

МКОУ Тогучинского района
«Юртовская средняя школа»

**Мастер- класс
учителя
английского языка**

**Мельчаковой
Натальи Николаевны**

2018 г.

Тема:

Применение проектной методики на уроках английского языка.

Цели:

1. Ознакомление с лексическим материалом по теме «Продукты питания».
2. Отработка приемов, используемых при проектной методике.

Оборудование:

Презентация по теме «Продукты питания», карточки с изображением продуктов, ватман, карандаши, ножницы, клей.

Ход занятия:

1. Вступление.

Метод проектов широко используется в современной педагогической практике. Данный метод можно использовать на разных этапах:

- отработка нового материала;
- закрепление по теме;
- обобщение по теме и др.

Дидактическая цель данного занятия – освоение и активизация в речи лексических единиц, относящихся к теме продукты питания и приготовление пищи. Не секрет, что механическое запоминание целого списка слов по каждой из учебных тем утомляет учащихся, по мере освоения новой темы старые слова постепенно вытесняются из памяти школьников. Поэтому особенно важно

использование нестандартных приемов работы с лексикой, включение логического мышления, игровые приемы. Поэтому мы проведем наше занятие в необычной форме, используя элементы проектной методики.

Результатом нашего занятия будут созданные вами мини-проекты и их защита.

2. Представление новой лексики.

Показ презентации.

3. Выполнение проектных работ:

Приготовление пищи можно сравнить с музыкой.
Разные элементы соединяются, чтобы создать симфонию.

Составление рецептов следующих блюд:

- 1 группа – пицца
- 2 группа – суп
- 3 группа – фруктовый салат

Группам раздается материал и предлагается выполнить в течение 5 минут проектную работу.

4. Защита проектов.

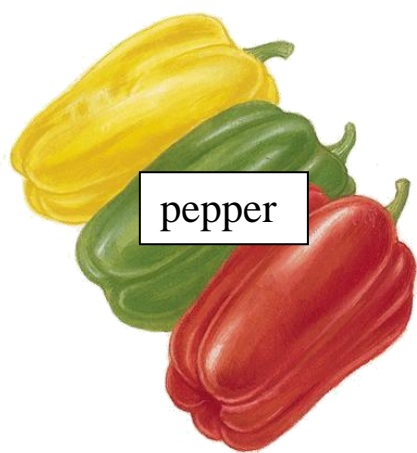
Каждая группа защищает свой проект, рассказывает как проходило приготовление, какие продукты входят в рецепт (по-английски).

5. Итоги занятия. Награждение по номинациям.

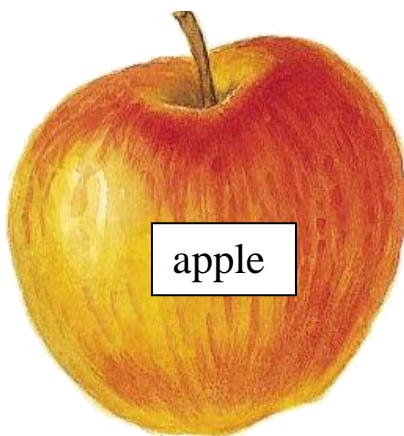
- « Самое круглое блюдо»
- « Самое жидкое блюдо»
- « Самое сладкое блюдо»

Verbs - глаголы

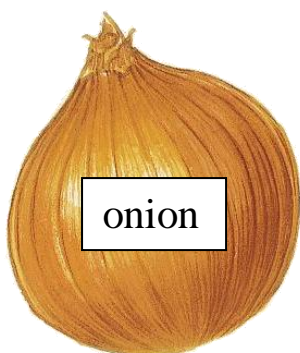
- **Take – брать**
- **Add – добавитЬ**
- **Cut – резать**
- **Mix – смешивать**
- **Put – положить**
- **Cook – варить**
- **Bake – печь, выпекать**



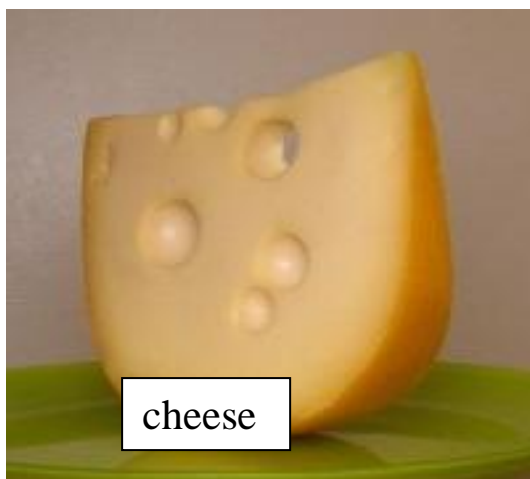
pepper



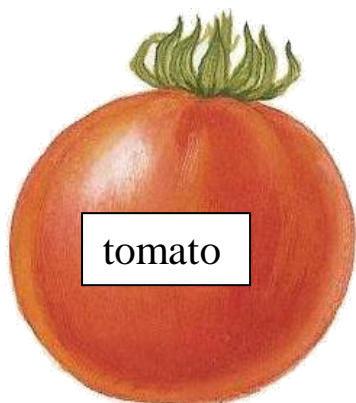
apple



onion



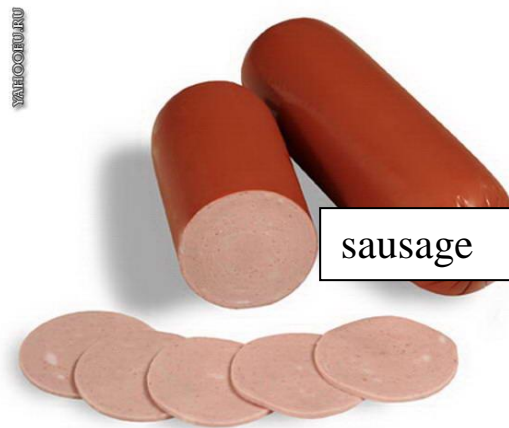
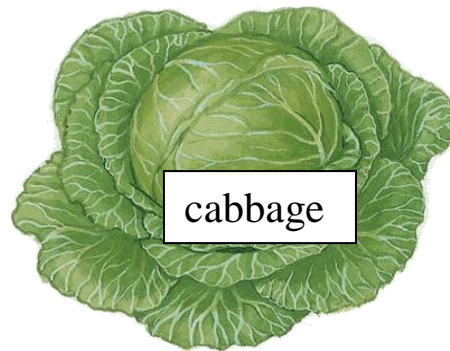
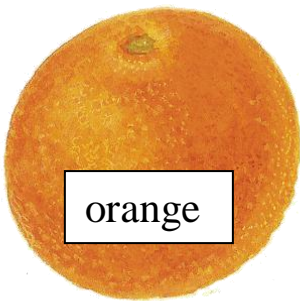
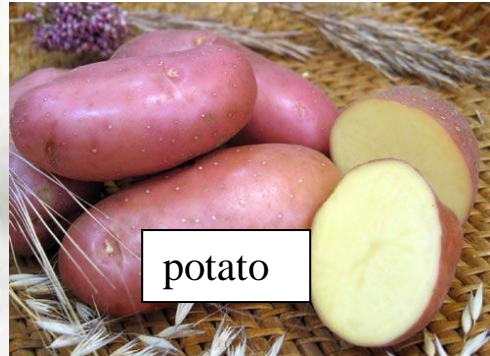
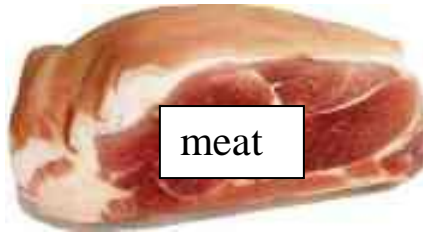
cheese



tomato



carrot



FOOD



Flour food



flour



bread



spaghetti



pasta

Dairy products



milk



cheese



yoghurt

Meat and Fish



bacon



meat



sausage



fish

Fruits



apple



kiwi fruit



banana



lemon



orange



grapefruit

Vegetables



carrot



potato



cabbage



tomato



onion



peppers

Spice and sauce



pepper



mayonnaise



salt



oil



Приготовление пищи можно сравнить с музыкой.

Разные элементы соединяются, чтобы создать симфонию.

Verbs - глаголы

- **Take – брать**
- **Add – добавитЬ**
- **Cut – резатЬ**
- **Mix – смешиватЬ**
- **Put – положитЬ**
- **Cook – варитЬ**
- **Bake – выпекатЬ, печь**

Good luck !

Желаю удачи!



**самое
жидкое
блюдо**

A yellow ribbon banner with an orange outline, featuring a central rectangular panel and two side flaps that fold inward at the bottom.

**самое
круглое
блюдо**

A cyan ribbon banner with a blue outline, featuring a central rectangular panel and two side flaps that fold inward at the bottom.

**самое
сладкое
блюдо**

SOUP

FRUIT SALAD

PIZZA

Vegetable

Salad

cake