*Архипова Елена Георгиевна, преподаватель информатики и ИКТ, Парунина Валентина Васильевна ,преподаватель английского языка, КГА ПОУ «Дальнегорский индустриально-технологический колледж»*

**ТВОРЧЕСТВО ПЕДАГОГА В МИРЕ ИННОВАЦИОННЫХ**

**ТЕХНЛОГИЙ**

**План урока теоретического обучения по предметам:   
«Информатика и ИКТ», «Иностранный язык»**

Утверждено

Зав. учебной частью \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Деремешко О.Д.

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2011 г.

**Тема урока:** «Австралийский союз»,   
«Технология создания и преобразования информационных объектов»

**Цели урока:**

*Образовательная:*

* повторение темы «MealsandFood», «TheCommonwealthofAustralia» и закрепление материала по теме«Технология создания и преобразования информационных объектов» — создание презентаций в программе PowerPoint (создание презентаций с помощью программы MSPowerPoint на основе предварительного плана, анализа информации; создание дизайна презентации, подбор иллюстративного ряда);
* тренировка навыков чтения и говорения;
* формирование мотивации к учению и ответственности за результаты учебной деятельности;
* формированиевзаимо- и самоконтроля в процессе выполнения интеллектуальной работы.

*Развивающая:*

* развитие навыков сбора, систематизации, классификации, анализа информации; навыков публичного выступления (ораторское искусство); умений представить информацию в доступном, эстетичном виде;
* укреплениемежпредметныхсвязейинформатика и ИКТ — иностранный язык — производственное обучение;
* развитиеобщих компетенций: способность анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации, необходимойдля эффективного выполнения профессиональных задач; использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

*Воспитательная:*

* формирование культуры,
* расширение кругозора в изучении традиций англо-говорящих стран;
* совершенствование навыков общения;
* формирование навыков работы в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

**Тип урока:** урок повторения и закрепления знаний и умений

**Видурока:**бинарный урок —применение знаний на практике

**Формыработы на уроке:**фронтальная, групповая.

**Методы проведения:**проектный, частично-поисковый, словесный, информационный

**Оснащение урока:**

1. Литература:
   * Парунина В.В. «Englishforcooks» — методическое пособие для учащихся;
   * Угринович Н.Д. Информатика и ИКТ. — М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2009
2. Персональные компьютеры;
3. Программное обеспечение:
   * текстовый процессор MSWord,
   * программа подготовки презентаций PowerPoint;
   * тестовая оболочка KRAB2;
4. Медиаприложения:
   * Презентация для сопровождения урока;
   * Задание «Слова-эквиваленты»;
   * Защита групповых мини-проектов:
     + Welcome to Australia;
     + Австралийская кухня;
     + Кухня аборигенов Австралии;
     + Традиции питания австралийцев
   * Тест по теме: «Еда и продукты;
   * Оценочная карта

**Время реализации урока:**45 минут (1 урок)

**План проведения урока:**

| **Название этапа урока** | **Время (мин)** |
| --- | --- |
|
| Организационный момент. Проверка готовности к уроку. | **1** |
| * Приём «Удивляй!», направленный на активизацию мыслительной деятельности и привлечение интереса к теме урока   Сообщение темы и разъяснение целей урока.  Мотивация учебной деятельности через осознание учащимися практической значимости применяемых знаний и умений. | **1** |
| Актуализация опорных знаний.   * Повторение пройденного материала по теме «Австралийский союз» — герб, флаг, символика; * представление проекта по теме: «WelcometoAustralia»   + From the History of Australia   + The World of Australia   + Australian Wildlife   + Koala   + Australian Wildlife *Kangaroos* * Повторение лексического минимума по теме Food, (фронтальный опрос) * Слова-эквиваленты (письменный опрос с взаимопроверкой) (Приложение 2) * Программа разработки презентаций (фронтальный опрос) * Компьютерное тестирование (Приложение 3) * «Согласен – Не согласен»   Обучающимся предлагается выразить свое отношение к ряду утверждений по правилу: согласен – «+», не согласен – «-».  Утверждения:  1. Презентация состоит только из текста и картинок.  2. Дизайн оформления должен быть разным на каждом слайде.  3. Чем больше текста, тем лучше.  4. Лучше, если смена слайдов проводится по щелчку, а не автоматически.  5. Чем меньше анимационных эффектов, тем лучше.  6. Презентация может носить обучающий характер.  (полученные результаты учащиеся не оглашают, преподаватель только проговаривает «идеальный» вариант ответов и просит соотнести его с тем, что получилось у каждого из учащихся) | **2**  **5**  **2**  **5**  **5**  **3** |
| Решение практических задач   * Защита групповых мини-проектов по темам: * Австралийская кухня; * Кухня аборигенов Австралии;   + Традиции питания австралийцев   Учащиеся оценивают результат защиты проектов своих товарищей, заполняя таблицы (Приложение 1)   * Оформление рецепта приготовления печенья «Анцакс» на компьютере   + Ввод и редактирование текста (можно воспользоваться неформатированным текстом рецепта, заготовленного преподавателем);   + Форматирование документа — оформление заголовка, маркированных списков, добавление картинки, рамки;   + Дополнительное задание: для тех, кто быстро справился с основной частью работы.Перевести рецепт печенья на английский язык, оформить его и расположить на этом же листе ниже русского рецепта (при переводе можно воспользоваться системой машинного перевода);   + Сохранение документа в электронной рабочей папке | 9  9 |
| Домашнее задание:  Предлагается три уровня домашнего задания:  1 уровень- обязательный минимум. Найти информацию в Интернете по теме: «Новая Зеландия»  2 уровень - тренировочный. Разработать презентацию по теме: «Блюда из яиц и творога» (Не более 10 слайдов)  3 уровень- творческое задание, направленное на развитие творческой деятельности. Выполняется на добровольных началах. Написать акростих к слову Презентация. | **1** |
| Подведение итогов выполненных заданий, обсуждение возникших вопросов по теме работы, выставление оценок по результатам работы. | **2** |



Приложение 1

**Критерии оценки презентации**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Критерии оценивания** | **Оценка (от 1 до 5)** | | |
| **Группа 1** | **Группа 2** | **Группа 3** |
| 1. **Соответствие теме проекта** |  |  |  |
| * + полнота освещения темы |  |  |  |
| * + логичность изложения |  |  |  |
| 1. **Дизайн и оформление** |  |  |  |
| * + гармоничность цветовой гаммы (цвет фона и шрифта) |  |  |  |
| * + единый стиль слайдов |  |  |  |
| * + наглядность шрифта |  |  |  |
| * + размещение и комплектование объектов |  |  |  |
| * + использование и уместность мультимедийных эффектов |  |  |  |
| 1. **Организация информации** |  |  |  |
| * + умение отбирать относящийся к теме материал |  |  |  |
| * + умение излагать материал четко и лаконично |  |  |  |
| * + наличие акцентов, выделенных заголовков и ключевых фрагментов |  |  |  |
| * + общее впечатление от просмотра презентации |  |  |  |
| **Итоговая средняя оценка выполнения работы** |  |  |  |

Приложение 2

**Подберите русские эквиваленты к английским словам**

1. Баклажан
2. Отбивная
3. Картофель
4. Намазывать
5. Индейка
6. Салфетка
7. Тушить
8. Тостер
9. Овощной суп
10. Кувшин для молока
11. Potatoes
12. Egg plant
13. Chop
14. Vegetable soup
15. Turkey
16. Toaster
17. Milk pot
18. Stew
19. Spread
20. Napkin

***Эталоны ответов:***

1 –C 6 –H

2 –A 7 –J

3 –B 8 –G

4 –I 9 –D

5 –E 10 –F

Приложение 3

**Компьютерное тестирование**

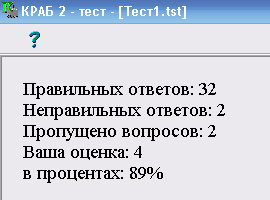
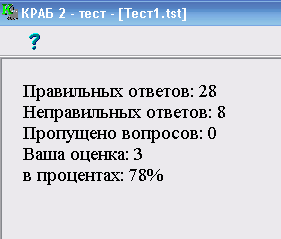
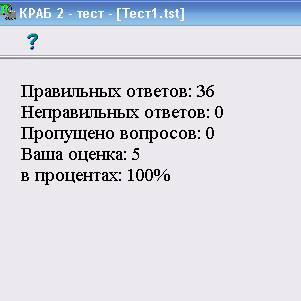
Тест составлен в тестовой оболочке Краб 2. Содержит 36 вопросов по темам «Еда и продукты» и программа подготовки презентаций PowerPoint. На тестирование отводится 5 минут. Вопросы и варианты ответов выбираются в случайном порядке.

Критерии оценок:

100% — оценка 5

99-80% — оценка 4

79-70% — оценка 3



**Переведите слова с английского на русский язык**

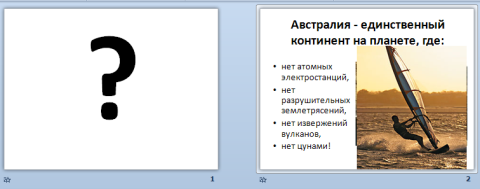
1. **milk**
   1. сливки
   2. масло
   3. молоко
2. **cottage cheese**
   1. яйцо
   2. творог
   3. сметана
3. **carrot**
   1. свекла
   2. баклажан
   3. морковь
4. **cucumber**
   1. огурец
   2. капуста
   3. картофель
5. **beans**
   1. бобы, фасоль
   2. редис
   3. артишок
6. **pepper**
   1. укроп
   2. перец
   3. сельдерей
7. **pumpkin**
   1. лук
   2. тыква
   3. чеснок
8. **dills**
   1. укроп
   2. шпинат
   3. редис
9. **apricot**
   1. абрикос
   2. слива
   3. груша
10. **cherry**
    1. виноград
    2. вишня, черешня
    3. персик
11. **lemon**
    1. апельсин
    2. ананас
    3. лимон
12. **tangerine**
    1. мандарин
    2. арбуз
    3. дыня
13. **banana**
    1. орех
    2. малина
    3. банан
14. **strawberry**
    1. земляника
    2. лимон
    3. черника
15. **cut**
    1. орех
    2. миндаль
    3. семечки
16. **sugar**
    1. сахар
    2. горчица
    3. перец
17. **salt**
    1. сода
    2. ваниль
    3. соль
18. **oil**
    1. сливочное масло
    2. растительное масло
    3. подсолнечное масло
19. **ketchup**
    1. дрожжи
    2. соус
    3. кетчуп
20. **mineral water**
    1. сок
    2. минеральная вода
    3. пиво
21. **whisky**
    1. вино
    2. чай
    3. виски
22. **black coffee**
    1. черный кофе
    2. крепкий кофе
    3. кофе с молоком
23. **herring**
    1. треска
    2. селедка
    3. окунь
24. **sardine**
    1. сардина
    2. форель
    3. палтус
25. **crab**
    1. краб
    2. омар
    3. креветка
26. **rabbit**
    1. рябчик
    2. кролик
    3. куропатка
27. **lamp**
    1. говядина
    2. баранина
    3. кенгурятина
28. **beef**
    1. свинина
    2. говядина
    3. кролик
29. **ice-cream**
    1. варенье
    2. мед
    3. мороженное
30. **honey**
    1. шоколад
    2. варенье
    3. мед
31. **Что такое Power Point?**
    1. прикладная программа MicrosoftOffice, предназначенная для создания презентаций
    2. прикладная программа для обработки кодовых таблиц
    3. устройство компьютера, управляющее его ресурсами в процессе обработки данных в табличной форме
    4. системная программа, управляющая ресурсами компьютера
32. **Что такое презентация PowerPoint?**
    1. демонстрационный набор слайдов, подготовленных на компьютере
    2. прикладная программа для обработки электронных таблиц
    3. устройство компьютера, управляющее демонстрацией слайдов
    4. текстовой документ, содержащий набор рисунков, фотографий, диаграмм
33. **PowerPoint нужен для создания ….**
    1. таблиц с целью повышения эффективности вычисления формульных выражений
    2. текстовых документов, содержащих графические объекты
    3. Internet-страниц с целью обеспечения широкого доступа к имеющейся информации
    4. презентаций с целью повышения эффективности восприятия и запоминания информации
34. **Составная часть презентации, содержащая различные объекты, называется…**
    1. слайд
    2. лист
    3. кадр
    4. рисунок
35. **Совокупность слайдов, собранных в одном файле, образуют…**
    1. показ
    2. презентацию
    3. кадры
    4. рисунки
36. **Запуск программы PowerPoint осуществляется с помощью команд …** 
    1. Пуск - Программы - Microsoft Office - Microsoft Power Point
    2. Пуск - Главноеменю - Найти - Microsoft Power Point
    3. Панели задач - Настройка - Панель управления - MicrosoftPowerPoint

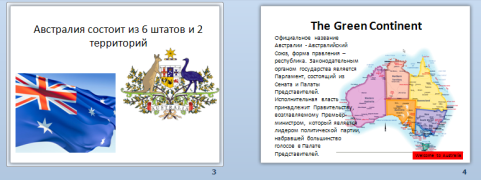
***Эталоны ответов:***

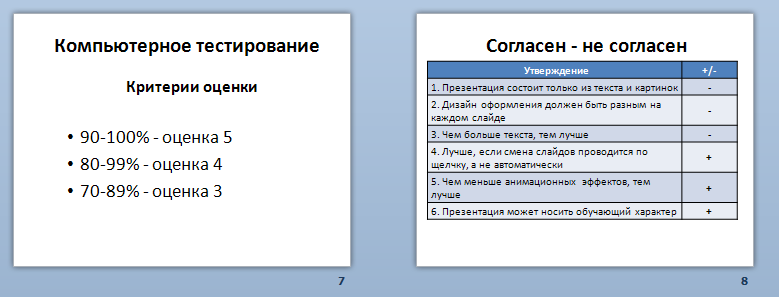
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | * 3 | **7** | * 2 | **13** | * 1 | **19** | * 1 | **25** | * 1 | **31** | * 1 |
| **2** | * 2 | **8** | * 2 | **14** | * 1 | **20** | * 2 | **26** | * 2 | **32** | * 1 |
| **3** | * 3 | **9** | * 1 | **15** | * 1 | **21** | * 3 | **27** | * 2 | **33** | * 4 |
| **4** | * 1 | **10** | * 2 | **16** | * 1 | **22** | * 1 | **28** | * 8 | **34** | * 1 |
| **5** | * 1 | **11** | * 1 | **17** | * 3 | **23** | * 1 | **29** | * 3 | **35** | * 2 |
| **6** | * 2 | **12** | * 1 | **18** | * 2 | **24** | * 1 | **30** | * 3 | **36** | * 1 |

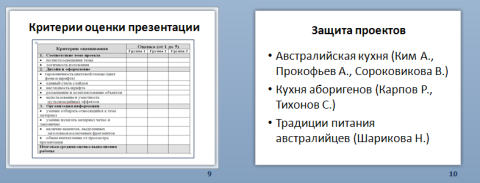
Приложение 4

**Презентация для сопровождения урока**





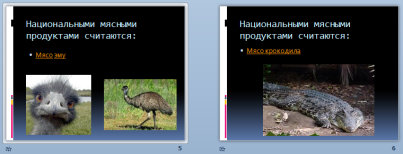
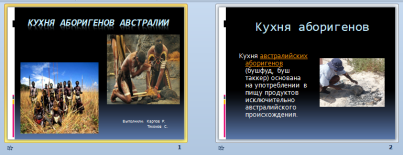


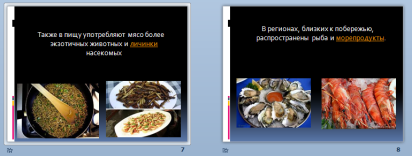


Приложение 5

**Работы студентов, выполненные в рамках мини-проектов**

***Кухня аборигенов Австралии***





***Фрагментпрезентации***

«WelcometoAustralia»

