**План-конспект открытого урока английского языка**

**по теме «Организация питания в гостинице»**

**Тип урока:** урок обобщающего повторения с элементами проектной методики

**Цели урока:**

активизация лексики по теме в устной и письменной речи

**Развивающий аспект**

развивать творческое мышление и познавательные способности студентов;

развивать практические умения работать с разными источниками информации;

развивать потребность в практическом использовании языка через заданную ситуацию

**Воспитательный аспект**

воспитание толерантного отношения учащихся друг к другу, способности к сотрудничеству и умению общаться.

**Учебный аспект**

создать условия для совершенствования устной речи студентов;

активизировать лексику и обобщить знания студентов по теме

**Применяемые технологии**

информационно-коммуникационные технологии

технологии проблемного обучения

технологии коллективного взаимодействия

**Оборудование:** мультимедийные презентации, интерактивная доска

**Ход урока:**

**1.Организационный момент.**

( Объявление целей и задач урока).

Good morning! How are you? Today we are going to speak about food service. You know that almost every hotel has a restaurant. Let’s see your presentations on the topic.

**2. Речевая зарядка**

1. What are some of the jobs in the bar and cocktail lounge of a hotel?
2. How does food service in a hotel bar usually differ from food service in the restaurant?
3. What is involved in providing hotel room service? How do many hotels cut down on orders for ice and soft drinks?
4. What amount of room service is customarily provided at night?
5. What meal is most frequently ordered from room service? How can this meal be ordered in some hotels?
6. Why do most hotels have only one central kitchen? How is food for different restaurants prepared in this case?

7. What additional space is needed by the food and beverage department?

1. What kind of food and beverage facility is often not con­nected with the main kitchen? What kind of food and beverage service does it provide?
2. Do hotel food and beverage departments employ a large or small number of employees?

10. Which employees of the food and beverage department have frequent contact with the guests? What standards must they adhere to?

**3. Обобщение изученного лексико-грамматического материала.**

Выполнение упражнений, заполнение схем (типы ресторанов, обязанности обслуживающего персонала) с помощью интерактивной доски.

Например, подберите определение к словамMatch the word or phrase on the left with the statement on the right:

|  |  |
| --- | --- |
| **1. concessionaire** | **a.** Table linens such as tableclothsand napkins |
| **2. room service** | **b.** A restaurant employee whoseats the guests and sometimestakes their orders |
| **3. menu** | **с.** Food and beverage service to the guest rooms of a hotel |
| **4. napery** | **d.** A French term for the winesteward |
| **5. chef** | **e.** The person in a hotel F&B department who stores and issues food and other kitchen and dining-room suppliers |
| **6. continental breakfast** | **f.** A place where fast food serviceis available |
| **7. storekeeper** | **g.** A light meal, usually consistingof coffee and bread rolls |
| **8. waiter** | **h.** An outside operator of a commercial facility, such as a restaurant in a hotel |
| **9. waitress** | **i.** A woman who seats the guests in a restaurant |
| **10. captain** | **j.** A man who serves food in a restaurant |
| **11. hostess** | **k.** A woman who serves food in a restaurant |
| **12. busboy** | **l.** A small room for storing dining room or kitchen equipment |
| **13. sommelier** | **m.** A restaurant worker who does chores such as clearing and setting tables |
| **14. pantry** | **n.** A card showing the food that is available in a restaurant |
| **15. snack bar** | **o.** A head cook who plans and supervises the work of other cooks |

**4. Защита проектных работ**

Наш урок посвящен защите проектных работ. Вам предлагается посмотреть презентацию каждой группы, затем задать вопросы. После защиты проектов вам дается время обдумать все услышанное, подвести итог и высказать свое мнение по представленным проектам. Затем вы выбираете лучший проект.

**5.Выбор лучшего проекта.**

**6. Подведение итогов урока.**