Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение   
средняя общеобразовательная школа №1

имени Героя Советского Союза Г. П. Петрова пгт. Ноглики

«ЗАНЯТИЕ ГОДА»

Тема: «Корейская кухня»

Автор работы: Пахтусова Татьяна Николаевна

Тьютор, педагог дополнительного образования

2022

**Тема:** «Корейская кухня»

**Цели урока**: Систематизация лексических знаний обучающихся по теме «Еда», развитие устной монологической речи обучающихся на основе изученных речевых образцов, применение лексики на практике; ознакомление с культурой еды Кореи, приготовление кимпаб.

**Задачи урока:**

►Образовательные (предметные)

1. Учить систематизировать лексику на основе ассоциативных связей с опорой на картинки, мультимедийную презентацию; учить групповому обсуждению проблем по теме.

2.Формировать у учащихся знаний и умений по приготовлению кимпаб, социокультурной компетенции в контексте диалога культур;

►Развивающие ( метапредметные)

1.Учить строить высказывания по образцу и самостоятельно;

2.Развивать учебно -организационные умения (самостоятельная работа, самоконтроль, память, логика, умение экономно расходовать продукты, художественный вкус, наглядно-образное мышление, глазомер);

3.Развивать умение нацелить себя на выполнение поставленной задачи (учебно-организационные);

4.Развивать умения использовать речевые средства и средства информационно-коммуникационных технологий;

5.Развивать мотивацию к изучению иностранного языка, навыки языковой догадки, интеллекта, памяти, совершенствовать внимание;

6.Осуществлять регулятивные действия самонаблюдения, самоконтроля, самооценки.

►Воспитательные (личностные)

1. Способствовать развитию интеллектуальной, эмоциональной и мотивационной сферы личности обучающихся.
2. Прививать интерес к изучению иностранного языка посредством игровых моментов и для формирования у обучающихся творческих способностей, фантазии; умения работы в парах, группах, командах, самостоятельно.
3. Воспитывать культуру труда, ответственное отношение к труду, аккуратность.

**Тип урока:** интегрированный (БИНАРНЫЙ, БИЛИНГВАЛЬНЫЙ)

**Обучающихся в группе**: 10 человек.

**Оборудование:**

для учителя: ноутбук, проектор, презентация «Корейская кухня»

для обучающихся:  ингредиенты для приготовления кимпаб, ножи, разделочные доски, циновки, палочки, скатерти, салфетки, чай, фартуки, шапочки и перчатки.

**Ход урока**

**1.Приветствие**

**Учитель:** 아이들은,안녕하세요! 만나서반갑습니다!

*(Здравствуйте, дети! Я рада вас видеть!)*  
**Дети:**선생님, 안녕하세요! *(Здравствуйте, учитель!)*

**II. Подводка к теме урока**

**Учитель:** Сегодня у нас необычный урок. Необычен он тем, что мы опробуем себя в роли поваров! 아이들은, 컴퓨더를보애요. *(Ребята посмотрите на доску.)* Здесь много изображений с блюдами разных стран. Назовите страну и блюдо которое вам знакомо. (презентация)

**Дети:** (Дети называют страну и блюдо.)

**Учитель:** Молодцы! Как вы думаете, поварами какой страны мы с вами сегодня будем?

**Дети:** 한국!*(Корея)*

**Учитель:** 네! Правильно ребята, мы будем с вами сегодня корейскими поварами.

**III. Ход урока**

**Учитель:** Ребята, а давайте вспомним, как на корейском языке будетПОВАР?  **Дети:** 요리사!

**Учитель:** Молодцы! Ребята, прежде чем мы приступим к приготовлению, давайте поговорим о технике безопасности. Что вы можете сказать про внешний вид? Каким он должен быть?

**Дети:** Волосы убраны, на голове шапочка, перчатки и фартук.

**Учитель:** Верно! Вы видите перед собой перчатки, шапочку и фартук. Давайте помоем руки и наденем их. Как мы должны работать с ножом?

**Дети:** Аккуратно держать за рукоятку. Не размахивать, класть строго на стол.

**Учитель:** Молодцы! Посмотрите, пожалуйста, на стол. Что из продуктов вы видите? Давайте скажем на корейском языке.

**Дети:** Рис – 밥 , морская капуста – 김, морковь – 당근, колбаса – 소시지,огурец - 오이,яичный блинчик - 계란부침,соевый соус - 간장, циновка - 방석, нож – 식칼.

**Учитель:** Молодцы! Давайте возьмем방석 и положим перед собой вертикально. Циновка нам нужна для того, чтобы скрутить кимпаб. Затем берем김 и кладем его вертикально на циновку гладкой стороной вниз. Ребята, скажите, пожалуйста, какой продукт корейцы едят чаще всего (на корейском языке)?

**Дети:** 밥!

**Учитель:** Конечно это рис! Рис считается основным блюдом в Корее. Его используют в большинстве блюд. В кимпаб используется клейкий рис. Нам нужно тонким слоем риса покрыть половину김.

**Учитель:** Переходим к начинке. Кладем посередине нашего риса당근, 소시지, 오이, 계란부침.

**Учитель:** Хорошо. Теперь нам нужно 싸다 *(завернуть)* наши ингредиенты в кимпаб.

**Учитель:** Молодцы! Остается лишь воспользоваться 식칼. Разрезаем кимпаб на кусочки толщиной в 1 см и выкладываем на тарелки.

**Учитель:** Теперь наш кимпаб готов! 맛있게 드세요! *(приятного аппетита!)*

**IV. Подведение итогов**

**Учитель:** Ребята, что мы с вами узнали на уроке?

**Дети:** Научились готовить кимпаб. Узнали традиционные блюда разных стран. Повторили названия продуктов на корейском языке.

**Учитель:** Наш урок подошел к концу! Я хотела бы поблагодарить вас за это увлекательное путешествие в мир корейской кухни. 안녕히계세요! *(до свидания!)*