

**Региональный методический конкурс педагогических работников
образовательных организаций Костромской области**

Номинация: Методическая разработка по модулю, разделу преподаваемого предмета (дисциплины, модуля), по тематике воспитательного мероприятия

Методическая разработка урока по дисциплине ОГСЭ 03 Иностранный язык в профессиональной деятельности (немецкий язык) для специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Автор: Боровикова Кристина Ивановна – преподаватель
ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

Кострома, 2023

Рассмотрен и одобрен на заседании ЦМК общеобразовательных дисциплин
Протокол № 6 от «27» января 2023г.

Рекомендован к применению
Заседание методического совета
Протокол № 6 от «28» февраля 2023г.

Боровикова К. И. Методическая разработка урока по дисциплине ОГСЭ 03 Иностранный язык в профессиональной деятельности (немецкий язык) для специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». – Кострома: ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж», 2023. - 43 с.

Методическая разработка урока предназначена для обучающихся 4 курса очной формы обучения специальности среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» по теме «Чтение профессионально-ориентированных текстов/рецептов».

Данная методическая разработка может быть адресована педагогам профессиональных образовательных организаций и вузов, реализующих программы среднего профессионального образования.

© ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж», 2023

© Боровикова К. И. 2023

Оглавление

Введение.....	4
Методическая разработка.....	7
Заключение.....	30
Список использованных источников и литературы.....	32
Приложение А.....	33
Приложение Б.....	34
Приложение В.....	35
Приложение Г.....	36
Приложение Д.....	37
Приложение Ж.....	38
Приложение И.....	39
Приложение К.....	40
Приложение Л.....	41
Приложение М.....	42
Приложение Н.....	43

Введение

Методическая разработка урока по теме «Чтение профессионально-ориентированных текстов/рецептов» по дисциплине ОГСЭ 03 «Иностранный язык в профессиональной деятельности (немецкий язык)» для специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» составлена в соответствии с рабочей программой по специальности и требованиям Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО).

Значение изучения иностранного языка неоспоримо. Иностранный язык в современных условиях является объективно необходимой общественной ценностью. Языковое образование позволяет целенаправленно воспитывать необходимые качества личности. Владение иностранным языком расширяет возможности в достижении профессионального успеха.

В частности, изучение иностранного языка, в том числе немецкого, способствует развитию необходимых в профессиональной деятельности навыков деловой коммуникации, партнерского сотрудничества, формированию межкультурной компетентности, повышает конкурентоспособность специалиста на рынке труда.

Дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу дисциплин. В соответствии с ФГОС СПО освоение учебной дисциплины способствует формированию следующих общих компетенций:

ОК 1 – понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

ОК 2 – организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;

ОК 3 – принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;

ОК 4 – работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами;

ОК 5 - осуществлять устную и письменную коммуникацию на иностранном языке с учетом социального и культурного контекста [1].

Новизна разработки заключается в распространении педагогического опыта для эффективного осуществления образовательной деятельности учащихся в профессиональном обучении иностранному языку (немецкий) в условиях дефицитного учебно-методического обеспечения.

Предложенная методическая разработка урока позволит обеспечить достижение высоких результатов в восприятии немецкоязычной речи на слух, а также в воспроизведении устной и письменной речи в рамках профессионально-ориентированного обучения.

Цель разработки: освоение темы «Чтение профессионально-ориентированных текстов/рецептов», которая позволит обучающимся корректно вести устную и письменную коммуникацию на иностранном языке, улучшит восприятие иноязычной речи в профессиональном обучении.

Этапы реализации:

- 1) Организационный этап: приветствие, проверка готовности к уроку, подготовка учащихся к осуществлению мыслительной коммуникации на иностранном языке и психологически-познавательных процессов;
- 2) Проверка ранее изученного материала основано на актуализации и проверке ранее полученных знаний, умений и навыков смежной с новой темой урока;
- 3) Изложение нового материала открывается определением новой темы урока, постановкой цели и задач, первичным усвоением нового материала;
- 4) Первичное закрепление нового материала, самостоятельная работа в парах и группах;
- 5) Объяснение домашнего задания с учетом индивидуальных особенностей учащихся;

- 6) Рефлексия осуществлена через самостоятельное подведение итогов учениками, проведением самоанализа и построением плана урока;
- 7) Оценки и отметки выставлены с учетом индивидуальных особенностей учащихся, проведена коррекция недочетов.

В процессе проведенного урока по преподаваемой дисциплине «Иностранный язык в профессиональной деятельности (немецкий язык)» были использованы разнообразные формы организации учебной деятельности (фронтальная, парная, групповая), основанные на самостоятельности обучающихся и их ответственности за результат.

Данная методическая разработка может быть адресована педагогам профессиональных образовательных организаций и вузов, реализующих программы среднего профессионального образования, а также для обучающихся по специальностям среднего профессионального образования укрупненной группы 43.00.00 «Сервис и туризм».

Методическая разработка урока по теме
«Чтение профессионально-ориентированных
текстов/рецептов»

ФИО преподавателя: Боровикова Кристина Ивановна

Курс 4: «Поварское и кондитерское дело»

Дисциплина: Немецкий язык в профессиональной деятельности.

Тема урока: Чтение профессионально-ориентированных текстов/рецептов.

Цель: Понимание содержания профессионально-ориентированных текстов/рецептов.

Задачи:

Образовательные:

- наглядно продемонстрировать национальные приоритеты потребления блюд в немецкой кухне;
- обеспечить условия для систематизации, обобщения и углубления знаний по теме: «Чтение профессионально-ориентированных текстов/рецептов»;
- активизировать и закрепить знания и умения по теме: «Чтение профессионально-ориентированных текстов/рецептов».

Коррекционно-развивающие:

- активизировать познавательные интересы обучаемых и повысить их мотивацию;
- осуществлять устную и письменную коммуникацию на немецком языке с учетом особенностей социального и культурного контекста;
- уметь слушать и вступать в диалог;
- развивать устойчивое внимание и мышление;
- формировать умение самостоятельно правильно проверять правильность выполнения задания.

Воспитательные:

- повысить мотивацию к осознанному выбору профессии;
- воспитывать требовательное отношение к себе и своей работе;

- воспитывать дисциплинированность и аккуратность;
- воспитывать чувство коллективной взаимопомощи.

Универсально-учебные действия:

Личностных – сформированность внутренней позиции обучающихся, личной мотивации в учебной деятельности. Через мотивации изучения профессионального иностранного языка.

Метапредметных:

Коммуникативных – умение вести корректную беседу на иностранном языке в процессе совместной деятельности. Работа с немецкими эквивалентами и текстом.

Регулятивных – умение самостоятельно определять цели, задачи урока; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать собственную деятельность и деятельность других учащихся.

Познавательных – готовность и способность к самостоятельной коммуникативно и информационно- познавательной деятельности, включая умение быстро реагировать в стандартной и нестандартной ситуации.

Предметных – владеть совокупностью знаний об выпечке в целом, представлении о подходах в приготовлении мучных и кондитерских изделий, с учетом социального и культурного контекста.

Тип урока: комбинированный

Оборудование: классная доска, мультимедийное оборудование, компьютер, наглядно-раздаточный материал.

Технологическая карта урока

Этап урока	Время	Виды работы, формы, методы, приемы	Содержание педагогического взаимодействия		Планируемые результаты
			Деятельность учителя	Деятельность учеников	
I. Организационный этап.	5 мин.	Опрос, беседа.	Приветствие студентов, проверка готовности к уроку, опрашивает студентов в форме беседы.	Студенты приветствуют преподавателя, сообщают о готовности к уроку, беседуют с преподавателем.	Уметь приветствовать преподавателя и учащихся своей группы, вести беседу, самостоятельно выбирать коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения.

1. Приветствие.	1 мин.	Опрос.	<p>Преподаватель приветствует студентов.</p> <p>- Guten Tag, liebe Studenten! Ich freue mich Sie wiederzusehen.</p> <p>- Würden Sie gern unseren Unterricht beginnen?</p>	<p>Студенты приветствуют преподавателя.</p> <p>- Guten Tag, liebe (r) Lehrer(in)!</p> <p>- Ja. Genau.</p>	
2. Проверка готовности к уроку.	1 мин.	Опрос.	<p>Преподаватель проверяет наличие тетради, письменных принадлежностей у студентов.</p> <p>Присутствие студентов на занятии.</p>	<p>Студенты сообщают о готовности преподавателю.</p> <p>Присутствие или отсутствие студентов.</p> <p>- Alle sind da.</p>	

			- Sind alle da hier? - Wer fehlt?	- fehlt.	
3. Речевая разминка.	3 мин.	Опрос - беседа. Репродуктивный продуктивный, объяснительно- иллюстративный методы.	Преподаватель говорит: «In verschiedenen Länder haben die Menschen aller Berufen, nicht nur Köcher und Konditoren, verschiedene Meinungen über das Essen» и спрашивает «Was denken Sie darüber?» Преподаватель просит студентов посмотреть на	Студенты размышляют над цитатой и выражают свои мысли самостоятельно, а также с помощью карточек, разбитые на опорные слова и выражения (прил. Б).	

			экран, озвучивает цитату повара по теме «Еда» (прил. А) и предлагает студентам выразить свое мнение.		
II. Проверка знаний ранее изученного материала.	9 мин.	Объяснительно-иллюстративный и репродуктивный методы. Самостоятельная работа. Взаимопроверка.	Преподаватель вводит в тему прошлого урока, проверяет ранее усвоенные знания.	Студенты отвечают на вопросы, выполняют задание, выданное преподавателем, обмениваются работами, проверяют ставят отметки.	Активизация и применение ранее полученных знаний в стандартной ситуации, умение взаимодействовать сообща в коллективе, самостоятельно
1. Введение в тему прошлого занятия.	2 мин.	Объяснительно-иллюстративный метод.	Преподаватель говорит: «Wir alle kochen gerne oder	Студенты отвечают:	правильно проверять правильность

		<p>Фронтальный опрос.</p>	<p>nicht. Oder im Allgemeinen kochen einige von uns. Aber wir essen gern. - Stimmt das? Показывает картинку на экране по теме «Die deutsche Küche» (прил. В). Задает вопрос «Welches Thema war in der letzten Stunde?</p>	<p>«- Ja. Das stimmt.» и смотрят на картинку и отвечают на вопрос: «Die deutsche Küche»</p>	<p>выполнения задания и оценивать свою деятельность и других учащихся.</p>
--	--	-------------------------------	---	---	--

<p>2. Проверка ранее усвоенных знаний.</p>	<p>3 мин.</p>	<p>Репродуктивный методы. Самостоятельная работа.</p>	<p>Преподаватель выдает карточки с заданием «Соединить немецкие эквиваленты с русскими» (прил. Г).</p>	<p>Студенты выполняют задание, подписывают свои работы.</p>	
<p>3. Оценки и отметки.</p>	<p>4 мин.</p>	<p>Взаимопроверка. Работа в парах.</p>	<p>Преподаватель просит обменяться работами студентов, предлагает им проверить задание самостоятельно по ответам (прил. Д) и поставить отметки, опираясь на критерии ответов к</p>	<p>Студенты подписывают свои работы, обмениваются и проверяют по ответам, предложенные на экране. Затем по критериям ответов выставляют отметки (прил. Ж).</p>	

			упражнению на экране.	Обмениваются работами обратно и оценивают свою работу, обсуждают с преподавателем затруднения и проводят коррекционную работу по устранению ошибок. Сдают свои работы преподавателю.	
III. Изложение нового материала.	65 мин.	Объяснительно-иллюстративный метод, опрос, эвристический метод.	Преподаватель задает вопросы по теме урока, через наводящие вопросы определяет актуальность и	Студенты отвечают на вопросы, тем самым определяя тему, цель и задачи	Уметь воспринимать на слух немецкоязычную речь, слушать и вступать в диалог,

			задачи урока, выполняет со студентами упражнения направленные на первичное усвоение нового материала.	урока, выполняют упражнения.	самостоятельно определять цели и задачи урока.
1. Подготовка к восприятию нового материала, определение темы урока.	3 мин.	Объяснительно-иллюстративный метод. Опрос.	Преподаватель включает видео по теме «Die deutsche traditionelle Rezepte» и после просмотра короткого ролика ставит вопросы: «Welches neue Thema haben wir	Студенты смотрят видео в течении 1 минуты и отвечают на вопрос, чтобы определить тему урока. Они говорят: «Es geht um das Backrezept».	

			<p>heute?», «Worum geht es im Video?»</p> <p>После того, как студенты ответили на вопрос, преподаватель открывает ответ на экране.</p>		
2. Актуальность темы.	3 мин.	Беседа – опрос.	<p>Преподаватель ставит вопрос студентам, зачем необходимо изучать немецкие рецепты? „Wozu brauchen wir die deutsche Rezepte zu erforschen?“</p>	<p>Студенты обсуждают вопрос, составляют и высказывают свои предположения (прил. И).</p>	

<p>3. Целеполагание. Определение задач урока.</p>	<p>4 мин.</p>	<p>Беседа – опрос. Эвристический метод.</p>	<p>Преподаватель раздает распечатки с рецептом и спрашивает, какие размышления у студентов о том, что они будут делать сегодня. «Welches Ziel haben Sie heute?», «Wie glauben Sie, was Sie heute machen werden?»</p>	<p>Студенты размышляют и называют цель и задачи урока. Das Ziel ist, mit der Essgewohnheiten der deutschen Kultur kennenzulernen. - Wir werden das neue Thema studieren. - Wir werden interessante Übungen machen. - Wir werden in Paaren und Gruppen und individuell arbeiten.</p>	
---	---------------	---	--	---	--

				<p>- Wir werden die neuen Wörter lernen.</p> <p>- Wir werden das Hören verstehen.</p>	
4. Первичное усвоение знаний нового материала.	25 мин.	Наглядно-иллюстративный метод. Опрос. Эвристический метод.	<p>Задание 1</p> <p>Преподаватель включает видеоролик, делает установку на выполнение задания (прил. К).</p> <p>По очереди вызывает к доске студентов, следит за правильностью выполнения задания, помогает,</p>	<p>Задание 1</p> <p>Студенты смотрят и слушают видеоролик по теме «Faschingskrapfen».</p> <p>Обсуждают значения слов в парах и записывают перевод в тетрадь, выходят к доске записывать перевод к</p>	

			<p>когда студенты не справляются.</p> <p>Und jetzt schauen wir uns das Video an.</p> <p>Ihre Aufgabe ist es, die Zutaten, die der Konditor nennen wird, in die Spalte zu schreiben und eine Übersetzung zu machen.</p> <p>Wir gehen nacheinander zur Tafel und schreiben die Worte auf. Die anderen beobachten und korrigieren,</p>	<p>немецким эквивалентам.</p> <p>Студенты следят за процессом и корректируют друг друга, если кто-то из студентов ошибается.</p> <p>Задание 2.</p> <p>Студенты просматривают рецепт, слушают преподавателя и отвечают на вопросы.</p> <p>Faschingskrapfen.</p> <p>Да. Похожи на пончики.</p>	
--	--	--	---	---	--

			<p>wenn der Student einen Fehler macht.</p> <p>Задание 2</p> <p>Преподаватель выдает текст-рецепт по теме: „Faschingskrapfen“.</p> <p>Преподаватель просит студентов посмотреть на рецепт и картинку к нему и ответить на вопрос: «О чем текст?». Затем подумать и сказать, как на русский язык можно перевести Faschingskrapfen.</p>	<p>Fasching – означает «канун поста». Это карнавал перед началом христианского поста. Подготовка к карнавалу начинается с 11 ноября, а своей кульминации карнавал достигает за неделю до начала Великого Поста. Это время, когда немцы напоследок могут повеселиться перед постом.</p>	
--	--	--	--	--	--

			<p>Есть ли в русской кухне похожее блюдо?</p> <p>Как вы думаете, по какому поводу в Германии готовят пончики? Какие ингредиенты указаны в тексте для приготовления пончиков?</p> <p>Werfen Sie einen Blick auf das Rezept und beantworten Sie die Frage: „Was ist der Text?“ Was zeigt das Bild zu dem Rezept?</p>	<p>Студенты называют ингредиенты: der Zucker, das Weizenmehl, der Salz, die Milch, die Hefe, das Eigelb, die Vanillepasta, die Zitrone, die Butter.</p> <p>Задание 3</p> <p>Студенты читают текст, поправляют, корректируют чтение друг друга (прил. Л, М).</p>	
--	--	--	--	--	--

			<p>Gibt es ähnliche Gerichte in der russischen Küche? Was denken Sie zu welchem Anlass Faschingskrapfen in Deutschland zubereitet werden? Welche Zutaten sind im Rezept angegeben?</p> <p>Задание 3</p> <p>Преподаватель просит студентов встать и поменяться местами. Затем дает задание прочитать текст.</p>		
--	--	--	---	--	--

			<p>Помогает исправить ошибки в чтении.</p> <p>Stehen Sie bitte auf und tauschen Sie die Plätze. Wir lesen den Text nach der Reihe, jeder liest nur ein Satz.</p>		
IV. Первичное закрепление знаний нового материала.	30 мин.	Эвристический метод. Работа в парах. Наглядно-иллюстративный метод. Рассказ.	<p>Задание 4.</p> <p>Преподаватель разбивает текст на фрагменты дает установку студентам в парах с помощью словаря и уже знакомых слов перевести текст.</p>	<p>Задание 4.</p> <p>Студенты читают и переводят текст в парах, обсуждают перевод. Во время ответа других студентов помечают себе основные моменты других отрывков.</p>	<p>Самостоятельно осуществлять информационно-познавательную деятельность, переводить (со словарем) тексты профессиональной направленности, самостоятельно</p>

			<p>Lesen Sie das Fragment des Rezepts, übersetzen Sie es ins Russische. Задание 5. Преподаватель просит вернуться студентов на свои места. Затем дает задание студентам выделить основное содержание в тексте и рассказать план-монолог от первого лица. Kehren Sie wieder auf Ihre Plätze zurück. Lesen Sie den Text noch</p>	<p>Обсуждают правильность перевода. Задание 5. Студенты возвращаются на свои места. Студенты выделяют основное содержание самостоятельно или в парах, при помощи преподавателя рассказывают план-монолог самостоятельно, со</p>	<p>совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.</p>
--	--	--	---	--	--

			einmal, markieren Sie den Hauptinhalt und erzählen Sie den Ersten-Person-Monolog.	зрительной опорой на текст.	
V. Домашнее задание.	3 мин.	Наглядно-иллюстративный метод.	Преподаватель заранее записал домашнее задание на доске. Дает пояснение к домашнему заданию. Выдает карточки с заданием. Студенты должны выучить новые слова по теме урока, заполнить пропуски в тексте	Студенты записывают домашнее задание. Задают вопросы по его выполнению (прил. Н).	Самостоятельно определять цели, осуществлять, организовывать и корректировать свою деятельность.

			словами, данные под текстом (при помощи рецепта или без него).		
VI. Рефлексия.	5 мин.	Беседа – опрос. Репродуктивный метод.	Преподаватель благодарит студентов за работу на уроке. Говорит, что очень рад участию всех студентов в уроке. И подводя итоги урока задает вопросы. Что нового вы сегодня узнали? Что можете теперь делать?	Студенты подводят итоги, отвечая на вопросы.	Уметь самостоятельно подводить итоги своей деятельности, оценивать проделанную работу на уроке, производить самоанализ и строить план по устранению ошибок.

			<p>Что вам понравилось или не понравилось на уроке?</p> <p>Danke für die Arbeit. Es hat mir gefällt, dass sie alle im Unterricht teilgenommen haben.</p> <p>Würde ich Schlüsse ziehen.</p> <p>Was haben Sie heute erfahren?</p> <p>Was können Sie jetzt machen?</p> <p>Was hat dir gefallen oder nicht gefallen?</p>		
--	--	--	--	--	--

				Bedanken Sie sich einander.		
VII.	Оценки и отметки.	и 3 мин.	Оценочный метод.	Преподаватель выставляет и называет отметки студентам. Оценивает, что у студентов получилось замечательно, хорошо и над чем еще нужно поработать.	Студенты отмечают у себя в тетради рекомендации по работе над недочетами.	Корректно реагировать на рекомендации по работе над недочетами, задавать вопросы по осуществлению недочетов своей деятельности.

Заключение

Урок проведен на 4 курсе для специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». Тип урока – комбинированный.

Организационный этап урока настроил учащихся на работу на уроке: осуществлено приветствие, готовность к уроку и речевая разминка.

Этап проверки знаний ранее изученного материала начался с введения в тему прошлого занятия, активизации и применении ранее полученных знаний.

Этап изложения нового материала открылся просмотром короткого видеоролика, с целью определения темы урока, постановки целей и задач урока, а также определения актуальности.

Основной целью урока являлось закрепление ранее полученных и новых знаний. Материал урока отобран в соответствии с целями и задачами урока, чтобы сохранить внимание и мотивацию учащихся к изучаемой дисциплине.

В ходе урока были использованы различные виды работ, методы и приемы. На этапе изложения нового материала применены задания с коррекционной направленностью, с целью развития мыслительных и психических процессов. В работе на уроке использованы различные карточки с заданиями для индивидуальной, фронтальной, парной и групповой работы. В ходе урока были использованы различные формы проверок: взаимопроверка с экрана, самопроверка, проверка работы обучающихся в парах и группой. Самооценивание заданий позволило учащимся оценить свои знания, выделить положительные аспекты своей деятельности и скорректировать недочеты.

Во время решения поставленных задач развивалось умение воспринимать на слух немецкоязычную речь, умение слушать и вступать в диалог, самостоятельно осуществлять информационно-познавательную деятельность, умение переводить (со словарем) тексты профессиональной направленности, умение самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

На всех этапах урока учащиеся излагали изученный материал последовательно и логично, показали уровень усвоения материала, сформированность умений и навыков. Учащиеся были вежливы и терпеливы по отношению к друг другу. При построении урока учитывались реальные возможности учащихся. На уроке все обучающиеся были активны. Во время урока участие принимали все. В конце урока учащиеся сделали самостоятельно выводы, подвели итоги урока. Атмосфера в классе была спокойная и доброжелательная.

Снять утомление, повысить работоспособность, поднять эмоциональное состояние на уроке удалось благодаря смене видов деятельности на уроке и изменения местоположения каждого учащегося.

Думаю, что урок получился продуктивным и результативным. Поставленные цели и задачи достигнуты. Впечатления от урока благоприятные, учащиеся остались довольны.

Список использованных источников и литературы

1. Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 №1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». Дата обращения: 01.03.2023
<http://publication.pravo.gov.ru/Document/View/0001201612220007?index=8&rangeSize=1>
2. J. Zauner. Backen vom Feinsten. – Weltbild, 2007.
3. Оглезнева М. Н. Памятка: типы уроков, формы и методы обучения. 2017. Дата обращения: 26.02.2023 <https://nsportal.ru/npo-spo/obrazovanie-i-pedagogika/library/2017/03/17/pamyatka-tipy-i-formy-urokov-metody-obucheniya>
4. Требования, предъявляемые к различным видам уроков. Дата обращения: 25.02.2023 http://mtk-bks.by/_file/prepod/school/treb_urok.pdf

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Цитата к уроку по теме: „Deutsche Küche“.

“Wenn Gott möchte, dass wir uns an die nur Rezepte halten, würde Er uns keine Großeltern geben“

Köchin Linda Henli

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

„ Опорные слова и выражения к теме «Еда» для студентов.

- 1) Die Großeltern kochen auf besondere Weise.
- 2) Sie kochen mit Seele und Herz für die ganze Familie und Enkel.
- 3) Um das Gericht köstlich zuzubereiten, brauchst du es tausendmal kochen.
- 4) Die besten Rezepte halten die Großeltern, um sie zu vererben.
- 5) Die Erfahrung des Kochs kommt mit dem Alter.
- 6) Viele Großeltern halten und ergänzen Rezepte, damit sie noch köstlicher werden.

ПРИЛОЖЕНИЕ В

„Die deutsche Küche“



ПРИЛОЖЕНИЕ Г

Verbinde die Wörter richtig.

- | | |
|-------------------------|-------------------------------|
| 1) die Küche | a) питьё |
| 2) verschieden | b) кухня |
| 3) das Essen | c) домашнее хозяйство, бюджет |
| 4) das Trinken | d) различный |
| 5) der Haushalt | e) еда |
| 6) die Herstellung | f) продукт питания |
| 7) der Vertrieb | g) смешение, смешивание |
| 8) das Nahrungsmittel | h) производство, изготовление |
| 9) die Vermischung | i) сбыт |
| 10) sich wandeln in (A) | j) поддерживать |
| 11) die Speise | k) превращаться во что –л. |
| 12) pflegen | l) пища, еда |
| 13) der Backen | m) открывать заново |
| 14) wiederentdecken | n) выпечка |

ПРИЛОЖЕНИЕ Д

Die Lösung

- 1) B
- 2) D
- 3) E
- 4) A
- 5) C
- 6) H
- 7) I
- 8) F
- 9) G
- 10) K
- 11) L
- 12) J
- 13) N
- 14) M

ПРИЛОЖЕНИЕ Ж

Die Selbstbewertung

„5“ 13 - 14

„4“ 10 - 12

„3“ 7 - 9

„2“ 6 <

ПРИЛОЖЕНИЕ И

Wir brauchen die deutschen Rezepte zu erforschen:

- 1) um die Essgewohnheiten der Menschen aus anderen Länder zu kennen;
- 2) um die Erfahrung zu erhöhen;
- 3) um andere Leute zu überraschen;
- 4) um die Ernährung zu variieren;
- 5) um den Augenblick des Volkes zu verstehen.

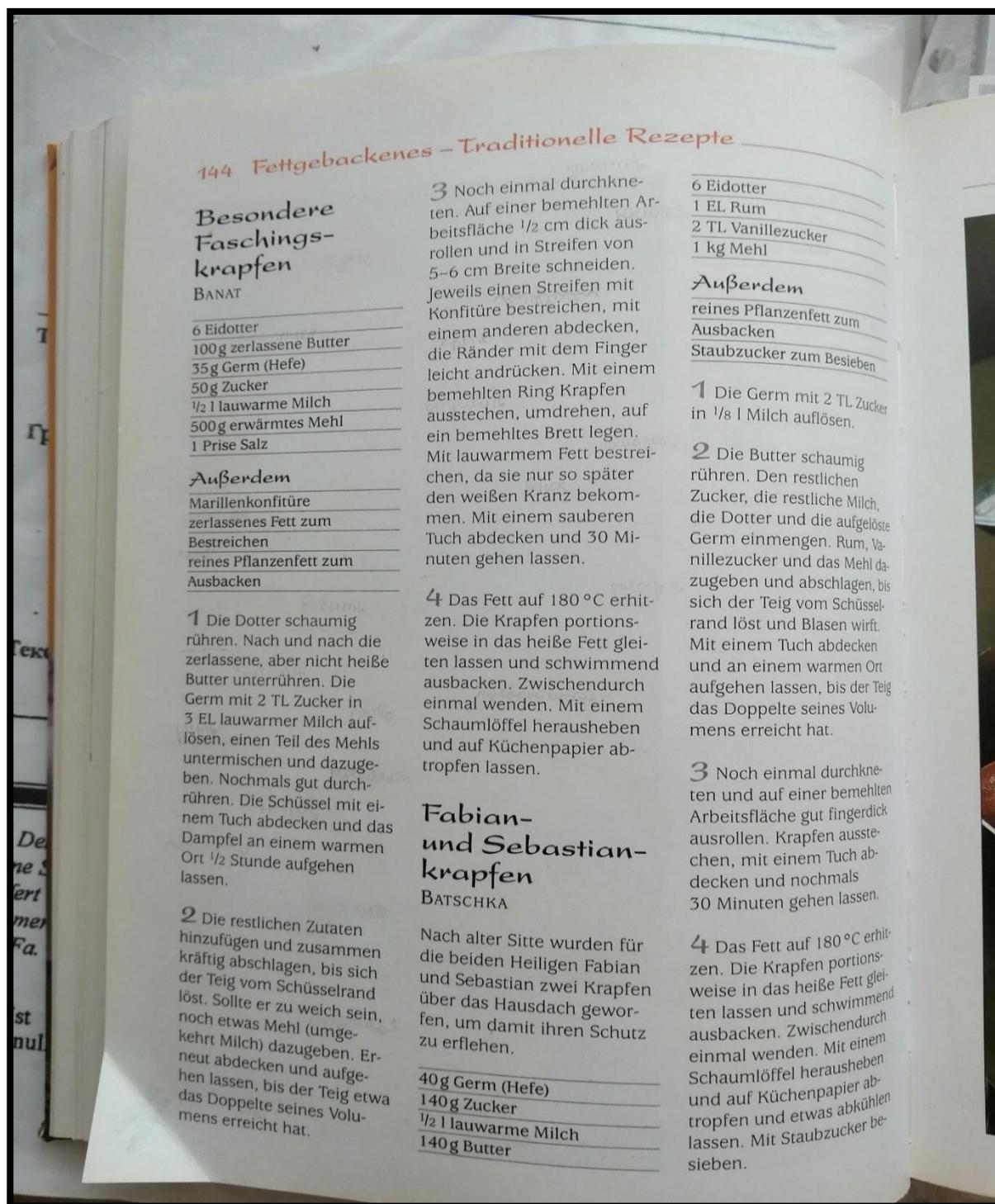
ПРИЛОЖЕНИЕ К

“Faschingskrapfen”

<https://www.youtube.com/watch?v=eWmIR5lbo28>

ПРИЛОЖЕНИЕ Л

Текст рецепта «Faschingskrapfen»



144 Fettgebackenes - Traditionelle Rezepte

Besondere Faschingskrapfen

BANAT

6 Eidotter
100g zerlassene Butter
35g Germ (Hefe)
50g Zucker
1/2 l lauwarme Milch
500g erwärmtes Mehl
1 Prise Salz

Außerdem

Marillenkönfitüre
zerlassenes Fett zum Bestreichen
reines Pflanzenfett zum Ausbacken

1 Die Dotter schaumig rühren. Nach und nach die zerlassene, aber nicht heiße Butter unterrühren. Die Germ mit 2 TL Zucker in 3 EL lauwarmen Milch auflösen, einen Teil des Mehls untermischen und dazugeben. Nochmals gut durchrühren. Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und das Dampf an einem warmen Ort 1/2 Stunde aufgehen lassen.

2 Die restlichen Zutaten hinzufügen und zusammen kräftig abschlagen, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Sollte er zu weich sein, noch etwas Mehl (umgekehrt Milch) dazugeben. Erneut abdecken und aufgehen lassen, bis der Teig etwa das Doppelte seines Volumens erreicht hat.

3 Noch einmal durchkneten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche 1/2 cm dick ausrollen und in Streifen von 5-6 cm Breite schneiden. Jeweils einen Streifen mit Könfitüre bestreichen, mit einem anderen abdecken, die Ränder mit dem Finger leicht andrücken. Mit einem bemehlten Ring Krapfen ausstechen, umdrehen, auf ein bemehltes Brett legen. Mit lauwarmem Fett bestreichen, da sie nur so später den weißen Kranz bekommen. Mit einem sauberen Tuch abdecken und 30 Minuten gehen lassen.

4 Das Fett auf 180 °C erhitzen. Die Krapfen portionsweise in das heiße Fett gleiten lassen und schwimmend ausbacken. Zwischendurch einmal wenden. Mit einem Schaumlöffel herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Fabian- und Sebastiankrapfen

BATSCHKA

Nach alter Sitte wurden für die beiden Heiligen Fabian und Sebastian zwei Krapfen über das Hausdach geworfen, um damit ihren Schutz zu erleben.

40g Germ (Hefe)
140g Zucker
1/2 l lauwarme Milch
140g Butter

6 Eidotter
1 EL Rum
2 TL Vanillezucker
1 kg Mehl

Außerdem

reines Pflanzenfett zum Ausbacken
Staubzucker zum Besieben

1 Die Germ mit 2 TL Zucker in 1/8 l Milch auflösen.

2 Die Butter schaumig rühren. Den restlichen Zucker, die restliche Milch, die Dotter und die aufgelöste Germ einmengen. Rum, Vanillezucker und das Mehl dazugeben und abschlagen, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst und Blasen wirft. Mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort aufgehen lassen, bis der Teig das Doppelte seines Volumens erreicht hat.

3 Noch einmal durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche gut fingerdick ausrollen. Krapfen ausstechen, mit einem Tuch abdecken und nochmals 30 Minuten gehen lassen.

4 Das Fett auf 180 °C erhitzen. Die Krapfen portionsweise in das heiße Fett gleiten lassen und schwimmend ausbacken. Zwischendurch einmal wenden. Mit einem Schaumlöffel herausheben und auf Küchenpapier abtropfen und etwas abkühlen lassen. Mit Staubzucker besieben.

ПРИЛОЖЕНИЕ Н

Домашнее задание.

Lücken sie die Sätze mit Wörter unten. Man kann das Rezept zur Hilfe benutzen.

- 1) Die Germ mit 2TL ... in 3 EL lauwarmer ... auflösen.
- 2) Die restlichen ... hinzufügen und zusammen kräftig abschlagen, bis der ... vom Schlüsselrand löst.
- 3) Sollte er zu ... sein, noch etwas ... dazugeben.
- 4) Mit einem bemehlten Ring ... ausstechen, umdrehen, auf ein ... Brett legen.
- 5) Mit einem sauberen Tuch ... und 30 ... gehen lassen.

Milch, Zucker, Teig, Zutaten, Mehl, weich, bemehltes, abdecken, Krapfen, Minuten.