

Вольникова Нина Александровна

Государственное автономное образовательное учреждение

среднего профессионального образования Пензенской области

"Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции"

г. Пенза

МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА «АНГЛИЙСКАЯ КУХНЯ»

Наша жизнь не стоит на месте – она стремительно развивается, вносит свои коррективы в различные жизненные процессы, не исключая и образовательные.

Повышение статуса иностранных языков происходит за счёт возможности получать образование и работу за рубежом.

Выпускнику колледжа технологу, повару, кондитеру, возможно, в будущем придётся готовить блюда национальной кухни, в том числе и английской, участвовать в международных конкурсах кулинаров и кондитеров, общаться с людьми англоязычных стран.

При проведении открытого урока по теме «Английская кухня» с целью профессиональной направленности обучения иностранному языку и развития международных, кулинарных, экономических и деловых связей между Россией и Англией было предусмотрено ознакомление обучающихся:

- с кулинарной технологией и рецептурой национальных английских блюд;
- с особенностями английской кухни и приёмом пищи в Англии;
- с английскими пословицами и поговорками, имеющими отношение к кулинарии;



- с сетью предприятий общественного питания в Англии;
- с правилами поведения за столом во время приёма пищи.

Для активизации мыслительной деятельности учащихся и создания креативной ситуации, приближенной к реальной, на уроке были использованы различные методы активного обучения: «круглый стол», диалог-интервью, разыгрывание ролей, заочное путешествие в Англию.

При подготовке и проведении открытого урока «Английская кухня» большое внимание уделялось культуре речи обучающихся, правильному произношению терминов, пословиц и поговорок, развитию монологической и диалектической речи.

Выразительность речи, внутренняя культура и обаяние человека важны при общении.

Использование приёма интервью как элемента урока было нацелено на совершенствование умений и навыков учащихся в правильной постановке вопросов с целью получения информации и лаконичных ответов.

Выступление импровизированных гостей предусматривало развитие навыков монологической речи обучающихся и её восприятие на слух.

Тема урока: «Английская кухня»

Цель урока: Развитие языковой компетенции.

Задачи:

1. Обучающие:

- Максимально использовать возможности урока для развития основных видов речевой деятельности, таких как аудирование, устная речь, чтение и письмо; активизировать лексику по теме «Кулинария».

2. Развивающие:

- Способствовать развитию познавательной активности и ассоциативного мышления обучающихся;



- Содействовать развитию интеллекта: последовательность и логичность мышления, умение выделять главное, самостоятельность;
- Развитие внимания, памяти, речи обучающихся;

3. Воспитательные:

- Способствовать воспитанию нравственных качеств личности, таких как вежливость, тактичность, аккуратность;
- Формировать эстетический вкус и культуру речевого общения в

Тип урока: урок систематизации и обобщения знаний.

Форма урока: урок-практикум.

Методы обучения: беседа; игровое проектирование; ролевая игра «Круглый стол»; заочное путешествие в Англию; диалог-интервью; разыгрывание ролей.

Оснащение урока:

Оборудование: Компьютер, Мультимедийная система.

Иллюстративно-презентационный материал: Презентация «Английская кухня»; иллюстрации «Национальные английские блюда, десерт и напитки».

Раздаточный дидактический материал: Тесты, кроссворд, кулинарные рецепты; английские пословицы и поговорки.

Ход урока:

I. Организационный момент: а) организация группы; б) вступительная речь учителя; в) сообщение темы урока; г) постановка учебных задач.

II. Фронтальная беседа учителя с обучающимися о русских национальных блюдах.

III. Тест: «Знаете ли вы русскую кухню?»

IV. Промежуточный контроль правильности выполнения теста: «Знаете ли Вы русскую кухню?»

V. Развитие навыка переводного чтения. На примерах правил поведения за столом «The ABC of English table manners».



VI. Развитие навыка аудирования. Восприятие на слух английских пословиц и поговорок и подбор русских эквивалентов.

VI. Ролевая игра. Международный молодёжный конкурс кулинарного мастерства «Кухни народов мира» в Англии. «Круглый стол», в работе которого принимают участие: шеф-повар английского ресторана «Red Lion», бизнесмен, владелец ресторанов и кафе Лондона, диетолог центра «Питание и здоровье» в Лондоне, учёный-лингвист, корреспондент молодёжной газеты в Лондоне «Teens` World».

1. В ходе работы «круглого стола» шеф-повар рассказывает об особенностях английской кухни и отвечает на вопросы обучающихся по поводу национальных, традиционных блюд и напитков в Англии.
2. Представитель делового мира в общественном питании в Англии даёт характеристику предприятий общественного питания и высказывает свой интерес к русским национальным блюдам и желание открыть сеть ресторанов и кафе с русской кухней в различных городах Англии.
3. Диетолог говорит о влиянии питания на здоровье человека, о вегетарианцах, которые живут во всех странах, в том числе и в Англии, и даёт, советы, как правильно питаться, чтобы сохранить здоровье на долгие годы.
4. Учёный-лингвист беседует с обучающимися о происхождении и значениях некоторых английских слов.
5. Корреспондент английской молодёжной газеты «Teens` World» берёт интервью у обучающихся колледжа. Его интересуют вопросы, связанные с выбором профессии, профессиональными качествами технолога, планами на будущее и желанием работать за рубежом.
6. Менеджер ресторана «Red Lion».

VIII. Развитие навыков диалогической речи.

Диалог « В ресторане». Заказ блюд и обслуживание клиентов.



IX. Развитие навыков аудирования и монологической речи. Рассказ менеджера об особенностях английского чаепития и сервировки чайного стола на двоих.

X. а) Решение кроссворда по теме «Кулинария». б) Промежуточный контроль

XI. Развитие навыка изучающего чтения.

Самостоятельная работа по переводу рецептов национальной кухни с учётом уровня знаний учащихся: 1. Home Made Cake– 2. Vegetable soup– 3. Stewed Beef and Pork–

XII. Заключительный этап урока.

а) Домашнее задание: написать любимый кулинарный или кондитерский рецепт блюда;

б) Подведение итогов с оценкой проделанной обучающимися работы.

