Министерство образования Нижегородской области

Государственное бюджетное образовательное учреждение

среднего профессионального образования

**«Ветлужский лесоагротехнический техникум».**

**МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА**

 **на тему «Кухня народов мира».**

 Подготовила

*преподаватель иностранного языка*

***Александрова Татьяна Борисовна.***

Ветлужский район,

2013г.

**Введение.**

 Целью учебного занятия на тему « Кухня народов мира» является совершенствование англоязычной коммуникативной компетенции с использованием профессиональных лексических единиц. Тема учебного занятия входит в раздел №11 «Кухня народов мира» примерной и рабочей программы по иностранному языку по специальности 260807 «Технология продукции общественного питания» . Тема, обучающие, развивающие и воспитательные цели учебного занятия предполагают практическое занятие в целях освоения профессионально - ориентированной лексики.

 Учебное занятие проводится с использованием интерактивных педагогических технологий, в том числе информационно- коммуникативных, в целях развития творческих и познавательных способностей студентов. План учебного занятия на подготовительном этапе предполагает организацию аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы в различных формах в целях формирования у студентов рациональных приемов работы с учебным материалом.

 Структура учебного занятия предполагает использование интерактивных педагогических технологий в виде ситуативных и ролевых игр. Учебная деятельность студентов представляет собой выполнение ряда учебно – познавательных заданий, направленных на развитие навыков чтения текстов профессиональной направленности, а также на развитие иноязычной коммуникативной компетенции путем формирования навыков монологической и диалогической речи.

 Тема, цели и структура учебного занятия позволяют студентам не только овладеть профессиональной лексикой, но и достаточно свободно пользоваться изученными профессиональными лексическими единицами в коммуникативных целях.

 Таким образом, урок на тему «Кухня народов мира» проведено как личностно – развивающее учебное занятие, в процессе организации которого реализованы следующие условия организации личностно – развивающего учебного занятия по иностранному языку:

1. Выбор видов учебной деятельности студентов, повышающих их самостоятельность, инициативу и активность в учебном процессе. Реализация этого условия была достигнута путем использования интерактивных методов обучения.

 2. Стимулирование развития познавательных (интеллектуальных) способностей студентов путем увеличения доли учебных заданий

творческого характера за счет использования информационно – коммуникативных педагогических технологий.

3. Учет индивидуальных особенностей студентов при выборе типа учебного занятия и методических приемов, а также при использовании разноуровневых учебных заданий.

4. Стимулирование положительного отношения к знаниям за счет уважительного отношения к студентам, а также путем создания ситуации успеха, что обеспечивает обратную связь в системе «преподаватель - студент».

 5. Формирование личностного отношения к изучаемому материалу.

6. Личностно - ориентированная позиция преподавателя и установка на развитие индивидуальности студентов.

7. Создание атмосферы взаимопомощи и взаимной заинтересованности в результатах учебной деятельности за счет групповых самостоятельных видов работы.

**План учебного занятия**

**Учебная дисциплина: «** Английский язык».

**Тема:** Кухня народов мира.

**Цели:**

 **Обучающие:** совершенствование коммуникативной компетенции обучающихся .

 **Развивающие:** формирование у студентов навыков и умений самостоятельной работы.

 **Воспитательные:** расширение кругозора студентов.

**Тип учебного занятия:**  урок закрепления знаний, умений и навыков .

**Вид учебного занятия:** ролевая игра с организацией коллективной мыслительной деятельности студентов .

**Межпредметные связи:** дисциплина « Национальная и зарубежная кухня».

**Оборудование и наглядные пособия:** мультимедийный проектор, компьютеры и дидактический материал.

**Структура учебного занятия:**

**1 Организационный момент:** ознакомление студентов с темой и целью учебного занятия.

**2 Актуализация знаний студентов по теме «Русская национальная кухня»:**

2.1. Complete the questions. ( Завершить вопросы к тексту).

 2.2. Мatch the words and make up sentences ( Подобрать слова и построить предложения.)

 2.3. Finish the sentences using different variants (Построить предложения, используя различные варианты словосочетаний).

 2.4. Рut the words in correct order to make up a story as the shef ( От лица шеф – повара ресторана русской кухни предложить меню).

 2.5. Make up dialogues completing the sentences ( От лица посетителей ресторана русской кухни подготовить диалоги и обсудить меню).

 2.6. Make up dialogues according to the situations. (Подготовить диалоги по заданным ситуациям).

 2.7. Оffer the specialties of the Russian cuisine in the name of a waiter. (Выполнение ролевого задания: от лица официанта предложить блюда русской кухни).

**3. Формирование коммуникативных навыков и умений:** выполнение творческого задания на тему «Кухня народов мира» с организацией групповой работы студентов.

**3.1. Защита мультимедийных презентаций на тему «Кухня народов мира».**

**3.2. Выполнение ролевого задания: от лица шеф- повара разработать меню виртуального ресторана с национальной кухней на основе мультимедийных презентаций и с использованием персональных** **компьютеров** **в соответствии со структурой меню:**

* Starters.
* Salads.
* Soups.
* Main courses.
* Side dishes.
* Specialties.
* Desserts.
* Beverages.

**4. Проведение рефлексии студентов: Что нового вы узнали на уроке? What new information did you get at the lessons?**

**5. Подведение итогов и домашнее задание:** make up the menu of the restaurant “ The Russian style”. ( Составить меню ресторана « Русский стиль» ).

**Дидактический материал для учебного занятия:**

**Russian cuisine.**

Russian cuisine is very rich. In Russia there is a large variety of milk products: a sort of dry granulated cream cheese called “tvorog”, thick suur cream called “ smetana”, which can be used with almost anything: in the soup, with meat dishes, on pancakes. Smetana is used as almost universal flavouring sauce.

Kefir is a pleasant, usefull beverage from cow’ s milk. It is a dietary product.

Ryazenkfa is a sour milk product made from baked milk, very pleasаnt to taste.

There is a big choice of appetizers, soups, hot and dessert dishes. You can recommend your guests red caviar, salmon, hot and cold smoked sturgeon, pikeperch, in aspic or stuffed, herring.

As a cold dishes our guests can taste ham, lean or cold boiled pork with spices ( buzhenina), jelled tongue, meat jelly and various salads beginning with salad “ Stolychnii” up to Russian salad. For a change you can taste frozen appeles. They are very delicious. Russian blini with caviar and mushrooms in thick sour cream are very popular hot appertizers.

How about soups? There are plenty of them. Fresh cabbage meat shchee, shchee “ Petrovskie” ( cooked from soodak fish and fresh cabbage), Moscow borhch, kidney and cucumber soup (rassolnik), meat and fish sawlyanka, ookha, (special fish soup), mushroom soup and soup in season - okroshka and cold beetroot soup are very popular.

 For the hot dish guests can order pike - perch in white wine or fried, sturgeon of all kind - boiled, steamed or on a spit, fried burbot or carp in thick sour cream sauce or meat dishes to their taste: beef- Stroganoff and mashed potatoes, roast veal, special pot roast stuffed cabbage - rolls ( golubtsy), Suberian pelmeni and so on. Now a few words about buckwheat "kasha" which may be eaten with meat likе potatoes as well as a cereal with butter or milk. It's very popular in our country because it's a very useful product.

There is a large variety of poultry and game dishes: roast chicken, roast duck and goose stuffed with apples and sauerkrauft, roast partridges, hazel- grouse, wood – grouse, wood –cock, black - cock, pheasant and quail. They are very tender dishes.

How about dessert? For dessert you can have baked apples, fruit and berry kissels (made from fruit or berry juice and potato flour), compot ( made of dried stewed fruit mixed), dessert fruits: aromatic melons, watermelons, compot (made juicy grapes, pears, apples, peaches, tangerines, oranges.)

 And at last Goorievskaya kasha. This dessert dish was made in honour of the victory over Napoleon in the war of 1812. Taste it!

These dishes are served at the Russian restaurants "Sadko", "Troyka", "Okolitsa" and at many other fashionable restaurant of our city.

Russian cuisine is famous for its Russian pies which were baked in Russia in good old times and remain popular nowadays. They are: kulebiaka (a Russian pie with meat or cabbage filling), rastegay (a pie with special fish filling),

open curd tarts (vatrushka), honey-cakes, twists of bread (krendeli), boubliki (thick

ring - shaped rolls), baranki ( ring - shaped rolls), sooshki (small ring-shaped crackers), Russian Easter cakes and various fancy-cakes.

As for drinks we should recommend fruit and berry beverages: morse, kvas and zbiten (an old Russian beverage made from kvas, cognac or vodka, honey, tea and spices.

 Welcome to our restaurants!

**Словарь**

cuisine [kwi’zi:ŋ]- *Fr.* кухня, кулинарное искусство varied разнообразный

granulated -раздробленный, превращенный в зерно

dollop- большая доза, большой кусок

flavouring [fleivəriŋ] -ароматный, приятный на вкус

and the like- и тому подобное

frozen apples- мочёные яблоки

burbot [‘bə:bət]- налим

special pot-roast- фирменное жаркое в горшочке

stuffed cabbage-rolls- голубцы

suckling (-pig)- поросенок

buckwheat "kasha" [kα:∫ə]- гречневая каша

rabbit- кролик

hare- заяц

as well as- так же, как и

to suffer (from)- страдать, болеть

diabetes [，daiə'bi:ti:z]- диабет

to purify [pjuri'fai]- очищать

partridge- куропатка

hazel-grouse [heizlgraus]- рябчик

wood-grouse тетерев-глухарь

wood-cock- вальдшнеп

black-cock- глухарь

pheasant [feznt]- фазан

quail- перепел

baked apples- печеные яблоки

Goorievskaya kasha- гурьевская каша

honour ['onə]- честь;

in honour- в честь

nowadays- в наши дни

filling- начинка

**1. Complete the questions.**

**( Завершить вопросы к тексту)**

1. Is the Russian cuisine………….
2. Is there in Russia………………
3. Is there a big choice of…………
4. What can we say about Russian ……………..
5. What are Russian national………………………
6. What Russian hot dishes………………………..
7. Do you know any Russian …………………….
8. What are the names of Russian…………………
9. Is there a large variety of Russian………………

10.What do you know about Russian………………

11.Have you ever tasted………………………………

12.What Russian restaurants do you…………………

13.What Russian drinks have you ever…………….

**2. Match the words and make up sentences:**

**( Подобрать слова и построить предложения)**

Our guests To eat Studen

My friends To taste Bliny

I To choose Kissel

We To order Compot

Customers To ask Pelmeni

Visitors To like Kasha

Foreingers Tvorog

My parents Pancakes

People Okroshka

Everybody Borsch

**3. Finish the sentences using different variants:**

**( Закончить предложения, используя разные варианты)**

1. Sour cream is to most Russian soups:

a) added,

b) baked,

c) cooked.

2. Pelmeni are cooked in slightly boiled water:

a) whipped,

b) salted,

c) cooled.

3. Fillings are made of:

a) beef,

b) gem,

c) tvorog.

4. Kasha in the Russian brick stove has a special flavour:

a) broiled,

b) baked,

c) cooked.

5. Beef or schnitzel are on the frying pans:

a) combined,

b) boiled,

c) fried.

6. Russian - style mushrooms are real forest mushrooms:

a) salted,

b) drained,

c) cut.

7. The typical Russian meat dish is a suckling pig whole:

a) stewed,

b) stuffed,

c) baked.

8. Beef fillet is with mushrooms:

a) roasted,

b) mashed,

c) minced.

9. Salmon dishes are very delicious:

a) granted,

b) cut,

c) fried.

10. Then the semolina is :

a) tossed,

b) sliced,

c) whisked.

**4. Make the words in correct order to make up a story:**

**( От лица шеф – повара ресторана русской кухни предложить меню)**

1. Have, salted, cucumbers, as, mushrooms, we, appetizers, cabbage and soaked apples.
2. Contains, Olivier, green peas, potatoes, salad, the, cold, veal, mayonnaise.

3. Offer, can, we, boiled, beetroot, potatoes, carrot, onion, salted, cucumbers, containing, vinaigrette.

4. Take, you, may, jellied, sturgeon, ham, or, tongue.

5. Made, is, student, of, veal, beef, or, pork, state, boiled, to, a, soft.

6. Way, order, you, pelmeni, schee, borsch,

7. Suckling, roast, pig, dish, a, very, is, a, tasty.

 8. Have, a, we, choice, big, of, pies, such, as, rasstegai, kulebiaka, vatrushki.

9. Taste, you, may, zbiten, kvas, or kissel.

10. Dessert,for, you, take, may, pancakes, with, jams, or, berries.

**5. Make up dialogues completing the sentences:**

**( От лица посетителей ресторана русской кухни подготовить диалоги и обсудить меню)**

* Hello! Nice to see you
* …………………………
* What a nice day! Would you like to go to the restaurant “ Moscow” and try some dishes of the Russian cuisine?
* ………………………..
* I want to taste Russian shchee or borshch. And what about you?
* ………………………….
* I can recommend you Russian bliny with caviar or meat.
* ………………………..
* Glad to meet you! Today it is hot. Let’ s go to a Russian café.
* …………………………………….
* I’ d like to have okroshka. And you?
* ………………………………………
* I prefer kvas. It is cold and tasty.
* ………………………………………
* For dessert I want to take soaked apples.
* ………………………………………
* Good morning! I want to taste Russian dinner
* ………………………………………………
* I want to order fresh cabbage, pelmeni and pancakes with jam.
* …………………………………
* I shall drink kissel.
* …………………………………..
* And what about my bill?
* …………………………………
* I am on a diet. What can you offer?
* ………………………………
* I think I ‘ ll take some milk dishes.
* ………………………………..
* OK. I shall take kasha and tvorog .
* …………………………………
* And I want to taste Russian bliny.
* ………………………………………..
* I want to taste some Russian dishes What can you recommend?
* ………………………………………
* For an appetizer I’ll take herring
* ……………………………………..
* For the first dish I’ll order pelmeni.
* ………………………………………
* For dessert I’ ll take kissel.

**6. Make up dialogues according to the situations:**

**( Подготовить диалоги по заданным ситуациям)**

 Закажите:

1. Моченые яблоки, щи, пельмени с грибами и квас.

2. Соленого лосося, винегрет, уху, карпа, запеченного с грибами.

3. Салат «Оливье», бефстроганов, пельмени и кисель.

4. Грибной суп, пельмени с рыбой сбитень и гурьевскую кашу.

5. Заливной язык, квас, кисель и мороженое.

**Список литературы:**

1. Щербакова НИ , Звенигородская НС «Английский язык для специалистов сферы общественного питания». Москва, 2010г
2. Агабекян ИП «Английский язык для ССУЗов», Москва, 2005г
3. Кравцова ЛИ «Английский язык для средних профессиональных учебных заведений», Москва, 2004г
4. Учебно-методические материалы по английскому языку, Москва, 2007г
5. Англо-русский словарь. Москва, 2004г.