

РЕСПУБЛИКА ДАГЕСТАН

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИ**

**« АВАДАНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА» 368759, с Авадан, Докузпаринский район, Р.Д, ул. Ленина,32**

**Методическая разработка внеклассного мероприятия по дисциплине « Английский язык»**

**«THE CHUVASH NATIONAL CUISINE»**

2021

**СОДЕРЖАНИЕ**

Введение………………………………………………………………………………………...4

Методические рекомендации по проведению внеклассного занятия………..…………..….5

Сценарий внеклассного мероприятия…………………………………………………..……..7

Ход проведения внеклассного мероприятия……………………………………………..…...8

Заключение……………………………………………………………………………………...14

Список использованной литературы………………………………………………………....15

Приложениe ………………………………………...…………………………………………..16

**ВВЕДЕНИЕ**

Сегодня очень трудно представить образовательное учреждение, главной задачей, которой является развитие личности ребенка, без использования регионального материала в содержании образования и воспитания. В Законе Российской Федерации «Об образовании» закреплены два компонента стандарта, – федеральный и национально-региональный. Дети должны знать историю, культуру, традиции своего края. Эта тема актуальна во все времена. Я несколько лет работаю над методической темой «Использование национально - регионального компонента в учебно-воспитательном процессе на уроке и внеурочной деятельности», так как считаю, что использование краеведческого материала не только расширяет кругозор ребенка, развивает интеллектуальные и творческие способности студентов с учетом их интересов и склонностей, индивидуальной траектории развития, но и способствует формированию нравственных качеств.

Национальные кухни – важный элемент традиций всех стран. Истории появления национальных блюд также разнообразны, как и сами страны или народы, населяющие их. Кулинарные характеристики, традиции и обычаи, связанные с едой – одна из важнейших черт каждого народа. Национальная кухня формировалась под влиянием природных условий, быта. Разнообразие кулинарных рецептов явилось результатом многих факторов. Историческое развития стран, их культура, обычаи, национальные особенности, исторические события и, даже географическое положение оказали влияние на появление у разных народов своих национальных блюд и способов их приготовления.

В блюдах дагестанской кухни одним из основных продуктов являются овощи, мясо, грибы и крупы. Дагестан издавна занимались земледелием и животноводством, поэтому в кухне большая доля зерновых продуктов и мяса. Но мясо было сезонным продуктом, во время забоя скота. С конца XIX века появляется картофель.

Выбор темы дагестанской национальной кухни не случайно: изучая английский язык по учебникам, обсуждая на уроках кулинарные традиции разных стран, мы сталкиваемся с дефицитом информации об особенностях питания нашего народа.

Актуальность, заключается в том, что мы порой не догадываемся, что часто употребляемое, всеми известное и любимое нами блюдо является исконно дагестанским. Постепенно мы забываем о замечательных дагестанских традициях, кулинарных рецептах наших предков. Ведь мы во многом «запрограммированы» на традиционную кухню. Важно знать и гордиться тем, что является исконно дагестанским.

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРОВЕДЕНИЮ**

**ВНЕКЛАССНОГО ЗАНЯТИЯ**

В изучении английского языка особую роль занимает внеурочная деятельность, которая формирует коммуникативную культуру, способствует его общему речевому развитию, расширению кругозора и воспитанию его чувств и эмоций.

В ходе проведения данного мероприятия студенты смогут повторить лексико-грамматические единицы по предложенной тематике, развить творческие способности и научиться подбирать выражения, адекватные ситуации.

Формой проведения был выбран «круглый   стол».

При подготовке обучающихся к проведению «круглого стола» необходимо составить   и   подобрать   вопросы   по   изучению   определенного   материала   для самостоятельной   работы   или   указать   тексты   учебника   для   повторения,   по которым   обучающиеся   будут   отвечать   на   предложенные   им   вопросы   при проведении внеклассного занятия.

Преподавателю   необходимо   предусмотреть, что должно  быть   сделано устно, а что в письменной форме, сколько времени отвести на каждое задание; какой   вспомогательный материал понадобится; как  и какие   технические средства будут использованы.

Подготовительный этап проведения внеклассного мероприятия состоит из следующих пунктов:

1.Определение сроков проведения мероприятия.

2.Написание сценария.

3.Создание электронной презентации.

4.Подготовка раздаточных материалов.

5.Выбор жюри.

6.Оформление помещения для проведения мероприятия.

Во время подготовки к занятию следует выбрать ведущих (2 человека), которые будут помогать проводить данное мероприятие. Это должны быть обучающиеся, хорошо владеющие английским языком. Ведущие заранее знакомятся со сценарием мероприятия, тренируются в беглом и фонетически правильном говорении.

На этапе подготовки преподаватель предлагает ребятам найти информацию о национальной кухне В дагестане, которая в дальнейшем будет использована на этапе проведения мероприятия. Заранее преподавателем выдаются проектные задания по теме «The national Chuvash cuisine», т. к. проект выполняется при активном участии cтудентов. Им предлагается оформить альбом с рецептами приготовления блюд в Дагестане, нарисовать эти блюда рядом с рецептами.

На основном этапе, во время проведения мероприятия, используется метод формирования сознания через убеждение посредством информационного сообщения по теме мероприятия с широким использованием метода демонстрации электронной презентации.

Информационная часть мероприятия предваряется вступительным словом ведущих, в роли которых выступают преподаватель и студенты.

Во время выступления на экране появляются слайды, демонстрирующие слова ведущих. Особенность применения электронной презентации состоит в том, что в ней четко выделены основные понятия, каждое условное обозначение разъясняется и иллюстрируется, широко используются специальная терминология, приучающая студентов к грамотному профессиональному общению, способствующая конкретизации воспринимаемого содержания.

На заключительном этапе мероприятия организуется чаепитие, при этом используются методы мотивации и стимулирования, создающие атмосферу совместной коллективной деятельности, общего участия и эмоционального настроя.

.

**СЦЕНАРИЙ ВНЕКЛАССНОГО МЕРОПРИЯТИЯ**

**Цели:** формирование компетенций по разным видам речевой деятельности.

**Задачи:**

**Образовательная:** создать условия для активизации в речи обучающихся изученного лексического и грамматического материала; познакомить с национальными блюдами Дагестана;

**Развивающая:** развивать творческие способности студентов; развивать навыки самостоятельной работы студентов при подготовке рефератов на английском языке;развивать языковую, коммуникативную и социокультурную компетенции.

**Воспитательная:** воспитывать умение работать в коллективе;воспитывать навыки культуры поведения;воспитывать интерес к избранной профессии;воспитывать уважительное отношение к традициям своего родного края.

**Формы организации познавательной деятельности студентов**: коллективная, индивидуальная.

**Методы, применяемые на внеклассном мероприятии**: коммуникативный, игровой, метод исследования, ИКТ.

**Межпредметные связи:**

технология продукции общественного питания;

кухня народов мира;

информатика;

лингвистика.

**Время проведения: 90 мин.**

**Материально-техническое оснащение:** кувшины, скатерти, салфетки, чайная посуда, национальная одежда, слайдовая презентация в Power Point,

**ХОД ПРОВЕДЕНИЯ МЕРОПРИЯТИЯ**

**I . Organization moment.** Организационный момент

**Teacher:** Good afternoon! We are glad to see everybody. Take your seats.

Today we’ll speak about very interesting and tasty topic.

**II. Warm-up activities** .Ввод в тему урока.

Look at the screen and read these proverbs.

Çăкăр- тăвар хире-хирĕç.-Хлеб и соль взаимны

Ыраш çапма пиллĕкĕн лайăх, кукăль çиме иккĕн лайăх. - Молотить рожь хорошо впятером, а пироги есть - вдвоем.

Хура çăкăр çиекен ниçта та хур пулман.- Кто ест черный хлеб, тот нигде не пропадет

Çăкăр- тăвар хире-хирĕç.-Хлеб и соль взаимны

Ыраш çапма пиллĕкĕн лайăх, кукăль çиме иккĕн лайăх. - Молотить рожь хорошо впятером, а пироги есть - вдвоем.

Хура çăкăр çиекен ниçта та хур пулман.- Кто ест черный хлеб, тот нигде не пропадет

**Teacher:**. Let’s start our unusual lesson. Well, friends, to begin with, have a look at the blackboard, please.

Here is a puzzle for you to do.Name all the words in the pictures; take only the first letter of each word and you will read the topic of our lesson.

For example, Fruit – letter «F»….. (Вывешивается буква P на магнит).  
Orange–«O»,Onion-«O»,Doughnut-«D»

**Teacher:** So, what key word have we got?  You are right.

Now listen to music and sing alone (Звучит гимн Чувашской Республики. Все присутствующие подпевают)

So, and what is the topic of our lesson? Now write the date and our topic today « The Chuvash National Cuisine».

Но прежде чем начать работу по этой теме, я бы хотела узнать о вашем настроении. Пожалуйста, поднимите кружок того цвета, который соответствует вашему настроению сегодня. (На доске прикреплены кружочки разного цвета. На столах разложены кружочки из цветной бумаги. Студенты выбирают тот цвет, который соответствует их настроению). Я думаю, у всех настроение к концу урока будет замечательным.

Желтый - спокойствие;

красный-возбуждение,активность;  
синий–безразличие;  
черный - совсем плохое, скука.

Человек вообще чувствует себя хорошо, когда светит солнце, когда его любят, когда рядом есть друзья, с кем можно поделиться радостью, горем, поговорить о том, о сём. Высказывание Экзюпери, которое вы можете прочитать на доске станет девизом нашего урока. «***Самая большая роскошь на свете – это роскошь человеческого общения”***

Now I want you to smile. So, please, look at each other and say “cheese”. That’s good.

**Teacher:**Yes, today we are going to speak about the national Chuvash cuisine. During our lesson we should revise the words and word combinations concerned to our today’s topic, ask and answer the question. And we shall know some interesting facts about the national dishes of Chuvashia.

**III. Speech Drill.** Речевая зарядка

Ask questions about food to the partner.

— What do you like to eat?

— What do you like to drink?

— What would you like to eat for breakfast?

— Do you like sweets?

— What’s kind of sweet thing do you know?

— Is it healthy to eat much sweet food?

— Do you like sandwiches?

— Do you usually have for breakfast tea or coffee?

**IV. Presentation of the new material.**

**Teacher:**Students look at the pictures and listen attentive. (Ведущие заранее подготовили сообщение)

**Speaker 1:** In the past the Chuvash cuisine was diverse but not rich. The principle part of the nutrition was rye bread (hura schagar). In the daily nutrition of the Chuvash people there was no alternation of meals.

**Speaker 2:** The first course consisted of soup with dumplings (salma yashki, schamah yashki), soup with cereals, cabbage soup, borsch with turnip. In spring they cooked green soup with nettle and other herbs (pultran yashki).

**Speaker 3:** For the second course they ate kashas of different cereals (pada), kissels (nimer) of oat, pea and rye flour. They took meals with buttermilk (uiran), sour milk (turah), and also the emulsion of hempseeds.

**Speaker 4:** For holidays the Chuvash women cooked hapartu – light white bread, huplu – a round big pie with complex meat and cereal filling, puremetch – big curd tarts with different fillings, and also meat pottage (ash kagai shurbi), boiled sausages tuldarmash, special kind of sausage (sharttan), and cheese of curds – chagat. In the past the Chuvashes arranged all the holidays and customs only with the beer sara. At the same time the beer was a daily drink.

**V. Writing** (Развитие навыков письма)

На доске названия чувашских блюд. Студенты записывают новые слова

**VI. Speaking.** Формирования навыков говорения

**Speaker 1:** Dear guests! We would like to offer you a role of a jury. You will choose today the best dish. By the end of the lesson every group will introduce to us her original recipe. The group of students who prepared the most delicious dish will be our winner.

Let’s choose the captains. And now we will be divided into 2 groups.

Teacher: Watch the video very carefully and then be ready to play the game True/False. *(просмотр видеоролика про чувашскую национальную кухню)*

The first task is to answer the question.

1. The national Chuvash cuisine isn’t rich.
2. Chuvash cuisine is famous for its sandwiches.
3. There is a big choice of pies here.
4. Shyrpe came from Russian cuisine.
5. Shartan is traditional Tatar food.
6. Chakat is very tasty.
7. Chuvash cuisine is very special and delicious.

**VII.** **Reading**

The Chuvash National Cuisine

Сhuvashia is famous for its hospitality. The best dishes will be offered to a guest in a village hut, in a town apartment or in a modern restaurant.

In olden times Chuvashes didn’t begin any meal without a round pie (khuply). A whole goose was used usually for its stuffing. In ceremonial conditions an honourable guest was asked to cut the pie. Bread and cheese (chakat) were presented observing rituals.

On the dining table a doughnut (khaparty) reddened. Soup (shyrpe) and curd dumplings (khuran kukli) intrigued with their odour. And in the center of the table there was the « main» dish-shartan. Dried and smoked meat, fish, vegetables, mushroom, soaked apples, honey were on the table, too. Beer and honeyed drink (simply) were served in earthenware mugs and wooden scoops.

**Teacher:** Read the texts carefully. Choose A, B, C, and D for question 1-5.

1. To make Khuply with pork and potatoes one needs…

1. Flour, sugar, fat, yeast, water pork, potatoes, onion, eggs
2. Flour, sugar, yeast ,water, pork, potatoes, onion, eggs
3. Flour, sugar, fat, yeast, water pork, meat, eggs
4. Flour, sugar, fat, yeast, water pork, potatoes, pepper

2.First of all prepare…

A. the stuffing

B. yeast dough

C. pork

D. potatoes

3. You should add.. to the stuffing.

A. milk

B. sugar and water

C. oil, black pepper

D. salt, black pepper

4. Grease it with eggs and milk…

A. before putting it on the pan

B. after baking

C. during baking

D. do not grease at all

5. When the pie is ready, wet it slighty with..

A. oil

B. juice

C. tea

D. water

**VIII. Project. Создание проекта**.

**Teacher:** The third task is to make a project. Each group has pictures of food; you should make projects about the national Chuvash cuisine and match the part of the day with the meals. We’ll give you 4 minutes. (Звучит легкая музыка. Студенты выполняют проект)

**IX**. **Relaxation Физкультминутка**.

**Teacher:**  Are you tired? Let’s have a rest and do some exercises. Stand up, please. It’s just the time to do some physical exercises.

Up and down, up and down

Clap your hands and turn around.

Hands up clap clap clap

Hands down shake shake shake

Hands on hip jump jump jump

Hop hop hop stop stand .Good sit down please.

**X. Checking up the home task.**

**Teacher:** It’s time to show your national Chuvash food.

Please, the first group. What did you prepare?

( Примерные ответы)

**Captain:** Hi!, my name is …We prepared khuply with pork and potatoes.

1 kg of khuply : 280 g flour, 18 g sugar, 7 g fat, 12 g yeast ,120 g water, 332 g pork, 412 grams of potatoes, 100 g onion,1/8 eggs to swear the pie, 2,5 fat for greasing the pan

1. Prepare yeast dough.

2. While dough rises, prepare the stuffing: raw maet(pork),raw peeled potatoes, raw onions. Cut them into small cubes. Add salt,black pepper and mix well.

3. Roll the dough into 2 round parts- one is more than the other.

4. A bigger part is put on a greased frying pan

1. Put the prepared stuffing on it.
2. Cover it with a smaller part of the dough and nip the sides.
3. Leave it for 35-40 minutes.
4. Make a hole in the middle of the khuply for the steam
5. Grease it with eggs and milk and bake at a temperature of 180°-200°C for 60-80 minutes.
6. When the pie is ready, wet it slightly with water, and cjver with a clean towel for 15-20 minutes.

You can cook khuply putting minced layers: potatoes, onions, meat. Help yourself

**Teacher:** Well done. And the second group please

**Captain:** Hello, I'm -----------. I'm glad to introduce you my pie I think it is interesting to prepare аn apple pie. May be you know its recipe:

- two big apples

- three eggs

- some butter

- a glass of cream

- one hundred grammas of sugar

- a glass or two of flour

And your pie is ready. Now you can make such pie at home according to this recipe.

**XI. .Reflection ( Жюри подводит итоги)**

**Teacher:** It’s high time to give the word to the guests of our Tea party.

Did you like our lesson? Was the lesson interesting?

T. And now I want you to what do you feel about the lesson? It was…

* boring
* dull
* bad
* interesting
* lovely
* nice
* Excellent
* Wonderful
* Very good

**Teacher:** Well. You’ve done everything perfectly! Thanks a lot to everybody. Your marks are the following: … In conclusion, I’d like to say that it’s very useful to know the national Chuvash cuisine. And now we invite everybody to Tea Drinking.

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

Внеклассная работа развивает интерес к предмету, углубляет знания, совершенствует навыки и умения, расширяет кругозор, прививает уважение к культуре изучаемого языка.

Мероприятие можно считать закреплением пройденного материала по теме «Cuisine », что подтверждает его познавательную, дидактическую, развивающую и воспитательную ценность. Данная форма проведения мероприятия выбрана удачно и является достаточно эффективной для данной ступени обучения и соответствует возрастным особенностям и интересам обучающихся. В ходе работы было выявлено, что основной целью данного внеклассного мероприятия является формирование и развитие коммуникативной компетенции, все остальные цели (воспитательная, образовательная, развивающая) реализуются в процессе осуществления этой главной цели.

В организации мероприятия прослеживается творческий элемент в деятельности преподавателя и студентов: преподаватель должен стараться создать непринуждённую атмосферу общения на иностранном языке, обучающиеся должны активно участвовать при выполнении упражнений-конкурсов.

Внеклассное мероприятие проходило в виде соревнования между двумя командами, что способствовало развитию способности работать в группах.

Недочётом можно считать то, что зрители не участвовали в конкурсах, нужно было продумать конкурс для зрителей.

Проведенное внеклассное мероприятие «The national Chuvash cuisine» способствовало заинтересованности обучающихся в изучении английского языка, это проявлялось в том, что студенты стали более активно проявлять себя на уроке, появился интерес к изучению языка, пропал страх перед иноязычным говорением.

**СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ**

1. Анисимова Н.М., Сымкин П.В. Чувашская кухня. Чебоксары, 1992.

2.Дмитриева Н.И. Мир чувашской культуры. Чебоксары, 2002.

3.Елена Енькка. Родной край. – Чебоксары: Чувашское Книжное Издательство, 2004.

4.КошелеваН. В, Митрофанова Т.В.,Чабатова З.Р. « Batyrevsky District», Чебоксары « Новое время», 2012

5. Щербакова Н. И., Звенигородская Н. С. « Английский язык для специалистов сферы общественного питания», учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016;

**Директор МКОУ «Аваданская СОШ» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Махмудов М. Г.**