Министерство образования и науки Хабаровского края

Краевое государственное бюджетное

профессиональное образовательное учреждение

«Хабаровский торгово-экономический техникум»

**Методическая разработка**

**урока по дисциплине «Иностранный язык»**

**Тема «Особенности английской кухни»**

для специальности: 38.02.01 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям)

г. Хабаровск, 2019 г.

**Пояснительная записка**

Работа с иноязычными источниками оказывает значительное влияние на интеллектуальное и духовное развитие личности студента. Иностранный язык в этом плане располагает безграничными возможностями для формирования коммуникативных и культурологических компетенций, критического, ассоциативного и абстрактного мышления, памяти, навыков анализа информации и умения принимать решения в нестандартных ситуациях.

Тема «Особенности английской кухни» привлекает внимание благодаря возможности взглянуть на столь обыденные стороны жизни, как предпочтительные способы приготовления еды, повседневная диета и столовый этикет, в культурном ракурсе. На мой взгляд, она позволяет максимально креативного выстроить ход урока, реализовать личностно-ориентированный подход, придать занятию компетентностную и культурологическую направленность, осуществить разнообразные образовательные, развивающие, воспитательные задачи и выстроить межпредметные связи с такими дисциплинами, как «Русский язык и Литература», «Культурология», «Диетология».

Вступительные слова, цитаты известных британских авторов и американского критика, аутентичные видео и аудио вставки, презентация типично английских блюд – всё это стимулирует внимание студентов к изучаемому материалу, повышает их мотивацию к активной познавательной деятельности и интерес к английской культуре и менталитету.

Основной акцент в практическом занятии сделан, безусловно, на расширение и закрепление лексического запаса по теме «Особенности английской кухни», а также на анализ содержания текста. Последний имеет целью развить у студентов навыки детального чтения страноведческой литературы на английском языке, умения обрабатывать информацию, т.е. находить новое, главное и второстепенное, классифицировать факты, выявлять причинно-следственные связи, вести дискуссию о прочитанном, делать выводы о культурных реалиях.

Занятие включает в себя задания, предусмотренные как для самостоятельной работы студентов, так и для обсуждения всей группой, в мини-группах и парах; музыкальную паузу, сопровождаемую песней об английском чаепитии; просмотр и обсуждение тематической учебной видео программы. В целях экономии времени и повышения результативности процесса обучения половина упражнений представлена в виде тестовых заданий закрытого типа. Студентам даётся возможность оценивать себя на каждом этапе самостоятельно, заполняя лист рейтинга компетенций.

**Тема практического занятия: «Особенности английской кухни» («Features of English Cuisine»)**

**Цель:** создание условий для формирования коммуникативных компетенций.

**Обучающие задачи:**

*-* закрепление тематического словаря;

*-* формирование навыков извлечения, обработки и анализа информации по страноведению в ходе работы с иноязычными источниками;

*-* расширение культурного кругозора.

**Развивающие задачи:**

- развитие коммуникативных способностей, внимания, памяти;

- развитие умений грамотно, лаконично выражать свои мысли, выделять главное, классифицировать факты;

- развитие логического и абстрактного мышления, языкового чутья в ходе анализа текста.

**Воспитательные задачи:**

- воспитание интереса к иной культуре, толерантного отношения к иной ментальности;

- развитие навыков самостоятельной оценки культурных традиций;

- формирование навыков творчества и самоконтроля;

- приобщение к здоровому питанию.

**Форма проведения:** беседа, сопровождаемая слайд-шоу, лексическими заданиями в форме тестов закрытого типа на закрепление тематического словаря, анализом содержания текста, просмотром и обсуждением короткой учебной видео программы, мини-дискуссией о культурных реалиях.

**Образовательные ресурсы:** интернет-ресурсы, презентация, задания для групповой и индивидуальной работы, лист оценивания знаний, раздаточный материал.

**Место проведения практического занятия:** учебный кабинет, оснащенный мультимедийной аппаратурой.

**Сопровождение:**. презентация “Features of English Cuisine”, бой курантов Биг Бена, джазовая миниатюра “Sleep away” Боба Акри, песня Пола МкКартни в авторском исполнении с видео сопровождением “English Tea”, песня Френка Синатра “Something Stupid”, фрагмент видео ролика о приготовлении английского рождественского пудинга, обучающая видео программа на английском “British Food” (фрагмент “Window on Britain”).

**Наглядно – иллюстративный материал:**

1) конспект занятия; 2) технологическая карта; 3) раздаточный материал; 4) презентация, включающая фотографии типично английских блюд, столовых приборов, символы Великобритании, карикатуру, таблицу рейтинга коммуникативных достижений, цитаты известных англоязычных авторов, фрагмент видео о технологии приготовления английского рождественского пудинга; видео ролик к песне “English Tea”; видео программу “British Food”.

**План практического занятия «Особенности английской кухни»**

1. Приветственное обращение, объявление темы занятия, обсуждение эпиграфа со студентами.

2. Обсуждение плана практического занятия, его целей и задач.

3. Актуализация опорных знаний: проверка опережающего домашнего задания, включающего контроль перевода текста.

4. Обсуждение содержания текста.

4.1. Индивидуальная самостоятельная работа с экспресс-тестом на поиск блюд и продуктов, типичных для английской кухни.

4.2. Спонтанный перевод на русский язык словосочетаний, использованных в тексте, с целью закрепления тематического словаря.

4.3. Работа в парах над заполнением пропусков в предложениях словосочетаниями из рамочки.

5. Музыкальная пауза: исполнение хором песни Пола МкКартни “English Tea” под музыкальное видео сопровождение.

6. Тесты с элементами анализа структуры и содержания текста:

а) индивидуальная работа над корректированием плана содержания текста;

б) работа в мини-группах над обоснованием (не)достоверности фактов.

7. Просмотр видео программы обучающего характера о повседневном питании британцев и краткий пересказ новых фактов.

8. Построение диалога в ходе обсуждения в парах вопросов, касающихся особенностей английской кухни.

9. Объяснение дифференцированного домашнего задания:

а) составить лексический коллаж по теме «Особенности английской кухни» и ответить по-английски на вопросы упражнения - «удовлетворительно», б) выучить лексику по теме и подготовить устный пересказ составленного диалога - «хорошо», в) выучить лексику по теме и подготовить диалог в форме интервью журналиста с известным шеф-поваром с мини-презентацией объёмом не менее 9 слайдов – «отлично».

10. Рефлексия.

11. Комментированное выставление оценок.

12. Слова благодарности.

**Технологическая карта**

**учебного занятия № 19**

**по учебной дисциплине «Иностранный язык»**

**Дата Группа**

**Раздел IV.** Деловая поездка

**Тема 4.5.** Особенности английской кухни. Диалог

Рассматриваемые вопросы

1. Перевод опорного текста по теме. Введение и закрепление тематической лексики.
2. Обсуждение содержания текста. Видео-экскурсия в Англию.
3. Составление диалога с опорой на предлагаемые вопросы.

**Формируемые компетенции**

**Результаты освоения программы:** овладениеобщими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| 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 выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК – 3 | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК – 4 | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития. |
| ОК – 5 | Использовать информационно- коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК – 6 | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК – 7 | Брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения задания. |
| ОК – 8 | Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознано планировать повышение квалификации. |

**Цели занятия:** формирование коммуникативных компетенций.

**Педагогические задачи:**

**Обучающая:**

- закрепление тематического словаря;

*-* формирование навыков извлечения, обработки и анализа информации по страноведению в ходе работы с иноязычными источниками;

*-* расширение культурного кругозора.

**Развивающая:**

- развитие коммуникативных способностей, внимания, памяти;

- развитие умений грамотно, лаконично выражать свои мысли, выделять главное, классифицировать факты;

- развитие логического и абстрактного мышления, языкового чутья в ходе анализа текста.

**Воспитательная:**

- воспитание интереса к иной культуре, толерантного отношения к иной ментальности;

- развитие навыков самостоятельной оценки культурных традиций;

- формирование навыков творчества и самоконтроля;

- приобщение к здоровому питанию.

**Методическая:** показать значимость полученных знаний в общении и повседневной жизни.

**Тип занятия:** занятие комплексного применения знаний и умений.

**Вид занятия:** практическое занятие.

**Обеспечение:** дидактический материал - раздаточный материал, презентация, обучающая видео программа со страноведческим уклоном.

**Методические приемы:**

– самостоятельная работа с тестовыми заданиями на корректировку последовательности пунктов плана, классификацию фактов;

– выполнение упражнений дискуссионного характера.

**Междисциплинарные связи:**

**Дисциплины:** Русский язык и литература, География, Страноведение, Диетология.

**Ход, содержание и структура занятия**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Время | Деятельность преподавателя | Деятельность обучаемых |
| 1. | 2 мин. | **Организационный момент.**  1. Приветствие и пожелание успеха (слайды 1-3)  2. Проверка посещаемости в группе  3. Проверка готовности к работе | Информацию об отсутствующих  докладывает староста группы.  Слушают, записывают дату, тему занятия. |
| 2. | 3 мин. | **Мотивация учебной деятельности обучаемых.** 1) Определение значения темы учебного занятия в форме эпиграфа (слайд 4).  2) Озвучивание плана занятия и формулирование его цели (слайд 5). | Воспринимают информацию для дальнейшей работы, определяют цель занятия на основе плана. |
| 3. | 15 мин. | **Актуализация знаний студентов.**  Фронтальный опрос. Контроль опережающего домашнего задания: перевод текста (слайды 6-26). | Читают перевод по выбору преподавателя.  Слушают, исправляют друг друга.Оценивают себя сами. |
| 4. | 25 мин. | **Повторение и закрепление лексики урока.** Беседует со студентами, формулирует учебные задачи.  **Упражнение № 1:** экспресс-тест на поиск блюд и продуктов, типичных для английской кухни (слайд 27).  **Упражнение № 2:** Спонтанный перевод на русский язык словосочетаний, использованных в тексте, с целью осмысленного усвоения лексических единиц в микро-контексте (слайд 28). **Упражнение № 3:** заполнение пропусков в предложениях словосочетаниями из рамочки (сайд 29). | Работают индивидуально. Оценивают себя сами.  Все участвуют в обсуждении. Оценивают себя сами.  Работают в парах. Оценивают себя сами. |
| 5. | 3 мин. | **Музыкальная пауза.** Песня «English Tea” (слайд 30). | Поют хором вместе с преподавателем. |
| 6. | 15 мин. | **Содержательный этап.**  Инструктирует о нюансах выполнения тестов с элементами анализа структуры и содержания текста:  1) индивидуальная работа над корректированием плана содержания текста (слайд 31); | Слушают.  Работают самостоятельно. Записывают пункты плана в тетради. Оценивают друг друга. |
| 2) работа в мини-группах над  обоснованием (не)достоверности фактов либо их отсутствия в тексте (слайд 32). | Записывают ответы и комментарии в тетради.  Оценивают себя сами. |
| 7. | 5 мин. | **Видео-экскурс в Англию.** Просмотр видео программы обучающего характера о повседневном питании британцев и краткий пересказ новых фактов (слайд 33). | Смотрят, слушают, делятся впечатлениями об обыденных гастрономических предпочтениях англичан. Оценивают себя сами. |
| 8. | 15 мин. | **Дискуссия.** Построение диалога в ходе обсуждения вопросов, касающихся особенностей английской кухни (слайд 34). | Работают в парах. Читают и переводят вопросы. Отвечают, высказывая своё мнение. Оценивают себя сами. |
| 9. | 2 мин. | **Объяснение дифференцированного домашнего задания:**  а) составить лексический коллаж по теме «Особенности английской кухни» и ответить по-английски на вопросы упражнения - «удовлетворительно», б) выучить лексику по теме и подготовить устный пересказ составленного диалога - «хорошо», в) выучить лексику по теме и подготовить диалог в форме интервью журналиста с известным шеф-поваром с мини-презентацией объёмом не менее 9 слайдов – «отлично» (слайд 35). | Слушают и записывают домашнее задание. Задают вопросы. |
| 10. | 3 мин. | **Рефлексия.** Интересуетсястепенью продуктивности занятия и сложности материала, впечатлениями о прочитанном и увиденном. Просит подвести итог всех видов деятельности на занятии (слайд 36). | Делятся своими впечатлениями, проблемами, оценивают степень достижения целей и задач занятия. |
| 11. | 1,7 мин. | **Комментированное выставление оценок.** Оценивает деятельность студентов на учебном занятии. Подведение итогов (слайд 37). | Анализ учебного занятия.  Участвуют в диалоге с преподавателем. Подсчитывают итоговый балл рейтинга. |
| 12. | 0,3 мин. | **Слова благодарности.** (слайд 38) |  |

Ф.И.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Группа Б-21 Оценочный лист учебных достижений по теме: «Особенности английской кухни»

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Оценки согласно баллам | Целеп-ие | Дом. зад-е | Ex. 1. | Ex. 2. | Ex. 3. | Ex. 4. | Ex. 5. | Просмотр учебной видео программы по теме занятия | Ex. 6. | Реф-  лексия | Итог-й балл | Оценка за зан-е |
| отлично | 1 | 3 | 9 | 11-12 | 8-9 | 9-10 | 9-10 | 5 – *за детальное понимание* | 7 | 1 | 62 - 67 |  |
| хорошо | 2 | 7-8 | 10-11 | 7-8 | 8-9 | 8-9 | 4 – *за понимание основных фактов* | 6 | 54 - 61 |
| удовлетворительно | 1 | 5-6 | 8-9 | 5-6 | 6-7 | 6-7 | 3 – *50%-й охват информации* | 4-5 | 40 - 53 |
| *Ваши баллы за упр.* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Ф.И.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Группа Б-21 Оценочный лист учебных достижений по теме: «Особенности английской кухни»

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Оценки согласно баллам | Целеп-ие | Дом. зад-е | Ex. 1. | Ex. 2. | Ex. 3. | Ex. 4. | Ex. 5. | Просмотр учебной видео программы по теме занятия | Ex. 6. | Реф-  лексия | Итог-й балл | Оценка за зан-е |
| отлично | 1 | 3 | 9 | 11-12 | 8-9 | 9-10 | 9-10 | 5 – *за детальное понимание* | 7 | 1 | 62 - 67 |  |
| хорошо | 2 | 7-8 | 10-11 | 7-8 | 8-9 | 8-9 | 4 – *за понимание основных фактов* | 6 | 54 - 61 |
| удовлетворительно | 1 | 5-6 | 8-9 | 5-6 | 6-7 | 6-7 | 3 – *50%-й охват информации* | 4-5 | 40 - 53 |
| *Ваши баллы за упр.* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Ф.И.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Группа Б-21 Оценочный лист учебных достижений по теме: «Особенности английской кухни»

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Оценки согласно баллам | Целеп-ие | Дом. зад-е | Ex. 1. | Ex. 2. | Ex. 3. | Ex. 4. | Ex. 5. | Просмотр учебной видео программы по теме занятия | Ex. 6. | Реф-  лексия | Итог-й балл | Оценка за зан-е |
| отлично | 1 | 3 | 9 | 11-12 | 8-9 | 9-10 | 9-10 | 5 – *за детальное понимание* | 7 | 1 | 62 - 67 |  |
| хорошо | 2 | 7-8 | 10-11 | 7-8 | 8-9 | 8-9 | 4 – *за понимание основных фактов* | 6 | 54 - 61 |
| удовлетворительно | 1 | 5-6 | 8-9 | 5-6 | 6-7 | 6-7 | 3 – *50%-й охват информации* | 4-5 | 40 - 53 |
| *Ваши баллы за упр.* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Презентация**

Слайд 1. *(Занавес с видом на Tower слева и надписью справа)* Welcome to our Open Class *(звучит бой курантов Биг Бена и занавес открывается)*.

Слайд 2. There must be some eating habits and cooking traditions that characterize a certain country. No doubt, culinary, every-day diet and table manners are an important and interesting side of each nation’s life. So, today I offer you to make a culinary journey and the subject of our English lesson is

Слайд 3. **“Features of English Cuisine”**.

Слайд 4. “It is impossible to read English novels without realizing what an important part food plays in the mental as well as in the physical life of the Englishman.” (*Elisabeth Luther Cary (1867-1936), American critic)*

Слайд 5. **План занятия.**

1. Актуализация опорных знаний: контроль перевода текста

2. Обсуждение содержания текста в ходе выполнения лексических упражнений (индивидуально и в парах)

3. Музыкальная пауза

4. Мини-дискуссии по составлению плана и классификации фактов, упомянутых в тексте (работа в мини-группах)

5. Просмотр тематической видео программы

6. Составление диалога об английской кухне

7. Рефлексия

Слайд 6. **Home Text Translation.**

It is a well-known fact that the French are great in making jokes about the British. According to one French comic, **“Hell is a place where the cooks are British”**. Let us find out if it is true or it’s an exaggeration.

Слайд 7. Traditionally British cuisine is considered to be rather dull, primitive and unvaried. Some people even say that there is no specific cuisine in Britain which could present so many internationally renowned dishes as French cuisine would. However, many well-known and world’s best chefs are of British origin. Also, British cuisine has contributed a lot to the world's steak culture, and there are a number of inventions in British cuisine which are even adopted by the French - as for example the creation of sandwiches.

Слайд 8. When preparing food Englishmen, as pragmatic people, tend to choose only high-quality foodstuffs and to use simple cooking methods. An interesting feature of British cuisine is that sauces are practically not added, or added to emphasize the natural taste. Spices are added a little and not favoured by the British with the exception of curry-styled spices adopted from India. The only and not spicy enough thing that can be found in food is English mustard.

Слайд 9. In 1748, a Swede called Pehr Kalm visited England and noted in his memoirs: “… the art of cooking as practiced by Englishmen does not extend much beyond roast beef and plum pudding ...“. It seems to be true at present too.

Слайд 10. The British are considered to be the nation of passionate “beefeaters” and great fish-lovers. British food has traditionally been based on beef, lamb, pork, chicken and fish generally served with potatoes and another vegetable.

Слайд 11. So, the staple foodstuffs of British people are meat, fish, potatoes, flour, butter and eggs. The most common and typical dishes eaten in Britain include sandwiches, chips, roasts, pies, trifle and pudding.

Слайд 12. "To eat well in England you should have breakfast three times a day."

Слайд 13. This joke belongs to the British writer W. Somerset Maugham. There are **three main meals** a day: breakfast, between 7 and 9; lunch, between 12 and 1.30 p.m. and dinner, the main meal eaten anytime between 6.30 and 8 p.m. The dinner is also called supper or tea.

Слайд 14. The day of the Englishman usually starts with morning tea or orange juice, which is still drunk in bed. The traditional breakfast (7-8 hours) is usually served with liquid oat porridge (simply called porridge), eggs, bacon, sausages, toasts, baked beans, mushrooms, fish. Among fish dishes, the British prefer smoked or fried herring or smoked cod, halibut or grilled mackerel.

Слайд 15. However, nowadays, health-conscious people prefer to have a bowl of cereals, a slice of toast and a cup of coffee for breakfast.

Слайд 16. The second breakfast, or lunch, includes meat dishes: bacon, small sausages with toast, grilled kidneys, steaks and roast beefs, which are served with various sauces (most often tomato) and marinades, as well as vegetables or potatoes for garnish.

Слайд 17. At lunch time in a London café or restaurant one usually finds a mutton chop, or steak and chips, or cold meat, or perhaps fish with potatoes, salad and pickles, then a pudding or fruit to follow. Some people like a glass of light beer with lunch.

Слайд 18. The English custom of afternoon tea goes back to the late century. The traditional 5 o’clock tea is a small meal, which consists of freshly brewed black-*leaved* tea with milk served with freshly baked scones, sandwiches or pastries. For the leisured classes it is a sociable sort of thing when people often come for a chat with their cup of tea.

Слайд 19. In well-to-do families, people like to have the so-called high tea between four and six o'clock which is quite a substantial meal consisting of ham or tongue and tomatoes and salad, or a kipper, or tinned salmon, or sausages, with strong tea, bread and butter, then stewed fruit, or a tin of pears, apricots or pineapple with custard and pastries or a cake.

Слайд 20. In some houses dinner is the biggest meal of the day. Dinner time throughout Great Britain is around 7 o'clock in the evening. But in a great many English homes the midday meal is the chief one of the day, while in the evening they have a much simpler supper—an omelette, or sausages, sometimes bacon and eggs, or whatever they can afford.

Слайд 21. A typical British meal for dinner is **“meat and two veg”**. One of the vegetables is almost always potatoes. The traditional meal is rarely eaten nowadays, apart from on Sundays. Rice or pasta dishes are now favoured as the “British Dinner”.

Слайд 22. The British are fond of puddings which are the dessert course of a meal. However, not all of them are sweet and there are some types that can be eaten during the main course. Puddings made from vegetable, meat, cereals, sweet fruit are the pride of English cuisine. There are hundreds of variations of sweet puddings in Britain, but each pudding begins with the same basic ingredients of milk, sugar, eggs, flour and butter and many involve fresh fruit such as raspberries or strawberries, custard and cream.

Слайд 23. The most famous is the festive Christmas plum-pudding. It is prepared from fat, bread crumbs, flour, raisins, sugar, eggs and various spices. Before serving, this pudding is poured with rum and flamed. Among traditional festive dishes, you can also name English stuffed turkey with a vegetable garnish.

Слайд 24. "On the Continent people have good food; in England people have good table manners." (George Mikes, British author)

Слайд 25. The British generally pay a lot of attention to good table manners. They never put elbows on the table and eat most of their dishes with cutlery intended for a certain food, for example, fish knife and fork, ketchup spoon or

Слайд 26. sugar, honey, ice-cream spoons, cake forks or pudding spoons and so on. The foods that are not eaten with cutlery include sandwiches, crisps, corn on the cob and fruit.

Слайд 27. ***Text Content Work***

***Ex. 1.*** *Name the dishes that are considered typical and traditional in the UK or to be of British origin.*

1) stuffed turkey, 2) olive oil, 3) porridge, 4) brown, whole-meal (цельно-зерновой) bread, 5) sandwiches, 6) cabbage soup, 7) fondue, 8) puddings, 9) steaks, 10) fish and chips with pies, 11) ragoût, 12) roast beef, 13) toasts with marmalade, 14) goulash.

Слайд 28. ***Ex. 2.*** *Translate the following word-combinations out of the text:*

1) to consider unvaried, 2) internationally renowned dishes, 3) to contribute a lot, 4) to adopt from India, 5) to add sauces and spices, 6) to emphasize the natural taste, 7) staple foodstuffs, 8) main meals, 9) health-conscious people, 10) freshly brewed tea, 11) to afford a substantial meal, 12) cutlery intended for a certain food.

Слайд 29. ***Ex. 3.*** *Complete the following sentences with the words from the box (using each of them once):*

|  |
| --- |
| (1) adopted / India, (2) substantial / well-to-do, (3) cutlery, (4) cooking, (5) unvaried, (6) intended, (7) primitive, (8) added / emphasize, (9) staple foodstuffs, (10) careful / high-quality, (11) meat and two veg / rarely, (12) sandwiches / steaks |

1) Traditional British cuisine can be characterized as … and … . 2) The most famous British culinary inventions are … and … . 3) The pragmatic British favour simple … methods and a very … selection of … ingredients. 4) Spicing in curry-style was … by the British from … . 5) Sauces are … to … the natural taste. 6) Meat, fish, potatoes, flour, butter and eggs are … of British people. 7) High tea is a … meal served in … families between 4 and 6 o’clock. 8) A typical British meal for dinner is … but it is … eaten nowadays. 9) The British eat most of their dishes with … … for a certain food.

Слайд 30. ***Music Body Break*** (the Song “English Tea” by Paul McCartney)

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Would you care to sit with me For a cup of English tea, Very twee, very me, Any sunny morning.  2. What a pleasure it would be Chatting so delightfully. Nanny bakes fairy cakes Every Sunday morning.  3. Miles of miles of English garden Stretching past the willow tree, Lines of hollyhocks and roses Listen most attentively. | 4. Do you know the game croquet? Peradventure we might play Very gay hip hooray Any sunny morning.  5. Miles of miles of English garden Stretching past the willow tree, Lines of hollyhocks and roses Listen most attentively.  6. As a rule the church bells chime When it's almost supper time Nanny bakes fairy cakes On a Sunday morning. |

Слайд 31. ***Ex. 4.*** *Correct the outline of the text according to its content. Use the Arabic numbers to place the key words for each point of the outline in the right sequence (for example: 1-d, 2-e etc.).*

1. Morning Menu
2. Sweet Specialties
3. Main Meals
4. General Characteristics
5. Following an Old Tradition
6. The Midday Meal
7. Variety of Cutlery
8. Typical Staple Foods
9. Sorts of Dinner
10. A Careful Selection of Ingredients and Natural Taste

Слайд 32. ***Ex. 5.*** *Choose for each of the following sentences if it is a) true, b) partly true, c) wrong or d) there is no information about it in the text.*

1) Potatoes are favourite of the British. 2) The English often *warm* the plates. 3) There are some inventions of British cuisine adopted by other nations among which pudding is the most famous. 4) If you are given more food than you can manage, you must tell your hostess about it before you have touched the served dish. 5) The daily diet of the British depends on taste, income, society class and pattern of everyday life. 6) The British put a napkin on their *laps.*7) In the evening the British have a much simpler supper in comparison to lunch. 8)It’s a character trait of the British not to be proud of their cuisine. 9) The traditional meal for dinner “meat and two veg” is still poplar with the most British. 10) The British drink more tea than any other nation – about 4 kilos a head per year.

Слайд 33. Обучающая видео программа на английском “British Food”.

Слайд 34. ***Ex. 6.*** *Answer the following questions.*

1) Why are the British called “Beefeaters” and fish-lovers? 2) Why do fish and meat belong to staple foods of British people? 3) How do you find the every-day diet of the British? Is it healthy? 4) What British favourite foods wouldn’t you include in your regular menu or would you eat in moderation (умеренно)? 5) What British specialties would you like to taste? 6) What do you think about afternoon tea tradition? Do all the people follow this rule of life in the UK? 7) Do you agree with the opinion that the British never use tea in cotton bags because tea-making is almost a religious ceremony for them?

Слайд 35. **Home Task** а) составить лексический коллаж по теме «Особенности английской кухни» и ответить по-английски на вопросы упражнения - «удовлетворительно»

б) выучить лексику по теме (Ex. 2) и подготовить устный пересказ составленного диалога - «хорошо»

в) выучить лексику по теме (Ex. 2) и подготовить диалог в форме интервью журналиста с известным шеф-поваром с мини-презентацией объёмом не менее 9 слайдов – «отлично».

Слайд 36. **Reflection.** What activities have we done today? Where can you use your knowledge of English cuisine? What facts were interesting for you? What tasks were difficult and why? Did we reach our aims? Who was the best at our today’s lesson?

Слайд 37. **Rating of your Communicative Skills.** Estimate your work at the English lesson. Summarize your rating.

|  |  |
| --- | --- |
| Your Points  62 – 67  54 – 61  40 – 53 | Your Mark  EXCELLENT  GOOD  SATISFACTORY |

Слайд 38. *(Слова благодарности написаны прописью на доске)* Thank you for attention. Study English with pleasure! *(Звучит песня в исполнении Фрэнка Синатра “Something Stupid”)*.

**Библиография**

1.Агабекян И.П. Английский язык для обслуживающего персонала: учебное пособие, И. П. Агабекян -М.: ФЕНИКС СПО, 2014. – 319 с.

2. Голубев А. П., Бессонова Е. И., Смирнова И. Б. Английский язык для специальности «Туризм» = English for Students in Tourism Management: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2015.

3. Мюллер В.К. Современный англо-русский словарь в новой редакции, Москва, изд-во Аделант, 2015 г. – 800 с.

4. Самигулова Е. British Сuisine. Иностранный язык в профессиональной коммуникации. Материалы VI Всероссийской научно-практической конференции студентов, магистрантов, аспирантов. Ответственный редактор Пешкова Н.П. – Уфа, Издательство: Башкирский государственный университет, 2016

5. *Щербакова Н. И.*, *Звенигородская Н. С.* Английский язык для специалистов сферы общественного питания – English for Cooking and Catering: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2015.

**Интернет-ресурсы:**

1. [Сambridge Dictionary](http://dictionary.cambridge.org/)

2. [FreeEnglishStudy](http://www.free-english-study.com/)

3. [Merriam-Webster Online](http://www.m-w.com/textonly/home.htm)

4. [Web English Teacher](http://www.webenglishteacher.com/index.html)

5. https://www.activeenglish.ru/topics/topik-po-anglijskomu-jazyku-tradicionnaja-britanskaja-kuhnja/