Тамбовское областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Промышленно- технологический колледж»

МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА УРОКА АНГЛИЙСКОГО ЯЗЫКА НА ТЕМУ

«Путешествие по кухням мира»

Разработала
преподаватель английского языка
I квалификационной категории
Логунова Наталья Вячеславовна

Пояснительная записка

В настоящее время в связи с резко возрастающей потребностью народного хозяйства в высококвалифицированных рабочих и специалистах среднего звена, возрастает значимость начального профессионального и среднего профессионального образования.

Внедрение инновационных технологий при обучении иностранному языку в системе НПО и СПО вызвано объективной необходимостью, т.к. наблюдается тенденция к снижению интереса к изучению иностранного языка как предмета малозначимого для будущей жизни студентов.

Повысить значимость иностранного языка как учебного предмета и интерес к его изучению можно в том случае, если содержание учебного материала, его организация и условия, в которых протекает его изучение, будут согласованы со сферами деятельности учащихся, их интересами и склонностями. Следовательно, введение профессионально-ориентированного обучения иностранному языку является актуальной задачей на данном этапе.

В соответствии с современными требованиями к профессиональному образованию, подготовка будущих специалистов должна быть направлена на выработку способностей адекватного поведения в общении с носителями культуры страны изучаемого языка, опираясь не только на знание языка, но и стиля повседневной жизни, традиций и обычаев его народа. Культурологический аспект иноязычного образования предполагает знакомство не только с культурой изучаемого языка, но и своей национальной.

С целью повышения мотивации изучения иностранного языка и в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта третьего поколения планируется разработка профессионально-ориентированного курса английского языка по специальности «Технология продукции общественного питания».

В данную разработку урока включен теоретический материал о русской национальной кулинарии, особенности английского этикета и манер, рассказ о традиционных блюдах Италии и Японии. Основными целями урока являются создание условий для активизации в речи обучающихся изученного лексического и грамматического материала, помощь в связанном построении монологического высказывания по конкретной теме, знакомство обучающихся с национальными блюдами разных стран и особенностях этикета.

Методическая разработка урока английского языка
Урок - путешествие
«Путешествие по кухням мира»

Цели урока:

Образовательная:

- создать условия для активизации в речи обучающихся изученного лексического и грамматического материала;
- учить связанно строить монологическое высказывание по конкретной теме;
- познакомить с национальными блюдами разных стран и особенностях этикета;
- помочь совершенствовать лексику по теме, приобрести практические навыки поведения в конкретных речевых ситуациях (диалог «В японском ресторане»)

Развивающая:

- развивать навыки подготовленной устной и письменной речи, чтения и аудирования по иностранному языку;
- развивать творческие способности студентов;
- развивать навыки самостоятельной работы студентов при подготовке рефератов на английском языке;
- развивать языковую, коммуникативную и социокультурную компетенции.

Воспитательная:

- воспитывать умение работать в коллективе;
- воспитывать навыки культуры поведения;
- показать значение изучения иностранного языка для будущей профессии;
- воспитывать интерес к избранной профессии;
- способствовать социокультурному воспитанию обучающихся через ознакомление с кулинарными традициями и культурой питания разных народов;
- воспитывать уважительное отношение к традициям своей страны и других народов.

Формы организации познавательной деятельности студентов: коллективная, индивидуальная.

Методы, применяемые на уроке: коммуникативный, игровой, метод исследования, ИКТ.

Материально- техническое оснащение урока:

- слайдовая презентация в Power Point;
- доклады студентов по темам «Традиционная русская кухня», «Особенности этикета в Англии»;
- картинки с изображением отгадок;
- карта мира с флажками или магнитами.

Межпредметные связи:

- технология продукции общественного питания;
- кухня народов мира;
- информатика;

- лингвистика.

Ход урока

Этапы урока	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов
Organization period Организационный момент	***Good morning, my students, dear guests. I am very glad to see you.*** Доброе утро, дорогие гости. Я рада вас видеть.	Диалог: Преподаватель-Студент
Introduction of the theme. Постановка цели урока. Введение в тему урока	***Today we conduct an unusual lesson, and a lesson - travelling. We will make travel in cuisines of the world. We will talk with you about national dishes of Japan, Italy, Russia, Great Britain. You learn how to give dishes in the different countries. So, we will begin our travelling!*** Сегодня мы проводим не обычный урок, а урок-путешествие. Мы совершим путешествие по кухням мира. Мы поговорим с вами о национальных блюдах Японии, Италии, России, Великобритании. Вы узнаете, как подают блюда в разных странах. Итак, начнем наше путешествие!	Слушают, обращая внимание на план урока, представленный на доске в виде карты, на которой отмечены флагами страны, в которых проходит путешествие.
	We are going to start with riddles about food and meals. You can see at the blackboard some of them. Начнем с загадок о еде. Отгадки вы видите на доске в виде картинок. (Приложение 1)	Преподаватель читает загадки, студенты внимательно слушают и отгадывают, указывая на картинки- отгадки на доске.
A stage of assimilation of new knowledge	***Let's speak about Russian meals and foods.***	На карте флагом отмечена страна Россия.

Этап усвоения новых знаний	Давайте поговорим о русской кухне. (Приложение 2)	Трое студентов выступают с докладами о русской национальной кухне. Остальные обучающиеся внимательно слушают.
Follow-up activities Беседа по вопросам	***Thank you. And now, answer my questions, please:*** 1. Do you like Russian cuisine? 2. What is your favourite cuisine? Why? 3. How often do you go to a restaurant? 4. What do you prefer to eat for breakfast? 5. What do you usually eat for dinner? 6. What is your favourite kind of soup? 7. Does your family usually gather together for dinner? 8. What traditional Russian dishes do you know? Спасибо. А теперь ответьте на мои вопросы. ***What other proverbs about food or cooking can you remember?*** ***Какие пословицы о еде вы помните?***	Студенты отвечают на вопросы преподавателя. Студенты называют пословицы о еде, например: Don` t quarrel with your bread and butter. Half a loaf is better than no bread. You cannot have your cake and eat it. What is sauce for the goose is sauce for the gander. Too many cooks spoil the broth.
A stage of assimilation of new knowledge Этап усвоения новых знаний	***Let's continue our travelling. On the board you see words and expressions. Translate them and guess about what dishes of the country speech will go.*** Продолжим наше путешествие. На доске вы видите слова и выражения.	На доске представлены слова и выражения, которые студенты должны записать в тетрадь и перевести: gifts of the sea, vegetables, soya and beans, octopuses, mollusks, oysters, crabs, rice, shushi, poultry, fruit, green tea. На карте флагом отмечена

	Переведите их и отгадайте о блюдах какой страны пойдет речь.	страна Япония.
	As you guessed, Japanese eats these dishes. ***Japanese cuisine is full of variety of gifts of the sea, vegetables, soya and beans.*** ***The most national dishes are cooked of octopuses, mollusks, oysters, crabs.*** ***Their favourite meal is rice.*** ***Their national meal is shushi.*** ***The Japanese like to eat beef, pork and poultry. Also prefer fruit, biscuits, green tea without sugar and coffee.*** Как вы догадались, это блюда, которые едят японцы. Японская кухня отличается обилием блюд из рыбы и морепродуктов, овощей, сои, бобов. Многие национальные блюда готовят из осьминогов, моллюсков крабов, устриц. Любимый продукт - рис. Национальным блюдом является суши. Японцы охотно едят блюда из натурального мяса - говядины, свинины, баранины и птицы, любят фрукты, печенье, чай - зеленый без сахара, кофе.	Студенты внимательно слушают.
	Let's try play a dialogue "At the Japanese restaurant", using some new words and expressions. Давайте попробуем разыграть диалог «В японском ресторане», используя новые слова и выражения	Несколько студентов совещаются и разыгрывают диалог. Остальные внимательно слушают.

	Look at the map. Next country is Italy. Посмотрите на карту. Следующая страна – Италия. ***What associations with Italian cuisine have you got?*** Какие блюда итальянской кухни вам известны? ***Let's speak about Italy meals and foods using a presentation.*** Давайте поговорим об итальянских национальных блюдах и посмотрим презентацию.	На карте флагом отмечена страна Италия. Затем обучающиеся просматривают презентацию, подготовленную студентом об итальянских блюдах, записывая новые слова и выражения в тетрадь: paste, cheese, sauce. vegetables, meet, fruit, nuts, ice-cream, coffee, butter, roasted pork and rye bread.
	And at last, Great Britain. Of course, you heard a lot of things about some traditional English dishes and English etiquette. Let's listen the message of our student on this subject. И наконец, Великобритания. Вы, конечно, многое слышали о традиционных английских блюдах и английском этикете. Давайте послушаем сообщение студента на эту тему. (Приложение 3)	На карте флагом отмечена страна Великобритания. Студенты слушают, один из студентов читает доклад у доски.
	I suggest you to study the menu of one of English restaurants and to make the order. Я предлагаю вам изучить меню одного из английских ресторанов и сделать заказ. (Приложение 4) Закажите: 1. Фирменную закуску и второе блюдо 2. Маринованного цыпленка и две порции салата из королевских креветок.	Студенты изучают меню, представленное на слайдах и устно делают заказ.

	3. Праздничный ужин на четверых на сумму около 100 фунтов 4. Шотландский виски, три порции свежего фруктового салата	
A storing of the studied material Закрепление изученного материала	***Let's check, how well you know traditions of other countries, their etiquette and dishes. Guess a dish or a meal according its description.*** Давайте проверим, насколько хорошо вы знаете традиции других стран, их этикет и блюда. Угадайте блюдо или продукт по описанию. (Приложение 5)	На слайдах показано задание. Обучающиеся читают и отгадывают.
Homework Домашнее задание	***Проведите исследование на тему : «Блюда каких стран предпочитают обучающиеся колледжа и их родители». Оформите результаты своего исследования в виде диаграммы или графика***	Студенты записывают домашнее задание
Conclusion Заключение	***Now I'd like to say a few words in conclusion. We've spoken today about different cuisine. I'm glad that you know a lot about traditional dishes. I hope your knowledge in English will useful in your future career. (Объявляются и комментируются оценки) Our lesson is over. Thank you for your work. Good bye!*** А теперь, мне хотелось бы сказать несколько слов в заключении. Сегодня мы говорили о различных кухнях. Я рада, что вы узнали много интересного о	Студенты прощаются с преподавателем

	традиционных блюдах разных стран. Надеюсь, что ваши знания пригодятся вам в вашей карьере. Наш урок окончен. До свидания!	

Приложение 1.

Riddles. Загадки

Ягодку дали попробовать Вере:
Красную круглую с косточкой ...
(cherry)

Плачет громко младший брат:
Зуб сломал о крепкий ...
(nut)

Ехал с мальчиком в купе я,
Фрукт он ел с названьем ...
(pear)

Нужен всем нам на обед
Пышный, вкусный, свежий ...
(bread)

Младший брат всё грызть горазд,
Съел он всю у хлеба ...
(crust - корка)

Хлеб им мажут все ребята,
Нам даёт корова ...
(butter — масло)

Запах чудесный, нельзя ошибиться!
Это ж, друзья, итальянская ...
(pizza - пицца)

Даже царь настоящий, в короне,
Любит с кетчупом есть ...
(macaroni - макароны)

Прежде чем пойти в свой колледж,
Съешь тарелку манной ...
(porridge — каша)

Приложение 2.

Russian Cuisine

The usual meals in Russia are breakfast, dinner and supper. Russian people have
-their breakfast at 7 or 8 a.m.,
-dinner at 1 or 2 p.m.,
-and supper at 6 or 7 p.m.
It is difficult to describe the Russians breakfast, dinner and supper. It depends on people’s work, money and opportunities.

Let us start with breakfast. This meal doesn't usually take much time to prepare, due to the fact that people, as a rule, are in a hurry for work, school or somewhere else. It may include just sandwiches, fried or scrambled eggs, corn flakes or muesli and various kinds of porridges. It can be cream of wheat, oatmeal porridge, rice or buckwheat porrige. It is more common for Russian people to drink black tea with jam or honey but there are ones who prefer coffee in the morning. You may think there is nothing special in this set of dishes. You are right. But it was a description of a typical working day breakfast, when people have little time to prepare something. Now I'd like to call your attention to breakfast of a dayoff.

Have you ever tried traditional Russian sirniki? I'm sure, if you live in Russia, at least once in your life your grandmother or mother prepared them for you. Nothing can be compared with sirniki, made of fresh village cottage cheese and fried on a pan. They are usually served with sour cream and sugar. Perhaps, the only dish which is as delicious as sirniki is blini or pancakes. In Russia they say that the thinner blini are made the tastier they are. Blini are served rolled with a variety of fillings but the most delicious ones are pancakes with jam, honey and sour cream.

A traditional Russian dinner consists of three courses. It is the main meal of the day. First of all snacks are served. It can be caviar, herring, salt cucumbers and sauerkraut. All these salt dishes are served in order to excite the appetite. In general Russian cuisine is famous for its pickles.

Then comes the first course — soup. There is a great variety of different soups in Russia but the most famous is "borsch". Shchi, rassolnik, shchaveleviy soup and cold soup — okroshka are also cooked in Russia. Of course, it is not the whole list of traditional Russian soups, but these are the most popular ones.

After the soup the second course follows. It usually includes meat or fish and garnish. The Russians prefer freshwater fish like carp and pike. As for meat, it may be pork, beef, veal, lamb, turkey or chicken. The most famous meat dishes in Russia are zharkoye (stewed beef with potatoes, onions, carrots and garlic seasoned with salt and pepper), beef Stroganoff (the dish consists of pieces of beef served in a sauce with sour cream) and cutlets (the dish made of minced meat). The main course is usually served with garnish — mashed, baked or fried potatoes, pasta or vegetables.

Russian people often eat pelmeni (meat dumplings) for the second course. Pelmeni are often cooked by the whole family. Firstly, the filling of minced meat is made due to the particular recipe, then they roll out the pastry and after that everybody sits at the big dinner table and makes pelmeni. Sometimes the preparation of this dish takes almost the whole day. Very often people cook pelmeni for a holiday. The Russians eat everything with bread but sometimes pies are served instead of bread. These pies may be stuffed with various fillings: fish, spring onions and eggs, meat, chicken, potatoes and mushrooms. Sweet pies are served for tea. They are usually stuffed with different fresh berries or jam. Every housewife has her own cooking secret.

As for the third course, it is usually a drink — compote, kissel or mors. In old Russia there existed another popular drink — Medovukha which is derived from the word "honey" (in Russian it sounds as "mjod"). Sometimes this course includes desserts. It may be ice-cream, baked apples or some fresh fruit.

Supper is the longest meal of the day, since it is time when the whole family can gather at one table and discuss some news. Russian people usually have a substantial meal for supper. It may be fried potatoes, potatoes in their skin with herring, fried fish or chicken. But there are also people who prefer light supper such as cottage cheese with sugar or milk and jam, an apple cake called "sharlotka", or a potato cake, or some vegetables. It will depend just on a person's preference.

It is worth saying that Russian cuisine is famous for its natural products. Russian people are fond of gathering, drying and using mushrooms and all kinds of forest berries in their dishes.

In my opinion, Russian cuisine is one of the most varied and delicious in the world but tastes differ. As far as I know, people from other countries consider Russian people heavy eaters not only because of the amount of food we eat per day, but also due to its fat content. Anyway, if you are not keen on Russian cuisine, it is up to you to choose any other food.

Приложение 3.

Особенности этикета в Англии

В Англии очень важна манера держаться за столом. Поэтому надо соблюдать основные правила этого этикета. Никогда не кладут руки на стол, их держат па коленях. Приборы не снимаются с тарелок, так как подставки для ножей в Англии не предусмотрены. Столовые приборы не перекладывают из одной руки в другую, нож все время находится в правой руке, вилка - в левой, острие обращено к тарелке. Так как различные овощи подаются одновременно с мясными блюда ми, то следуете помощью ножа накладывать на вилку маленький кусочек мяса, а на него немного овощей. Здесь необходимы навык и чувство меры — при поднесении ко рту нищи овощи не должны сыпаться с вилки назад в тарелку, а если кто-то рискнет наколоть на вилку хоть одну горошину, то его сочтут невоспитанным. Не нужно торопиться раскладывать свою салфетку, лучше подождать, пока другие это сделают. Неприлично вытирать свои приборы в гостях, у знакомых, так как этим вы показываете свое недоверие к хозяевам, но это позволительно в ресторанах.

Хлеб надо всегда ломать кусочками над своей тарелкой, чтобы не крошить на скатерть, резать свой кусок хлеба ножом или откусывать от целого ломтя. Суп следует есть не с конца ложки, а с бокового края. Для устриц, омаров да и вообще для всех мягких блюд (таких как мясо, рыба и т.п.) следует употреблять только ножи.

Считается очень неприличным есть фрукты, откусывая прямо от них. Нужно ножом очистить фрукт от кожуры, разрезать фрукт на части, вырезать сердцевину с зернами и только после этого есть.

Приложение 4

Menu card **Trafalgar Square Restaurant**	
Starters:	
Turkey and cucumber puffs	£ 3. 15
Pasta Sicilia	£ 2. 35
King prawn seafood salad	£ 2. 45
Deep fried potato skins	£ 2. 45
Main courses	
Salmon fillet and king prawn kebab	£ 8. 99
Rump steak	£ 8. 99
Marinated chicken	£ 7. 89
Chicken Tikka Masala	£ 7. 99
Desserts and coffees	
Paradise cake	£ 1. 99
Fresh fruit salad	£ 1. 99
Double chocolate mousse	£ 1. 99
Strawberries and cream	£ 1. 89
Cheese and biscuits	£ 1. 89
Coffee and tea	
Floater	£ 0.75
Pot of tea	£ 0. 70
Liqueur coffees	
Irish (Irish whisky)	£ 1. 65
Riviera (A subtle bittersweet blend of orange)	£ 1. 65
Highland (Scotch whisky)	£ 1. 95

Приложение 5

Give it name

1. It is a vegetable that grows under the ground. It can be boiled, baked or fried. It can also be made into chips or crisps.
2. It is the meal from a bull or a cow.
3. It is a shopkeeper who sells fruit and vegetables.
4. It is something you can drink from. It is made of glass and does not have a handle.
5. Two slices of bread with food between them.
6. It is a small plant. It has a short thick stem with a round top. It looks like a tiny umbrella.
7. It is a sea creature that has a hard shell, two large claws and eight legs.
8. When you do it, you put food in your mouth, chew it and swallow it.

Список использованной литературы

1. Измайлов В.А. Сборник английских загадок, пословиц, поговорок. / В.А. Измайлов.- Феникс. 2007.- 97 с.
2. Секреты русской кухни: книга рецептов. – М.: ОАО Изд-во Радуга, 2001. – 144 с.
3. Поляков, О.Г. Профильно-ориентированное обучение английскому языку и лингвистические факторы, влияющие на проектирование курса / О.Г. Поляков // Иностранные языки в школе. – 2004. - №2. – С.14-20.
4. Сиротинина Т.А. Современный англо- русский, русско- английский словарь / Т.А. Сиротинина.- М., 2009- 367 с.
5. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания/ English for Cooking and Catering: Учебное пособие для студ.ср.проф.учебных заведений/Н. И. Щербакова, Н.С. Звенигородская.- М.: Издательский центр « Академия», 2005.- 320с.

Интернет- ресурсы

6. http://abc-english-grammar.com
7. http://www.bibliotekar.ru
8. http://engtopic.ru/
9. http://www.native-english.ru
10. http://www.study.ru
11. http://www.psibook.com