Вступ.

Інформаційні матеріали для навчально- виховного заходу німецькою мовою по темі «Овочі. Нарізка овочів. Технологія приготування страв, асортимент та правила подачі.» представлені у вигляді методичної розробки як для аудиторної, так і поза аудиторної роботи з учнями спеціальність: технологія харчування, кухар судновий, офіціант судновий.

Урок супроводжується слайд-програмою розробленою за допомогою комп’ютерної програми Microsoft Power Point.

Під час проведення уроку було використано структуру комбінованого уроку з використанням мультимедійних технологій.

Мета мультимедійного уроку – стимулювати інтерес учнів до вирішення певних проблем, що передбачають володіння певною сумою знань, та через навчальну діяльність, яка передбачає розв’язання однієї або цілої низки проблем, показати практичне застосування надбаних знань

Матеріали методрозробки підібрані за принципом професійної спрямованості, що відповідає основній меті вивчення іноземної мови у ВПУ. Тематика розширює і доповнює окремі теми діючої навчальної програми для поглиблення знань учнів. Тема методрозробки охоплює широке коло питань, а саме:

* Овочі.
* Кулінарна обробка овочів.
* Які бувають ножі і для чого вони призначені .
* Техніка нарізки овочів .
* Основні способи нарізування .
* Форми нарізки овочів.
* Приготування страв овочів.

До теоретичного матеріалу додаються **мультимедійні-презентації**:

* Технологічний процес обробки овочів.
* Організація робочого місця.
* Підготовка баклажанів для смаження.
* Як вірно почистити цвітну капусту.
* Як вірно почистити брюссельську капусту.
* Як тримати ніж шеф-кухаря?"
* Безпека при роботі ножами - основне правило на кухні.
* Основні способи нарізування.
* Форми нарізки овочів.
* Французькі назви нарізки:
* Bátonett
* Chiffonade
* Brunoise
* Mirepoix
* Concassé
* Tar-tar
* Kartoffelformen
* Kürbis-Cannelloni.
* Солодкий перець з овочами.

Навчальні **відеофільми:**

* Brett richtig fixieren.
* Artischocken.
* Spargel.
* Fenchel.
* Kürbis.
* Zucchiniblüten.
* die verschiedenen Messer.
* Schnitttechniken.
* Schnittarten.

Дана розробка рекомендована для роботи зі студентами ВПУ як для проведення практичних занять, так і для поза аудиторних заходів.

**ПЛАН УРОКУ**

ЗА ТЕМОЮ: Овочі. Нарізка овочів. Технологія приготування страв, асортимент та правила подачі.

ТИП УРОКУ: урок узагальнення та систематизації знань та вмінь за фахом

МЕТА УРОКУ :

* ***практична:***систематизація знань, вмінь та навичок учнів із теми «Овочі. Нарізка овочів. Технологія приготування страв, асортимент та правила подачі.»; навчати вживати вивчену лексику в усному мовленні; розвивати навички усного мовлення, читання, аудіювання; удосконалювати вимову учнів; розуміти рецепти німецькою мовою та розповідати рецепти; вчити учнів складати технологічні картки страв з овочів.
* ***освітня:*** відпрацювати застосування засвоєного матеріалу у монологічному мовленні, удосконалювати навички читання та аудіювання; розширювати філологічний світогляд учнів; збагачувати знання учнів з теми.
* ***розвивальна:*** розвивати фонематичний слух учнів; довготривалу, оперативну пам'ять; культуру читання; здатність самостійно планувати мовний вчинок; вміння логічно, послідовно висловлювати думки іноземною мовою; обґрунтувати свої думки; розвивати навички роботи в групах;
* ***виховна****:* прищеплювати культуру спілкування, вміння вести бесіду, толерантне ставлення один до одного, стимулювати до вивчення іноземних мов; виховувати комунікабельність, вміння працювати у команді, вміння поводити себе впевнено при спілкуванні з людьми.

ДИДАКТИЧНЕ ТА МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ:

Кабінет іноземних мов; мультимедійний комплекс; комп'ютер з виходом в Інтернет, проектор, принтер; окремі сторінки і друкований матеріал сайту; мультимедійні презентації учнів (на електронних носіях); авторські матеріали викладача Грози Л.М. в друкованому і електронному виді; папки для учнів за темою уроку; друковані завдання учням.

МІЖПРЕДМЕТНІ ЗВ’ЯЗКИ:

З дисциплінами: Технологія приготування їжі, Організація виробництва, Санітарія і гігієна, Товарознавство продовольчих товарів, Організація обслуговування, Інформаційні технології.

МЕТОДИ НАВЧАННЯ:

а) активне - складання технологічних карток, виконання самостійних робіт; виконання проблемних та творчих завдань, пов’язаних з умовами праці на підприємстві, дотриманням санітарних вимог та охорони праці, моделювання роботи в цеху ресторану (на камбузі).

б) інтерактивне - пошук інформації - робота в мережених інформаційних систем; самостійна дослідницька робота, мультимеда-презентаційне представлення опрацьованого матеріалу, бліц опитування.

**ЛІТЕРАТУРА:**

1. Bauer. Bauer. Mitsche. Speisen- und Menükunde. Kochen. Trauner Schulbuch Verlag Wien, 2002, 332 S

2. Lazelsberger. Macher. Küchenführung und Servierkunde. Band 1. Trauner Schulbuch Verlag. Linz 1994 423 S.

3. Das Kochbuch einer Seereise. Brian Perry Associates GmbH 1986 120 S.

4. Gutmayer. Stickler. Siegel. Lenger. Servierkunde. Trauner Schulbuch Verlag Linz 1998 328 S.

5. Dir Stephan. Service- Lehrbuch. Verlag Schweizer Wirteverband. Zürich

1992 . - 558 с.

6. Ulrike Cohen. Herzlich willkomen! Deutsch im Restaraunt und Tourismus

Lehrbuch. Langenscheidt KG. Berlin und München 2001

7. Гроза. Л. М., Степурко. Г.П., Андреева П О. В. Готуйте смачно.

Kochen Sie gut. Odessa . Astroprint. 2010.-184с.

8.Kleines Handbuch der Gemüsekunde Anbau, Inhaltsstoffe, Verarbeitung und Rezepte Universität Kassel 2005

9. Michel Brancucci und Erika Bänziger, Das grosse Buch vom Kürbis, FONA Verlag

10. Michael Zellweger Salat Kartoffeln Gemüse Klasse 1b/2b, IFK Weggis, 2009.

**ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСИ**

1. Schnittformen von Gemüse http://www.g-wie-gastro.de/abteilungen/kueche/fachkunde/schnittformen.html
2. Schnitttechniken oder auch Schnittformen, französische http://www.lecker.de/kochenbacken/lexikon\_6013293451/artikel-22338-artikelansicht/Schnitttechniken-oder-auch-Schnittformen-franzoesische.html
3. Schnittformen für Gemüse http://www.gemuesekorb.info/vor-und-zubereiten/gemuese-schnittformen.php
4. Schnittformen für Gemüse <http://www.hogascout.de/media/files/schnittformen.pdf>
5. Schnittarten/Schnittformen:

http://hobby-gourmet-kueche.de/schnittarten.htm

1. Messertypen: Für jeden Zweck das richtige Messer. http://www.fissler.de/de/kochen\_und\_geniessen/tipps\_und\_tricks/messerkunde/messeruebersicht.html
2. Der richtige Umgang mit Messern - Tipps und Hinweise zur Pflege und Sicherheit<http://www.amazon.de/gp/feature.html?ie=UTF8&docId=1000331913>
3. Welches Messer für welchen Zweck? http://www.zwilling.com/de/messervielfalt.153.html
4. Welches Messer soll man für welchen Zweck benutzen? mit Video bei www.wie-wie.de
5. Artischocke http://de.wikipedia.org/wiki/Artischocke
6. 69 artischocken kochen Rezepte http://www.chefkoch.de/rs/s0/artischocken+kochen/Rezepte.html
7. Spargel http://de.wikipedia.org/wiki/Spargel
8. Spargel richtig kochen http://www.ichkoche.at/spargel-richtig-kochen-rezept-6729
9. Kochschule: Spargel kochen http://www.daskochrezept.de/kochschule/spargel-kochen/
10. 978 ,spargel kochen Rezepte http://www.chefkoch.de/rs/s0/,spargel+kochen/Rezepte.html
11. Fenchel http://de.wikipedia.org/wiki/Fenchel
12. 1.498 fenchel Rezepte http://www.chefkoch.de/rs/s0/fenchel/Rezepte.html
13. Fenchel: Rezepte und Tipps [http://www.essen-und-trinken.de/fenchel#](http://www.essen-und-trinken.de/fenchel)
14. Fenchel: 15 köstliche Rezepte http://www.brigitte.de/rezepte/rezepte/fenchel-rezepte-1136157/
15. Fenchel-Rezepte http://eatsmarter.de/rezepte/zutaten/fenchel-rezepte
16. Aubergine – Wikipedia http://de.wikipedia.org/wiki/Aubergine
17. 2.432 aubergine Rezepte http://www.chefkoch.de/rs/s0/aubergine/Rezepte.html
18. Auberginen Rezepte http://www.kochbar.de/rezepte/auberginen.html
19. Blumenkohl http://de.wikipedia.org/wiki/Blumenkohl
20. 1.674 blumenkohl Rezepte http://www.chefkoch.de/rs/s0/blumenkohl/Rezepte.html
21. Rezepte mit Blumenkohl + Foto + Info - Marions Kochbuch
22. http://www.marions-kochbuch.de/index/0601.htm
23. Rosenkohl http://de.wikipedia.org/wiki/Rosenkohl
24. 675 Rosenkohl Rezepte http://www.chefkoch.de/rs/s0/rosenkohl/Rezepte.html
25. Händewaschen http://www.wissenschaft.de/home/-/journal\_content/56/12054/95822/
26. Händewaschen http://de.wikipedia.org/wiki/H%C3%A4ndewaschen

**Хід уроку:**

**Організаційний момент**

Привітання, бесіда з черговим, повідомлення теми та мети уроку

Мета: організація класу до продуктивної роботи на уроці, підготовка учнів до іншомовного спілкування, введення в мовленнєве середовище.

*Guten Tag, liebe Freunde! Ich freue mich Sie zu sehen*

*Aber zuerst möchte ich wissen:*

*- Wer fehlt heute?*

*- Warum fehlt …?*

*- Wir wünschen ihr (ihm) Gesundheit*

*Heute haben wir die letzte Stunde zum Thema « Gemüse ». Das bedeutet – wir wiederholen alles, was wir gelernt haben. Wir wiederholen Wörter zum Thema, erinnern uns an die Gemüsearten, Vorbereitung, Zubereitung und Anrichten von Gemüsegerichten. Ich glaube, dieses Thema wird interessant für euch sein*.

**Мовна розминка**. Прислів’я про їжу

Мета: Удосконалювати вимову учнів

*- Jetzt machen wir Mundgymnastik. Hören Sie mir zu und sprechen Sie mir nach!*

*Der Appetit kommt beim Essen. Апетит приходить під час їжі.*

*Hunger treibt den Wolf ins Dorf. Вовка ноги годують.*

*Wieder Koch, so der Brei. Який кухар, така й каша.*

*In der Not schmeckt jedes Brot. Голод не тітка.*

*Hunger ist der beste Koch. Голод-найкращий кухар.*

*Man lebt nicht, um zu essen, sondern man isst, um zu leben. Живуть не для того,щоб їсти, а їдять для того,щоб жити.*

*Wessen Brot ich esse, das Lied ich sing. Чий хліб поїдаю,того й пісеньки співаю.*

*Schwarzes Brot macht Wangen rot. Від чорного хліба рум’яні щічки*.

**Основна частина уроку**

Мета: Актуалізація опорних знань, умінь і навичок учнів.

I **Контроль домашнього завдання. Kontrolle der Hausaufgabe.**

*Ihre Hausaufgabe war eine* *Technologie Karte zu machen*

Учитель проходить по рядам і контролює виконання домашнього завдання. (Учні повинні були самостійно скласти технологічні картки страв з овочів крок за кроком )

**II Повторення та систематизація теми « Овочі»**

2.1 **Повторення лексичного матеріалу. Перевірка знань лексики з даної теми**

Мета: активізувати лексичний запас учнів

На екрані демонструються слайди. Вчитель пропонує учням дати назву овочу, що на мультимедійній дошці[*(Додаток а)*](file:///F:\Додаток%20%20а.pptx)

* *Was für ein Gemüse ist das?*

А потім учні відповідають на запитання вчителя:

Мета: Розвиток уміння відповідати на запитання

•Бесіда вчителя з класом (приблизні питання)

*Beantworten meine Frage:*

* *Für welche Gerichte kann Gemüse verwendet werden?*
* *Nennen Sie drei Gerichte.*
* *Worauf soll bei der Auswahl von Gemüse als Beilage geachtet werden?*

**III Повторення та систематизація теми «Кулінарна обробка овочів»**

3.1 **Технологічний процес обробки овочів**

*Lesen Sie die Präsentation „Vorbereiten von Gemüse“ vor!*

*Arbeiten Sie zu zweit. Einer liest den Satz, der andere übersetzt ihn*.

• Вчитель знайомить учнів з презентацією «Технологічний процес обробки овочів» *, (*[*Додаток б)*](file:///F:\Додаток%20%20б.pptx) учні читають, перекладають на українську мову, якщо є помилки, виправлять їх допомагають самі учні. Завдання виконується в парах- один читає, другий перекладає

3.2 **Організація робочого місця**

* Для наочності ми з вами спочатку подивимося відео, а потім вже розберемо покроково, як треба організувати своє робоче місце перед початком роботи
* *Zuerst werden wir den Video «Brett richtig fixieren» schauen Ein Brett, das sich beim Schneiden hin und her bewegt, ist wirklich gefährlich. Denn wenn sich das Brett bewegt, während Sie schneiden, landet das Messer möglicherweise nicht mehr auf der Zwiebel oder dem Gemüse, sondern auf Ihrem Finger. Also – ein Brett zu fixieren ist eine kleine Sache, aber mit großer Wirkung.*
* На екрані демонструється навчальний відеофільм «Brett richtig fixieren»

 <https://www.youtube.com/watch?v=GstwhpTjKpE>

* Вчитель знайомить учнів з презентацією «Організація робочого місця »
* *Lesen Sie die Präsentation „ Einrichten des Arbeitsplatzes “ vor! Arbeiten Sie zu zweit. Einer liest den Satz, der andere übersetzt ihn.*

учні читають, перекладають на українську мову, якщо є помилки, виправлять їх допомагають учні. Завдання виконується в парах- один читає, другий перекладає *(*[*Додаток* ***в****)*](file:///F:\(Додаток%20%20%20%20%20%20%20%20%20в%20%20%20%20%20%20%20).pptx)

3.3 **Подання відеофільмів для аудіювання**

Мета: Розвиток навичок аудіювання Розвивати вміння аудіювати текст, ігноруючи незнайомі слова.

Показ навчальних відеофільмів:

* **Artischocken/ Артишоки**

*Zuerst werden wir den Video «Rezepte Artischocken» anschauen Mit ihrem herbbitteren Geschmack gilt die Artischocke als besondere Delikatesse. Zum Verzehr eignen sich die fleischigen Hüllblätter und der Blütenboden. Dieser Video zeigt, wie Sie diese ganz einfach vorbereiten können.*

 <https://www.youtube.com/watch?v=XqDnPJkDmz>

* **Spargel/ Спаржа**

*Und jetzt werden wir den Video «Rezept Spargel» anschauen Die weißen, violetten oder grünen Spargelstangen versprechen herrlichen Genuss und bieten viele Variationsmöglichkeiten.* *Dieser Video zeigt, wie Sie diese ganz einfach vorbereiten können.*

 <https://www.youtube.com/watch?v=ME2se6uIT44>

Контроль розуміння здійснюється перекладом та виконанням вправ *(Додаток г та д).* Один з учнів виступає в ролі перекладача та коментує дії кухаря з відеоролика.

* 1. **Вчитель учнів знайомить з презентаціями:**

*• Lesen Sie die Präsentation vor! Arbeiten Sie zu zweit. Einer liest den Satz, der andere übersetzt ihn.*

* Auberginen zum Braten vorbereiten / Підготовка баклажанів для смаження *(*[*Додаток е*](file:///F:\(Додаток%20%20%20%20%20%20%20%20%20в%20%20%20%20%20%20%20).pptx)*)*

Blumenkohl putzen /Як вірно почистити цвітну капусту

*(*[*Додаток є)*](file:///F:\Додаток%20%20%20%20%20%20%20э.pptx)

* Rosenkohl putzen/ Як вірно почистити брюссельську капусту

[*(Додаток ж)*](file:///F:\(Додаток%20%20%20%20ж%20).pptx)

учні читають, перекладають на українську мову, якщо є помилки, виправлять їх допомагають учні. Завдання виконується в парах- один читає, другий перекладає

3.6 Arbeitsblatt 1*(*[*Додатокn з)*](file:///F:\Додаток%20з.pptx)

*Zu jedem Text gehört ein passendes Bild. Überlegt genau, welches Bild zu welchem Text passt*

**IV Повторення та систематизація теми «Які бувають ножі і для чого вони призначені»**

- Для наочності ми з вами с початку подивимся видео та згадаємо, які бувають ножі і для чого вони призначені

4.1 •  *Wir werden Video «Brett richtig fixieren» schauen.* *Jens Woitzik von der Deutschen Nationalmannschaft der Köche präsentiert die Handhabung verschiedener Messer von Wüsthof: Kochmesser, Brotmesser, Super Slicer, Japanisches Kochmesser, Santoku, Chinesisches Kochmesser, usw*

демонстрація навчального фільму « Die verschiedenen Messer./ Види кухонних ножів»

 <https://www.youtube.com/watch?v=tFHEM6VR-4c>

4.2 відгадай ,, Що це за ніж?”

* *Was für ein Messer ist das?*
* На екрані демонструються слайди[. *(Додаток и )*](file:///F:\Додаток%20%20%20%20и.pptx)

Вчитель пропонує учням дати назву ножа, що на мультимедійній дошці.

4.3 показ презентацій:

*• Lesen Sie die Präsentation vor! Arbeiten Sie zu zweit. Einer liest den Satz, der andere übersetzt ihn.*

• «Wie hält man das Kochmesser? /Як тримати ніж шеф-кухаря?"

[*(Додаток і )*](file:///F:\Додаток%20%20%20%20%20і.pptx)

• «Sicherer Umgang mit dem Messer/ Безпека при роботі ножами - основне правило на кухні» *(*[*Додаток ї )*](file:///F:\Додаток%20%20ї.pptx)

**V Повторення та систематизація теми «Нарізка овочів»**

5.1 **Основні способи нарізання овочів**

- Для наочності ми з вами спочатку подивимся відео, а потім вже розберемо покроково, основні способи нарізування овочів

* демонстрація навчального фільму «Schnitttechniken/ Основні

способи нарізання овочів»

*Wir werden Video «Schnitttechniken» schauen. Schnitttechniken sind sozusagen die ersten Gehversuche in der Küche. Doch es gibt, wie auch sonst im Leben, auch beim Schneiden von Lebensmitteln viele Möglichkeiten, das zu erledigen. Die erste Schnitttechnik ist* ***das Schneiden****, die zweite* ***das Wiegen*** *und die dritte* ***das Hacken****. Das sind dann auch schon die häufigsten Schnitttechniken, die man in der Küche verwendet.*

https://www.youtube.com/watch?v=Nw9Iti\_4Hu4

• Вчитель знайомить учнів з презентацією «Основні способи нарізання овочів» [*(Додаток й )*](file:///F:\Додаток%20%20%20%20й.pptx)

• Lesen Sie die Präsentation vor! Arbeiten Sie zu zweit. Einer liest den Satz, der andere übersetzt ihn.

учні читають, перекладають на українську мову, якщо є помилки, виправлять їх допомагають учні. Завдання виконується в парах- один читає, другий перекладає

5.2 **Форми нарізки овочів**

Повторення лексичного матеріалу. Перевірка знань лексики з даної теми

Мета: активізувати лексичний запас учнів

• На екрані демонструються слайди[. *(Додаток к)*](file:///F:\Додаток%20%20%20%20%20%20к.pptx)  «Schnittarten und Formen vom Gemüse Форми нарізки овочів»

Вчитель пропонує учням дати назву овочу та форму його нарізки, що на мультимедійній дошці

5.3 **Французькі назви нарізки овочів**

* Показ навчального фільму «Schnittarten. / Французькі назви нарізки»
* *Wir werden Video «* *Schnittarten » anschauen. Es gibt in der Küche unzählige Schnittarten, die alle ihre Bedeutung und Zweckbestimmung haben. Die gängigsten Schnittarten sind* ***Brunoise,******Julienne*** *und* ***Rauten****. Aber, wie gesagt, das ist nur ein winziger Teil der vielen Arten, wie man Gemüse zuschneiden kann. Warum man Gemüse in Formen schneidet? Das hat den Grund, dass das Gemüse gleichmäßig gekocht wird. Man kann aber Gemüse auch zu einem* ***Mirepoix*** *schneiden, das ist eine Röstgemüsemischung, die zur Herstellung von Brühen, Saucen oder Suppen verwendet wird.*

 <https://www.youtube.com/watch?v=RVkVrHvo2Qc>

* Вчитель знайомить учнів з презентаціями:

*• Lesen Sie die Präsentation vor! Arbeiten Sie zu zweit. Einer liest den Satz, der andere übersetzt ihn.*

• Bátonett [*(Додаток л )*](file:///F:\(Додаток%20%20%20л%20%20).pptx)

• Chiffonade *(*[*Додаток м*](file:///F:\(Додаток%20%20%20м%20%20).pptx)  *)*

• Brunoise [(*Додаток н)*](file:///F:\(Додаток%20%20н%20%20).pptx)

• Mirepoix *(*[*Додаток о*](file:///F:\(Додаток%20%20%20%20о%20%20).pptx)*)*

• Concassé [*(Додаток п )*](file:///F:\(Додаток%20%20%20п%20%20).pptx)

учні читають, перекладають на українську мову, якщо є помилки, виправлять їх допомагають учні. Завдання виконується в парах- один читає, другий перекладає

5.4 Test *(*[*Додаток р*](file:///F:\Test%20(Додаток%20%20%20%20р%20%20%20).pptx)*)*

**VI Повторення та систематизація теми «Приготування страв з овочів »**

6.1 Бесіда вчителя з класом (приблизні питання)

Мета: Розвиток уміння відповідати на запитання

• *Welche Gerichte können Sie aus Gemüse zubereitet werden ?*

*• Für welche Gerichte können Gemüse verwendet werden?*

*• Nennen Sie die Zubereitungsmöglichkeiten von Gemüse*

*• Erklären Sie die Zubereitung vom pochierten und gedünsteten Gemüse*

*• Erklären Sie die Zubereitung vom gebratenen und gebackenen Gemüse.*

*• Welche Soßen können Sie ihren Gästen zu Gemüsegerichten anbieten?*

*• Welches Gemüse kann mit welcher Füllung zubereitet werden?*

6.2 **Переклад рецептів з німецької на українську мову**

Мета: Розвиток навичок перекладу.

• Вчитель показує презентацію рецепту «Kürbis-Cannelloni»

[( *Додаток с*)](file:///F:\(%20Додаток%20%20с%20).pptx)

*• Lesen Sie die Präsentation vor! Arbeiten Sie zu zweit. Einer liest den Satz, der andere übersetzt ihn*.

учні читають та перекладають на українську мову.

Робота з мультимедійним комплексом.

Демонстрація на екрані презентації страви

Для активізації лексичного матеріалу учні в парах виконують переклад рецепту «Kürbis-Cannelloni»- один учень читає речення, другий перекладає.

Пояснення технології приготування страви крок за кроком.

**VIII Заключна частина уроку**

**8.1 Домашнє завдання**

Мета: повідомити домашнє завдання, пояснити хід його виконання.

Учні повинні самостійно підготувати презентації страв з овочів крок за кроком

**8.2 Підбиття підсумку уроку.**

Мета: підвести підсумки роботи учнів на уроці;

*Heute haben wir folgende Themen wiederholt:*

* *Einrichten des Arbeitsplatzes*
* *Vor-und Zubereitung von Artischocken, Fenchel, Spargel usw.*
* *Jetzt kennen wir auch die Zubereitung und die Garmachungsarten für Gemüse.*

*Die Zeit ist aus. Sie haben gut gearbeitet. Eure Nuten sind….*

*Es läutet. Die Stunde ist zu Ende. Sie sind frei. Auf Wiedersehen. Alles Gute*!