

КИНЕЛЬ – ЧЕРКАССКИЙ ФИЛИАЛ
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«ТОЛЪЯТТИНСКИЙ МЕДИЦИНСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Рассмотрено на заседании ЦМК

ОД, ОГСЭ и ЕН «17» сентября 2019г.

Протокол № 2

Председатель ЦМК ОД, ОГСЭ и ЕН:

Вострова Е.Е./



Методическая разработка

для проведения урока - квеста
на тему «Food and meals in Britain»
по дисциплине Английский язык
специальностей 34.02.01 Сестринское дело,
32.01.01 Акушерское дело

Составители: преподаватель иностранного

языка Вострова Е.Е. ;

преподаватель иностранного

языка Косолапова Е.С. .

2019 г.

1

Содержание

Введение.....	3
Тема, цели и оснащение занятия.....	5
Основная часть.....	9
Использованные источники.....	18

Введение

Данное занятие является внеаудиторным, проводится в рамках изучения темы «Еда, способы приготовления пищи, традиции питания» и рассчитана на студентов I курса специальностей 34.02.01 Сестринское дело, 32.01.01 Акушерское дело. Урок проводится в форме квеста и направлен на закрепление и обобщение пройденного материала. Время мероприятия 1 – 1.5 часа, количество участников 10-25 человек.

Актуальность занятия обусловлена изучением темы «Еда, способы приготовления пищи, традиции питания» в рамках утвержденной рабочей программы и календарно-тематического планирования. Новизна заключается в нетрадиционной форме проведения внеаудиторного занятия – квест-игра по теме.

Содержание занятия направлено на создание условий для актуализации знаний студентов, развитие навыков говорения, аудирования, чтения с извлечением информации, расширение словарного запаса.

Лексическая наполняемость методической разработки рассчитана на средний уровень владения иностранным языком. В рамках изучаемой темы предполагается владение словарем, владение навыками чтения с извлечением информации, владение лексикой, обслуживающей данную тематику на уровне слова и фразового единства, а также владение навыками аудирования.

Для достижения поставленных целей используются формы работы и дидактический материал, способствующие формированию речевой компетенции студентов в рамках тематики. В ходе занятия использованы элементы следующих педагогических технологий и методов: коммуникативная методика обучения ин. языку; технологии АМО, ИКТ; технология развивающего обучения; здоровьесберегающая

технология; объяснительно-иллюстративный метод; частично-поисковый метод.

Коммуникативная направленность, динамичность, последовательность и разнообразие видов деятельности способствуют более прочному усвоению материала, повышению мотивации, развитию интереса и познавательной активности студентов.

Цели:**Образовательные:**

1. Формировать представления об английском языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур
2. Содействовать совершенствованию основных коммуникативных умений и навыков иностранного языка.
3. Содействовать расширению потенциального словаря за счет овладения лексическими средствами, обслуживающими данную тему.
4. Использовать межпредметные связи в обучении иностранному языку.

Развивающие:

1. Сформировать ценностные отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры.
2. Содействовать формированию речевой компетенции студентов на основе изученных лексических единиц, речевых и грамматических структур в рамках тематики профессионального направления.
3. Содействовать развитию умения самостоятельно конструировать знания, анализировать и подводить итоги.
4. Содействовать развитию навыков изучающего чтения профессионально ориентированных текстов.
5. Содействовать развитию и совершенствованию умений учебно-познавательной компетенции.
6. Содействовать развитию умения работать в группе и индивидуально.

Воспитательные:

1. Воспитать уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.
2. Стимулировать интерес учащихся к учебному процессу, в частности к изучению английского языка.
3. Воспитывать интерес к профессиональной деятельности.

Задачи:

Образовательные:

1. Актуализация лексических навыков в соответствии с темой занятия на уровне предложения и сверхфразового единства.
2. Совершенствование навыков учащихся в основных видах речевой деятельности: в области чтения, говорения, аудирования.

Развивающие:

1. Содействовать развитию навыков распознавания и употребления в речи лексических единиц.
2. Содействовать формированию навыка самостоятельного приобретения знаний.

Тип занятия: квест-игра

Межпредметные связи: история, лингвострановедение

Используемые педагогические технологии, методы и приемы:

коммуникативная методика обучения ин. языку;

технологии АМО, ИКТ;

технология развивающего обучения;

здоровьесберегающая технология;

объяснительно-иллюстративный метод;

частично-поисковый метод.

Знания, умения, навыки и качества, которые актуализируют и закрепят студенты в ходе занятия:

1. Актуализация лексических навыков в соответствии с темой.
2. Развитие умения решения коммуникативных задач в рамках тематики.
3. Совершенствование навыков работы с учебным материалом.

Планируемые УУД:

Личностные УУД:

- формирование ценностных ориентиров и осознание смысла учебной деятельности на основе развития познавательного интереса, в том числе и к профессиональной деятельности;
- стимулирование учебных мотивов посредством использования межпредметных связей.

Познавательные УУД:

- извлечение необходимой информации из прочитанного текста;
- определение основной и второстепенной информации;
- построение логической цепи рассуждений;
- осознанное и произвольное построение речевого высказывания в устной форме;

Коммуникативные УУД:

- владение определенными вербальными средствами общения;
- эмоционально-позитивное отношение к процессу сотрудничества;
- умение слушать собеседника;
- взаимоконтроль и взаимопомощь по ходу выполнения задания.

Регулятивные УУД:

- умение понимать цели и оценивать ситуацию в соответствии с ними;
- умение наблюдать за собственными действиями при достижении цели;
- умение оценивать правильность выполнения действий на уровне адекватной оценки.

Предметные УУД

- активизация и закрепление лексики, речевых образцов в рамках тематики профессионального направления;
- совершенствование навыков устной речи;
- развитие навыков поискового чтения.

Дидактическое обеспечение и оборудование:

Мультимедиа проектор, компьютер, презентация Power Point, видеоролик

Раздаточный материал (опросные листы, микротексты, карточки)

Тема: “Food and meals in Britain”

Орг.момент:

- Good afternoon, dear students! Today we are waiting for a fascinating journey into the world of traditional English cuisine. We have to remember what we went through in the classroom, as well as learn a lot! (Добрый день, дорогие студенты! Сегодня нас ждет увлекательное путешествие в мир традиционной английской кухни. Нам предстоит вспомнить то, что мы прошли на уроках, а так же узнать много нового!)

Целеполагание:

- Our lesson today is not quite ordinary. You need to split into 2 teams. Each team will have to go through 5 stations. At the last station you will find a prize. (Наш урок сегодня не совсем обычный. Вам нужно разделить на 2 команды. Каждая команда должна будет пройти 5 станций. На последней станции вас ждет приз.)

Студенты делятся на 2 команды.

Мероприятие проводят 2 преподавателя, поэтому команды выполняют задания одновременно.

Станция 1. «Traditional English breakfast»

Студентам предлагаются карточки с названиями различных блюд, продуктов и напитков. Их задача – составить меню традиционного английского завтрака.

-So, in front of you are cards with the names of various products, dishes and drinks. Your task is to make a menu of traditional English Breakfast and voice it. (Итак, перед вами находятся карточки с названиями различных продуктов,

блюд и напитков. Ваша задача - составить меню традиционного английского завтрака и озвучить его.)

fried eggs	pudding (white or black)	orange
crispy bacon	pancakes	juice
toasted thin sausages / bangers	semolina porridge	beer
tomatoes(fresh, baked)	cucumber	wine
stewed white beans (sometimes fried mushrooms)	tea	soup roast beef pasta
toasted toast	coffee	roast beef
butter	cocoa	pasta
jam	lemonade	chicken
sandwich	Apple	hard boiled eggs
Burger	pear	soup

Правильный состав традиционного английского завтрака: fried eggs; crispy bacon; toasted thin sausages / bangers; tomatoes(fresh, baked); stewed white beans (sometimes fried mushrooms); toasted toast; butter; jam; pudding (white or black).

Станция 2. «In a café»

-Make up a dialogue between a waiter and a visitor in an English cafe. Play the dialogue in pairs. You can use phrases from the table. (Составьте диалог между официантом и посетителем в английском кафе. Разыграйте диалог в паре. Можете использовать фразы из таблицы.)

Фразы официанта (Waiter / Waitress):

Taking notes about the order:	Заметки о заказе:
· Would you like to order?	• Вы хотите сделать заказ?
· Can I help you?	• Я могу помочь вам?
· Are you ready to order?	• Вы готовы сделать заказ?
· Are you going to try any of our...?	• Собираетесь ли вы попробовать что-либо из наших...?
Offering Food	Предлагая блюда
· Would you like a / an / some...?	• Хотели бы вы ...?
· What about a / an / some...?	• А как насчет ...?
· Can I get you a / an / some...?	• Вам принести...?
· Won't you go for a / an / some...?	• Не желаете ли...?
Asking about preferences:	Спрашивает о ваших предпочтениях:
· Do you prefer...?	• Вы предпочитаете...?
· How would you like it?	• Быть может, вам понравится...?
Asking about drinks:	Предлагает напитки:
· What would you like to drink?	• Что бы вы хотели попить?
· Anything to drink?	• Что-нибудь попить?
· To drink?	• А попить?

Фразы клиента (Visitor)

Ordering a meal:	Заказ еды:
· Excuse me, waiter, we'd like to order.	• Простите, официант, мы хотели бы заказать.
· We are ready to order now.	• Мы готовы заказать сейчас.
· I'd like a / an / some...and...	• Я бы хотел ...и...
· I want a / an / some...and...	• Я хочу ...и...
· I'll go for a / an / some...	• Я бы взял ...
· Please bring me a / an / some...	• Пожалуйста, принесите мне ...
To accept / refuse the offer:	Согласиться / отказать от предложения:
· Yes, please.	• Да, пожалуйста.
· No, thanks. I'd like/ prefer a / an / some...	• Нет, Спасибо. Я бы хотел/ предпочел ...

Deciding about drinks:	Решая вопрос о напитках:
· I'd like...	· Я хотел бы...
· Could you bring me..., please?	· Не могли бы вы принести мне..., пожалуйста?
Asking about the bill:	Попросить счет:
· Could I have the bill, please?	• Можно счет, пожалуйста?
· Could you bring me the bill, please?	• Не могли бы вы принести мне счет, пожалуйста?

Фразы для студентов предлагаются без перевода.

Станция 3. «Ratatouille»

Студентам всей группы предлагается к просмотру фрагмент мультфильма «Рататуй» с 1:35:00 по 1:41:00 минуту на английском языке с английскими субтитрами. После просмотра обучающиеся должны ответить на предложенные вопросы на английском языке.

- So, you have viewed an excerpt from the popular cartoon. Answer the questions.

Questions:

1. What did he want to cook for Ego?
2. How did Colette name this dish?
3. Describe how did he cook this dish?
4. For how long did Ego wait for chef?
5. What was Ego's review?

Станция 4. «Food and Meals»

Студентам предлагается текст «Food and Meals». По итогам его прочтения необходимо ответить на вопросы.

There is a text about English food and meals. Read it and answer questions on the text. (Перед вами текст об английской кухне. Прочитайте его и ответьте на вопросы.)

FOOD AND MEALS

The English had long been famous for their appetites, and foreigners, especially those from warmer countries, were astonished at the vast quantities of meat they ate. Even the poor man fed far better than peasants abroad, enjoying his bacon and rabbit when he could not get beef, and only falling back on vegetable broth when times were hard.

In Elizabethan England the main meals were dinner, taken at about 11 o'clock (because the working day started very early, "before five o'clock in the morning" and continued until seven or eight at night, with only half an hour for breakfast and up to one and a half hours for dinner), and the supper. The servants had their dinner at noon.

Although breakfast was not considered a meal, a snack of meat, bread and ale was usual. On the Queen's breakfast table there were chickens, rabbits, mutton, veal and beef, ale and wine, served early in the morning.

At dinner, as much food as possible was put on the table at once, to show the master's wealth. Helpings of mutton, beef, pork and venison, not in slices but in lumps, were followed by fish, game and poultry, and then by elaborate sweets and puddings, often shaped like animals and castles. That was in the past...

What is peculiar about the British food nowadays?

Today the best British food is supposed to be surprisingly regional. It is greatly influenced by local agricultural conditions and depends on geography and climate. For instance, in Scotland, where oats grow better than wheat, local dishes use oatmeal rather than wheat flour. Scottish national dish, porridge, using oats, is eaten only with a pinch of salt.

In Wales, too, oatmeal is the chief cereal, and in both places scones, oatcakes and pancakes are traditionally cooked.

England is famous for the hard cheeses the names of which derive from the rich dairy farming areas, such as Cheddar, Cheshire, Leicester, Derby, etc. Many of them are still made in local farm dairies.

Hams also have a regional character and are cured in different ways in Yorkshire, Wiltshire, Cumberland and Suffolk.

Cornwall is famous for meat pies. The pork, veal, ham and egg pies are associated with Midland England. Pigeon and game pies are connected with sporting estates. Steak and kidney pies and puddings are everywhere, but Black Pudding, made from pig's blood, is a specialty of North England. Sausages too, depending on where they are made, are different in flavor.

A characteristic feature of British food is the high quality of the ingredients and the simplicity of the way in which they are used. Fish is usually poached or fried, meat is roasted on a spit over a fire, or boiled. Both are accompanied by traditional sauces.

Parsley sauce accompanies cod, gooseberry sauce goes with mackerel, apple sauce with roast pork, bread sauce with chicken and game, horseradish sauce with beef. Fried fish is served with chips, roast beef with Yorkshire pudding.

Puddings are the most prominent produce of Britain's kitchen. Some of them, like plum pudding, have beef fat as a base and are boiled or steamed, others, like apple pies and fruit tart, for instance, use pastry. Summer puddings and bread puddings are made from stale bread.

The forerunner of today's Christmas pudding was plum porridge. It was made with raisins, currants, plums, breadcrumbs and spices, and was eaten with a spoon. Poor people were more likely to prepare a simple dish — wheat grains boiled up with milk and sugar.

Alongside with puddings Britain can boast of a wide variety of cakes which are also part of the British tradition. Again they often have a regional emphasis or

are connected with special occasions. For instance, Yorkshire Parking is gingerbread eaten on 5th November to commemorate Guy Fawkes.

The potato, which was brought to England in 1585 by Sir Walter Raleigh, is so popular today that it is eaten, in a variety of ways, at almost every meal. Perhaps, the second most common vegetable is cabbage.

The British people are great liquid milk lovers. Milk consumption per head is almost the highest in the world (over 130 liters a year). But over the last twenty-five years many of them have changed from full fat to skimmed milk. Figures for skimmed milk went up from almost zero before 1980 to 12 per cent at the beginning of the 1990s.

A special place in the life of the British is occupied by tea. They are the world's greatest tea drinkers. They drink a quarter of all the tea grown in the world each year. Many of them drink it on at least eight different occasions during the day. They drink it at meals and between meals. They even drink early morning tea in bed.

1. The English have long been famous for their appetites, haven't they?
2. What were the main meals in Elizabethan England?
3. Describe the food put on the dinner table to show the master's wealth in the past.
4. Why is the best English food supposed to be surprisingly regional today?
5. Is it true that the British are great meat and meat pie eaters?
6. Analyze the place of puddings in the British kitchen. Name some of them.
7. When was the potato brought to Britain?
8. Are the British people great liquid milk lovers? Can you prove it?
9. Give an outline of a special place of tea in the life of the British people.

10. What foreigners from warmer countries were surprised?

Станция 5. «Let's cook»

Каждой команде предлагается рецепт одного английского пирога. Их задача – выбрать необходимые продукты из набора предложенных карточек и составить рецепт на английском языке. Далее, готовый рецепт необходимо озвучить.

-Here is a recipe for one of the traditional English dishes. your task is to make a recipe in English and tell it. (Перед вами находится рецепт одного из традиционных английских блюд. ваша задача составить рецепт на английском языке и рассказать его.)

Рецепт 1. «Бэйквэлтарт»

Для песочного теста:

100 г сливочного масла (охлажденного)

200 г муки

40 г сахарной пудры

2 желтка

щепотка соли

Для крема:

125 г сливочного масла

125 г сахара (я бы порекомендовала взять чуть меньше - на мой вкус получилось очень сладко)

125 г измельченного миндаля

3 яйца

1 пакетик ванилина

миндальная эссенция (по желанию)

клубничное варенье

лепестки миндаля (для украшения)

Рецепт 2. «Минс пайс»

0,5 кг темного изюма

0,5 кг светлого изюма

0,5 кг кишмиша

0,5 кг смеси засахаренных фруктов

0,5 кг яблок, без кожицы и семян

100 гр миндаля, без кожицы

450 гр мягкого темно-коричневого сахара

225 гр измельченного нутряного жира

1 ч.л. порошка мускатного ореха

1 ч.л. порошка корицы

Цедра и сок 2 лимонов

Список возможных для использования продуктов:

orange juice	ground cloves	nutmeg
ground almonds	cognac	apples
candied fruit	raisins	butter
baking soda	lard	wheat flour
butter	icing sugar	egg yolk
salt	wheat flour	butter
sugar	chopped almonds	egg
sachet of vanillin	almond essence	Strawberry jam
cinnamon powder	Zest and juice of 2 lemons	almond petals

You all did the job! As a prize, we offer you to try the real English pies that you just announced! Bakewell and Mince pie with a real English tea! (Вы все справились с заданием! В качестве приза мы предлагаем вам попробовать настоящие английские пироги, которые вы только что озвучили! Бэйквэл и минс пай с настоящим английским чаем!

Пироги заранее готовятся (покупаются) преподавателями.

Используемые источники

1. Planet of English: учебник английского языка для учреждений СПО/[Г.Т.Безкоровайная, Н.И.Соколова, Е.А.Койранская, Г.В.Лаврик]. – 4-е изд., стер. – М.:Издательский центр «Академия», 2017.
2. Английский язык. Для школьников старших классов и поступающих в вузы: учеб.пособие/ Р.П.Мильруд. – М.; Дрофа, 2007.
3. Практический курс основного иностранного языка. Английский язык. Базовый курс для лингвистов. Юнита 4. Великобритания. Лондон. Британский образ жизни. Разработано В.Н. Базылевым, д-ром филол. наук, проф. Москва 2010
4. <https://gurmantur.com/evropa/velikobritaniya/anglijskij-zavtrak>
5. https://film-smile.ru/load/multfilmy/ratatouille_ratatuj_2007/6-1-0-143
6. <http://www.learnenglishbest.com/topic-english-meals-angliyskaya-eda.html>