

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Добрянская основная общеобразовательная школа №5»**

Школьный конкурс «Мой лучший урок»

«Традиционные Британские блюда »

Урок английского языка в 6 классе

Марфина Наталья Александровна
учитель английского языка

Добрянка 2014 г

Пояснительная записка.

Данный урок разработан по учебнику Биболетовой "Enjoy English". Урок проводится в рамках темы «Британцы - сладкоежки, не так ли?». Он направлен на формирование представлений учащихся о традиционных блюдах Великобритании, на обобщение лингвострановедческого материала по теме, на совершенствование умений и навыков практического владения английским языком по данной теме в аудировании, говорении, чтении, письме.

Тип урока: комбинированный.

Формы работы: беседа, самостоятельная работа с текстом, фронтальная, групповая работа.

Цели урока:

- познакомить учащихся с традиционными блюдами Великобритании;
- развивать интерес к предмету и стране изучаемого языка;
- формировать учебные универсальные действия;

Планируемые результаты:

учащиеся смогут

- составить рецепт блюда и прочитать рецепт на английском языке;
- распознавать и употреблять в речи, изученные лексические единицы;
- взаимодействовать с окружающими и принимать совместное решение;

Задачи урока:

предметные:

- формирование умения воспринимать на слух и понимать речь учителя и одноклассников;
- чтение аутентичных текстов с пониманием основного содержания;
- развитие и совершенствование лексических навыков;
- формирование навыков монологической речи;
- воспитание уважительного отношения к культуре стран изучаемого языка;
- расширение кругозора учащихся;



метапредметные:

- формирования мотивации изучения английского языка;
- толерантное отношение к культуре изучаемого языка;
- развитие коммуникативной компетенции (включая умения работать с окружающими);
- развитие исследовательских учебных действий (работа с текстом – поиск и выделение нужной информации; обобщение и фиксация информации);

Оборудование:

- раздаточный материал
- презентация
- тексты с рецептами британских блюд

Ход урока.

Этапы урока	Деятельность учителя	Деятельность учащихся
<p>Этап урока: Организационный момент</p> <p>Цель: создать условия для возникновения у учеников внутренней мотивации для включения в учебный процесс</p>	<p>Приветствует учеников, мотивирует учащихся на работу.</p> <p>Good morning, dear students! I am glad to see you!</p> <p>Today I am inviting to the café which is famous for traditional British dishes.</p> <p>Let me introduce myself! I am a chef. I work in this small café.</p>  <p>Учитель сообщает цель урока.</p> <p>I am going to introduce you some traditional British dishes</p>	<p>Приветствуют учителя.</p> <p>У учащихся формируется и совершенствуются умения воспринимать речь учителя на слух</p>
<p>Этап урока: Актуализация знаний</p> <p>Цель: повторить изученный материал, необходимый для «открытия нового знания»</p>	<p>Для актуализации знаний учитель задает вопрос, что учащиеся уже знают о еде в Британии. Учитель предлагает учащимся один из приемов ТРКМ «Корзина идей», которая трансформируется в «Блюдо идей».</p> <p>Find on your table a small plate and small pears. Write on these pears all information you know about British food and put these pears in the plate.</p>  <p style="text-align: center;"><u>Приложение 1</u></p> <p>Учитель выслушивает мнения учащихся</p>	<p>Учащиеся сначала индивидуально пишут все, что помнят по данной теме, а затем сравнивают и объединяют информацию, наклеивая каждый свою грушу на тарелку.</p> <p>Учащиеся зачитывают свои ответы</p>
<p>Этап урока: «Открытие» учащимися новых знаний</p> <p>Цель: познакомить учащихся с блюдами британской кухни</p>	<p>Учитель объясняет, что Британская кухня меняется из-за большого количества эмигрантов. Люди все меньше едят блюда британской кухни. Учитель предлагает посмотреть фильм и ответить на вопрос. Какую еду предпочитают Британцы сегодня?</p>	<p>Ученик смотрят фильм.</p> <p>После просмотра фильма отвечают на</p>

Watch the film and tell what food British people prefer nowadays.

поставленный вопрос и делают вывод, что есть люди, которые все еще соблюдают британские традиции и предпочитают британскую еду.

Учитель раздает детям меню с названиями британских блюд.



Приложение 2

Roast Beef and Yorkshire Pudding
Welsh Rarebit
Irish Lamb Stew

Учащиеся знакомятся с содержанием меню. Читают и переводят названия блюд.

Учитель отрабатывает произношение новых слов.

Слушают и участвуют в отработке произношения новых слов: повторяют за учителем, затем читают новые слова самостоятельно.

Демонстрирует фото британских блюд.



Irish Lamb Stew



Roast Beef and Yorkshire Pudding



Welsh Rarebit

Приложение 3

Организует задание для повторения изученной лексики по теме «Продукты питания»

слова, изученные в ходе урока,
предлагает задания.

Put the missing words
roast, a chef, an oven, a saucepan, cuisine, stew

1. A very niceworks in this café.
2. My mum has a lot ofin the kitchen.
3. My granny cooks very tasty
4. Food cooked in theis healthy.
5. A lot of tourists like British
6. My dad oftenmeat on Christmas.

Translate from Russian into English!

1. Я недавно подарила маме красивую кастрюлю.
2. Британская кухня известна во всем мире.
3. Я хотела бы стать шеф-поваром.
4. Мы только что поели вкусное рагу.
5. Моя мама часто готовит различные блюда в духовке.
6. Ты жарила мясо в духовке или на сковороде?

Приложение 6

В конце урока учитель раздает детям
рецепты этих блюд на память.

Приложение 7

здания.

Приложение 1



Приложение 2



Приложение 3





Welsh Rarebit



Roast Beef and Yorkshire Pudding

Приложение 4

Irish Lamb Stew

Irish Lamb Stew is one of Ireland's traditional dishes. Here is what you need to make an Irish stew: **lamb, potatoes, carrots, onions, peas and turnips, salt.**

First, and the vegetables. Then, the lamb into pieces. Finally, everything in a saucepan of water and it. some salt. It is very easy and delicious meal!

Roast Beef and Yorkshire Pudding

Roast Beef and Yorkshire Pudding is one of England's traditional dishes. You need some **beef, milk, eggs, flour and fat and salt.**

..... the beef in the oven for an hour. Next, the eggs, flour and milk in a bowl. some salt. the fat in the oven and the mixture into the fat. It's easy and delicious, too!

Welsh Rarebit

Welsh Rarebit is a traditional Welsh dish. All you need is **some butter, cheese, milk, mustard and bread!**

First,..... and toast two slices of bread. Then, butter, cheese, milk, mustard and it in a saucepan. Finally, the mixture onto the toast and grill it. Delicious!

- peel
- pour
- add
- mix
- mash
- slice
- boil
- chop
- stew
- heat
- put
- fry

Приложение 5



It's lovely!

It's delicious!

It's tasty!



It's ,good!

It's Ok!



It's terrible!

It's bad!

It's awful!

Приложение 6

Translate from Russian into English!

1. Я недавно подарила маме красивую кастрюлю.
2. Британская кухня известна во всем мире.
3. Я хотела бы стать шеф-поваром.
4. Мы только что поели вкусное рагу.
5. Моя мама часто готовит различные блюда в духовке.
6. Ты жарила мясо в духовке или на сковороде?

Put the missing words

roast, a chef, an oven, a saucepan, cuisine, stew

1. A very niceworks in this café.
2. My mum has a lot ofin the kitchen.
3. My granny cooks very tasty
4. Food cooked in theis healthy.
5. A lot of tourists like British
6. My dad oftenmeat on Christmas.

Приложение 7

Приложение 7

