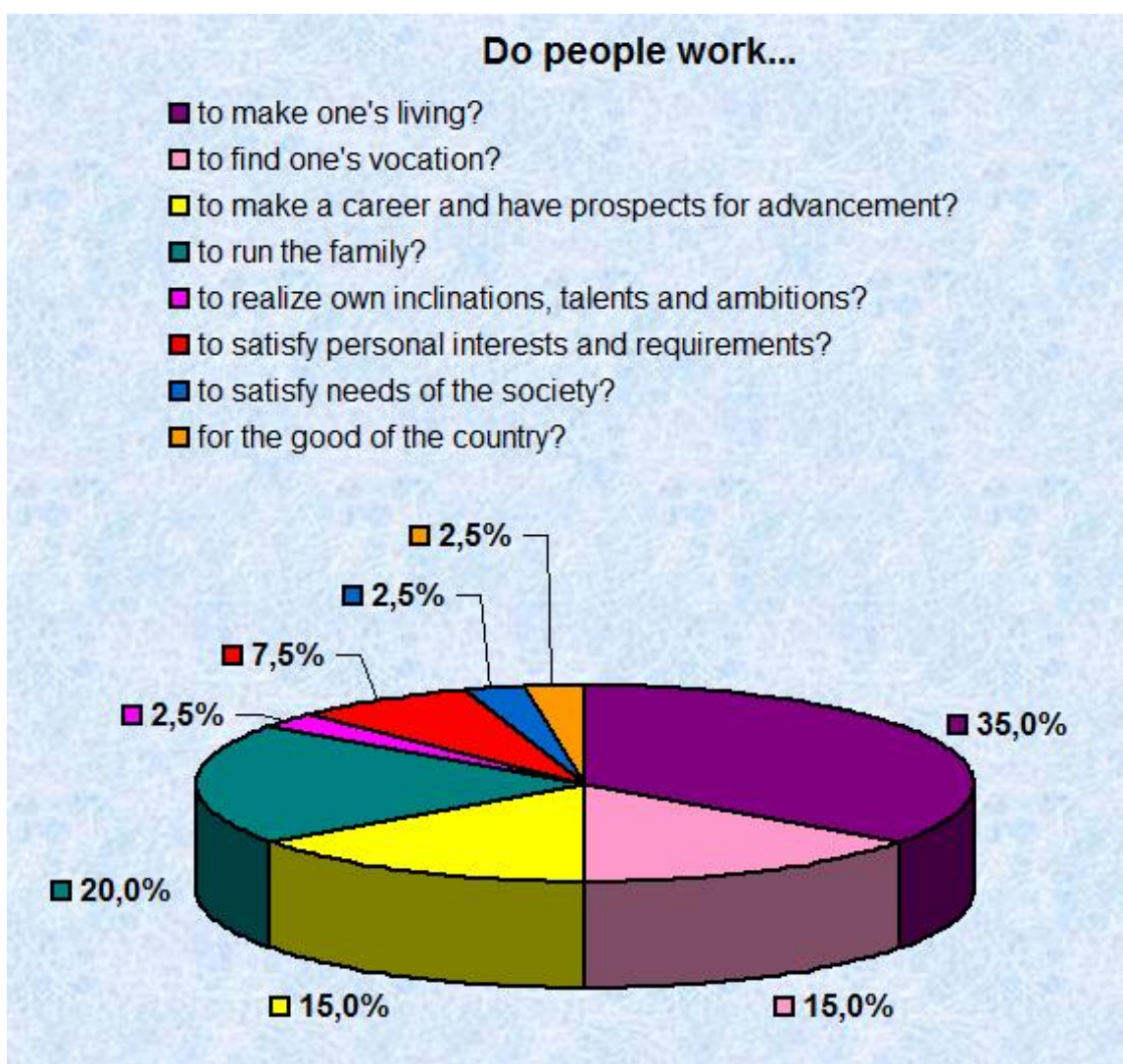
проблемы	организации учебно-познавательной деятельности, групповая работа	активности в каждой группе к принятию коллегиального решения вопросов <i>Which jobs in Russia are usually done by men and which by women?</i> <i>What working professions are in greatest demand in job market in Russia?</i> (см. Приложение 4)	составляют рейтинг самых популярных профессий среди мужчин и женщин и рейтинг рабочих профессий. Далее сверяют с данными портала Superjob.ru (см. Приложение 4)	умение взаимодействовать в учебной деятельности, использовать речь для регуляции своего действия. <i>Коммуникативные</i> сотрудничество в поиске решения	умения сотрудничать в группах
5. Усвоение новых знаний и способов действий. Задача: умение прочитать текст с извлечением основного содержания и найти и выделить необходимую информацию из прочитанного текста. (См. Приложение 5)	Метод самостоятельной познавательной деятельности учащихся, частично-поисковый, работа в парах	Организует работу с текстом How I got into Cooking? (см. Приложение 6) Pre-reading activity Задаёт вопросы Why have you decided to be a cook?, Who influenced your choice of a career? What do you know about your future profession? Дает задания, проверяет правильность выполнения заданий	Отвечают на вопросы. Показывают презентацию своей будущей профессии (см. Приложение 6) Выполняют задания. Находят в тексте всех людей, занятых в пищевой отрасли и называют их функциональные обязанности e.g. -A baker bakes bread. -A line cook prepares and cooks meals. -A pastry chef bakes cakes and pastries. -A chef makes up new recipes and dishes.	<i>Предметные</i> точность перевода лексических единиц, видо-временных глаголов. <i>Познавательные</i> извлечение необходимой информации из текста, <i>Регулятивные</i> целеполагание	Умение выделять нужную информацию. Развитие коммуникативной компетенции.

			<i>-Ahead chef plans the menu and manages the staff in the kitchen</i>		
<p>6. Применение знаний в новой ситуации</p> <p>Задача: Обеспечение усвоения новых знаний и способов действий на уровне применения в измененной ситуации; умение делать умозаключения и выводы</p>	Метод мозгового штурма	Создает проблемную ситуацию «Pros and Cons of the Profession of a Cook».	Применяют свои лексические и грамматические навыки для формулирования своих высказываний по заданной проблематике (См. Приложение 7)	<p><i>Коммуникативные</i> умение точно и полно высказывать свои мысли.</p> <p><i>Регулятивные</i> контроль, коррекция, оценка знаний</p>	Развитие умений формулировать и аргументировать своё мнение,
<p>7. Рефлексия.</p> <p>Задача: используя высказывания известных личностей о работе, подвести студентов к осознанному пониманию сути своей будущей работы</p>	Объяснительно-иллюстративный, словесный	<p>Демонстрирует на слайде пять высказываний людей о работе.</p> <p>«Pleasure in the job puts perfection in the work». (Aristotle)</p> <p>«Real success is finding your lifework in the work that you love». (David McCullough)</p> <p>«Work saves us from three great evils: boredom, vice and need». (Voltaire)</p> <p>"Work is something you</p>	Выбирают то высказывание, которое которым бы они руководствовались в своей будущей профессии	<p><i>Регулятивные</i> оценка того, что уже усвоено и что еще нужно усвоить</p>	Развитие у учащихся критического мышления, осознанного отношения к своей профессиональной деятельности, самооценки, формирование привычки к осмыслению событий,

		<p>do when you have no other choice." (Byron Pulsifer) "The only way to do great work is to love what you do" (Steve Jobs). Предлагает учащимся выбрать одно, которое они взяли бы в качестве жизненного кредо. (см. Приложение 8)</p>			проблем, жизни.
<p>8. Подведение итогов и домашнее задание Обеспечение понимания цели, содержания и способов выполнения домашнего задания.</p>	<p>Словесный, объяснительно-иллюстративный</p>	<p>Подводит итог урока, высказывает мнение, что студенты сделали выбор своей профессии осознанно, и, несмотря на трудности, которые встретятся на их профессиональном пути, не разочаруются в правильности своего выбора. I want to make a conclusion of our lesson. We've discussed different professions, spoken about gender gap between some men's and women's professions, we presented your future profession of a cook, which is among the oldest and is still in great</p>		<p><i>Личностные</i> ценностно-смысловая ориентация обучающихся</p>	<p>Формирование ответственного отношения к учению. Развитие информационной компетентности.</p>

		<p>demand in labour market today and it will be very necessary in future. We found out that the profession of a cook has its pros and cons, it's rather stressful , but at the same time it's very creative. You can make up your own recipes and cook new dishes. I hope you have made the right choice and will never be disappointed by it, and never change your mind and change your profession.</p> <p>Выставляет оценки, дает домашнее задание: Используя текст, с которым учащиеся ознакомились на уроке, составить тест, аналогичный тому, что они делали в Упражнении 1. Matching activity, например: A <i>chef... makes up ...new recipes and dishes.</i></p>			
--	--	--	--	--	--

Приложение 1.



Приложение 2

A	B	C
A farmer	helps	fires.
A receptionist	puts out	legal advice.
An architect	repairs	medicine for patients
A lawyer	works	guests
A soldier	prescribes	buildings
A firefighter	welcomes	on the land
A decorator	fights for	the home and children
A mechanic	provides	rooms in a house
A housewife	designs	cars
A shop assistant	paints	customers
A doctor	looks after	his/her country.

Приложение 3.

e.g

You need to be intelligent to be a teacher.

The profession of a ... requires t be

teacher	nurse	vet	cook	designer	receptionist	soldier	pilot	journalist	farmer
					bank worker				

imaginative

sensible

tactful

sociable

sensitive

skilled

hard-working

attentive

practical

reliable

organized

creative

inventive

fit

energetic

Приложение 4

WOMEN' JOBS

Accountant.....	95%
Secretary	99%
Pharmarsist.....	81%.....
Model	85%
Inspector of staff dpt.	97%

MEN'S JOBS

Stock trader.....	93%
Computer programmer.....	.83%
Safety engineering worker.	60%
Chef.....	67%
Planner.....	63%



Приложение 5

My future profession is a cook.

My profession is one of the oldest.

The roots of the craft go in those days, when people learned to make fire and cook the raw meat and fish. Delicious food especially was appreciated by the nobility of Ancient Rome and Greece.

In 17 century in Russia chefs were engaged in cooking, and 19 century is famous for its cooking schools. In chronicle, we can find the mention of the Magi, who to this day are considered the first chefs. Whatever you say, a chef is appreciated at all times. The demand for qualified specialists today dictates the restaurant business, making the chef profession more popular.

Моя профессия повар.

Моя профессия одна из древнейших.

Корни ремесла уходят в те времена, когда люди научились разводить огонь и готовить на нем сырое мясо и рыбу. Вкусная еда особенно ценилась знатью Древнего Рима и Греции.

В 17 веке в России кулинарией занимались повара, а 19 век славится своими кулинарными школами. В летописи мы можем найти упоминание о волхвах, которые и по сей день считаются первыми поварами. Что бы вы ни говорили, шеф-повар ценится во все времена. Спрос на квалифицированных специалистов сегодня диктует ресторанный бизнес, делая профессию шеф-повара все более популярной

Приложение 6

How I got into Cooking?

David

I am the third generation of a family of bakers. I spent the first eight years of my life playing with flour and helping his father in his small bakery where I worked until graduating from high school. I studied at the Culinary Institute of America, worked as an assistant pastry chef at three restaurants before becoming pastry chef at restaurant in New York.

Nick

My mother was the worst cook ever. Zero cooking ! that's how I got into food. From necessity. I was a musician and taught music to high schools. A trip to Paris inspired me to be a chef, and on my return I took a job in a French restaurant. When the position of chef was available, I asked to give a try. Now I'm a very good cook and conduct master class in the New York area.

Philippe

My father was one of the best chefs I ever met, but he wouldn't teach me the profession. He felt the job was so hard for him, he didn't want his son to follow. So, at age 14, I begin his apprenticeship at a famous restaurant, then continued my studies under well-known masters. Today I am an instructor at the Culinary Art Institute of Washington.

Mary

While living the college-age artist's life, I applied for a job as a waitress. Then one day a cook didn't come to work. They threw the apron (фартук) at me. Terrified at first, I very quickly grew to love cooking. I loved the colour, the life of the produce, the flavours, the textures. I'd had plans to be an artist, and then this bolt of lightning (удар молнии) hit me. Now I'm a head chef and co-owner of a fine restaurant in Chicago.

Judy

I took my first job in a restaurant only as a mean to buy a car, but soon I liked it very much. I graduated from the Culinary Institute of America and worked for a time as a line cook in Florida, then was offered the head chef position at the Country Club. I'm happy because I love what I do.

Match the two columns of the table:

1. David	a) His father didn't want him to be a cook.
2. Nick	b) She had plans to be an artist.
3. Philippe	c) His father was a baker
4. Mary	d) She says she's happy because she loves what she does.
5. Judy	e) He's a pastry chef at a restaurant.
	f) She is a head chef at the Country Club.
	g) She is a co-owner of a restaurant
	h) He was a music teacher.
	i) He is an instructor of the Culinary Art Institute.
	j) His mother couldn't cook.

Keys

Mary	David	Philippe	Judy	Nick
b) She had plans to be an artist	c) His father was a baker.	a) His father didn't want him to be a cook	d) She says she's happy because she loves what she does.	h) He was a music teacher.
g) She is a co-owner of a restaurant	e) He's a pastry chef at a restaurant.	i) He is an instructor of the Culinary Art Institute.	f) She is a head chef at the Country Club	j) His mother couldn't cook

Приложение 7

Pros	Cons
Creative	Tiring (Spend much time on their feet and may have to deal with difficult customers).
There's always a variety. You'll never be bored	Constant tension. (Can be injured, cut or burnt)
In great demand	Hard working conditions (near a stove, in a hot room)
Career growth	Have to work very unsocial hours (in the evening, at the weekends and on holidays)
Stable income	Great responsibility
	Low-paid

Приложение 8

Quotations about work

«Pleasure in the job puts perfection in the work». (**Aristotle**)

«Real success is finding your lifework in the work that you love». (**David McCullough**)

«Work saves us from three great evils: boredom, vice and need». (**Voltaire**)

"Work is something you do when you have no other choice." (**Byron Pulsifer**)

"Your work is going to fill a large part of your life, and the only way to be truly satisfied is to do what you believe is great work. And the only way to do great work is to love what you do. If you haven't found it yet, keep looking. Don't settle."

- *Steve Jobs, Apple co-founder*

HUFF
POST

