

Изучение темы «Национальная кухня» на уроке французского языка

Развитие коммуникативных навыков на учебном занятии
по французскому языку в 8 классе

Г.С. Гульпа,
учитель французского языка
квалификационной категории «учитель-методист»
гимназии №1 им. академика Е.Ф. Карского г. Гродно

Коммуникативность является методическим содержанием современного урока иностранного языка. В своей практике я пользуюсь принципом коммуникативно-ориентированного обучения, который возможен в условиях деятельного подхода. Научить иностранному языку можно только в условиях общения, то есть обучение должно быть ориентировано так, чтобы оно было подобно процессу естественной коммуникации. Только в этом случае будет возможен перенос сформированных навыков и умений в реальные условия. Разумеется, процесс обучения нельзя сделать полностью подобным общению с носителями языка. Коммуникативное общение представляет собой преподавание на основе заданий коммуникативного характера, которые строятся на основе сюжетно-ролевого и интерактивного общения.

Чтобы мотивировать учащихся, позволить им без страха сделать ошибку, включиться в учебную деятельность, необходимо:

- создать благожелательную атмосферу;
- чередовать рецептивные компетенции;
- варьировать каналами поступления информации;
- опираться на опыт, вкусы, ресурсы учащихся;
- менять уровень трудности заданий;
- регулировать ритм учебного занятия;
- предлагать и поощрять моменты успешно выполненных заданий;
- вводить интерактивные и соревновательные элементы.

Как начинающий педагог, так и опытный учитель ищет новые приёмы, техники и методы организации учебного занятия для наиболее успешного решения коммуникативных задач.

В предлагаемом уроке применяется коммуникативный культуроведческий подход. Тема «Национальная кухня» очень интересна для создания сюжетно-ролевых ситуаций. В данном уроке учащимся предлагается стать участниками семинара по теме «Нужно есть, чтобы жить, а не жить, чтобы есть». В ходе урока учащиеся показывают владение навыками восприятия и понимания речи на слух, навыками диалогической и монологической речи, знание лексических единиц и грамматических структур по темам артикль и согласование времён изъявительного наклонения. Учебное занятие содействует развитию слуховой, зрительной памяти, внимания, воображения, логического мышления. Учащиеся решают поставленные проблемные задачи, анализируют, высказывают собственную точку зрения. Работа на занятии организована так, чтобы способствовать формированию общей культуры, культуры взаимодействия.

Технологическая карта учебного занятия

Тема учебного занятия : Il faut manger pour vivre et non pas vivre pour manger.

Место учебного занятия в изучаемой теме: 35/36.

Тип учебного занятия: систематизация изученного материала.

Цель: развитие коммуникативной компетенции учащихся в рамках изучения темы «Национальная кухня».

Задачи учебного занятия:

- организовать деятельность учащихся, направленную на совершенствование навыков говорения на основе видеоролика, прочитанного текста и предложенных проблемных ситуаций;
- содействовать развитию слуховой, зрительной памяти, внимания, воображения, логического мышления;
- способствовать формированию общей культуры учащихся, культуры взаимодействия.

Прогнозируемый результат: предполагается, что к концу урока учащиеся смогут построить высказывание о традициях французской национальной кухни, аргументировать выбор продуктов для здорового питания.

Метод раскрытия:

- раздаточный материал;
- использование информационных технологий;
- создание сюжетно-ролевых ситуаций.

Технология: коммуникативный культуроведческий подход.

Оборудование: компьютер, проектор, презентация Power Point, раздаточный материал, карта Франции.

Ход урока

№	Основные этапы учебного занятия	Время	Деятельность учителя	Деятельность учащихся	Прогнозируемый результат
1.	Организационный момент	3	Приветствует учащихся. Определяет тему, уточняет цель и распределяет роли. <i>“Il faut manger pour vivre et non pas vivre pour manger”</i> , en êtes-vous d'accord ?(слайд 1) <i>Nous nous sommes réunis pour un séminaire consacré aux traditions de la cuisine française.</i>	Погружаются в речемыслительную деятельность	Введение учащихся в языковую атмосферу

			<p><i>Nos participantes sont les élèves de la 8^e. Je demande nos invités d'être experts et d'apprécier le travail des participantes(приложение 1). Moi, je vais diriger tout le travail et je jouerai le rôle du technicien. Voilà le plan du séminaire (слайд 2) :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Plaisirs de la table</i> - <i>Délicats français</i> - <i>Fromages de la France</i> - <i>Repas en France</i> - <i>Conseils du repas sain</i> 		
2.	Речевая разминка	5	<p>Предлагает учащимся показать на карте регионы Франции, известные своими традиционными блюдами (слайд 3, карта Франции). <i>Les traditions françaises c'est un buffet gastronomique ou chaque région expose sa culture et ses produits. Par exemple, on va à Paris pour goûter les champignons de Paris. A vous de présenter où et comment prépare -t-on :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Entrecote bordelaise</i> - <i>Marmite dieppoise</i> - <i>Cassoulet de Toulouse</i> - <i>Bouillabaisse de Marseille</i> 	Показывают на карте регионы (города) и коротко рассказывают о составе знаменитых блюд	Активизация употребления лексических единиц

			<ul style="list-style-type: none"> - <i>Choucroute alsacienne</i> - <i>Salade niçoise</i> - <i>Tarte à la normande</i> - <i>Quiche lorraine</i> 		
3.	Восприятие и понимание речи на слух 1) предтекстовый этап	2	<p>Предлагает посмотреть видеоролик. Задаёт вопросы, подводящие к сюжету ролика. <i>Un des délicats français c'est la truffe, pourquoi, qu'en pensez-vous ? (слайд 4)</i> <i>Combien coûtent les truffes ?</i> <i>Où cueille-t-on les truffes ? Y en a-t-il beaucoup ?</i> <i>Savez-vous d'autres délicats ?</i></p>	Отвечают на вопросы, высказывают своё мнение, готовятся смотреть видеоролик	Снятие языковых трудностей. Учащиеся имеют определённую цель просмотра
	2) текстовый этап	3	<p>Включает видеоролик. <i>Je vous propose de regarder un petit vidéo, ensuite vous allez indiquer les ingrédients nécessaires à la préparation de ce plat (видео)</i></p>	Смотрят видео, делают выводы	Совершенствование навыков восприятия и понимания речи на слух. Содействие развитию слуховой, зрительной памяти
	3) послетекстовый этап	2	<p>Раздаёт карточки с заданием для проверки понимания (приложение 2). <i>Savez-vous d'autres délicats ?</i></p>	Выбирают ингредиенты для приготовления омлета с трюфелями	Совершенствование навыков говорения
4.	Мини-диалоги	6	<p>Предлагает учащимся расспросить гостей о приготовлении блюд из лягушачьих лапок. Просит представить полученную</p>	<p>Расспрашивают гостей.</p> <p>Представляют полученную</p>	<p>Смена динамических поз. Способствование формированию культуры взаимодействия. Совершенствование навыков</p>

			<p>информацию в парах (<i>слайд 5, приложение 3</i>).</p> <p><i>Peut-être nos invités nous aident à nous informer si les Français mangent souvent des cuisses de grenouilles. Allez-y ! Interrogez-les (2-3 questions) et présentez l'information en groupe de deux.</i></p>	информацию	диалогической речи. Активизация разговорных клише
5.	Проверка домашнего задания	5	<p>Просит учащихся рассказать, что узнали из прочитанного текста (<i>слайд 6</i>).</p> <p><i>A la maison vous avez lu le texte sur le monde magique des fromages. Qu'est-ce qu'il y avait de nouveau et d'intéressant dans cet exercice (Texte «Les fromages de France»; Kolossovskaja. Le français 8, 2016, p.53 ex.16)</i></p>	Рассказывают о сырах во Франции	Совершенствование навыков монологической речи. Активизация сведений по страноведению
6.	Выход на устную речь	5	<p>Предлагает рассказать о приемах пищи во Франции (<i>слайд 7</i>).</p> <p><i>Nous avons déjà parlé des repas en France. En regardant les indices de cette diapositive racontez ce que les Français mangent:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - A 7-9 heures... - A 12-13 heures... - A 20 heures... 	Делают краткие сообщения о завтраке, обеде, ужине	Совершенствование навыков монологической речи. Способствование развитию логического мышления

7.	Чтение	5	Предлагает проанализировать рекомендации диетолога и высказать своё мнение <i>(слайд 8).</i> <i>On va lire les recommandations du diététicien et vous allez donner vos conseils.</i>	Аргументируют, с чем они согласны, а с чем нет	Совершенствование навыков чтения, сравнительного анализа и говорения по теме
8.	Рефлексия	2	Благодарит за работу. Просит экспертов оценить работу участников семинара. Подводит итоги <i>(приложение 1).</i> <i>Faisons la conclusion de notre séminaire. J'espère que le travail des experts ne vous a pas fatigué ? Je vous remercie et demande de rendre vos fiches.</i> <i>On va analyser les réponses de nos participants.</i>	Анализируют материал учебного занятия	Совершенствование навыков рефлексивного самоконтроля
9.	Домашнее задание	2	Рекомендует подготовить устное сообщение по теме «Национальная французская кухня» <i>(слайд 9.)</i> <i>Ecrivez votre devoir pour la prochaine fois.</i> <i>Je suis contente de votre travail.</i>	Записывают домашнее задание в дневники	Задание не должно вызвать трудности, так как материал был отработан на уроке

Expert: _____

	Plaisir de la table	Délicats de la France	Fromages de la France	Repas en France	Conseils du diététicien
Elève 1					
Elève 2					
Elève 3					
Elève 4					
Elève 5					

Приложение 2

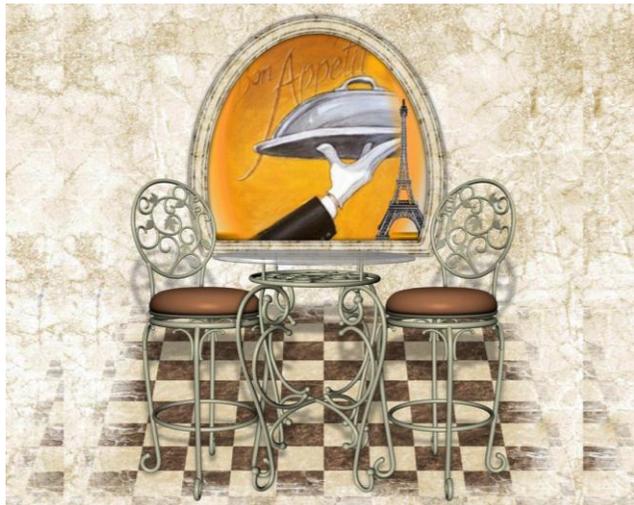
Choisissez les ingrédients nécessaires pour préparer ce plat :

- 1) le beurre
- 2) les oeufs
- 3) le lait
- 4) l'oignon
- 5) la farine
- 6) le sucre
- 7) le fromage
- 8) le vin
- 9) la truffe
- 10) le riz

Приложение 3



Слайд 1



Слайд 2



Слайд 3



Слайд 4

1 kilogramme
1000 \$

Le brillant noir
chère truffe

10-20 centimètres
Sous terre

La Truffe de Bourgogne
Histoire • Biologie • Culture • Recettes • Gastronomie
C. Chavon et H. Pouchon
2002

Слайд 5

Les grenouilles à la ciboulette

Ingredients (pour 4 personnes):

- 2 douzaines de cuisses de grenouille
- 50cl de lait
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 100g de beurre
- 30cl de vin blanc du Jura
- 1 cuillerée à soupe de farine
- 1 bouquet de ciboulette bien fraîche
- 1 œuf
- 10cl de crème fraîche
- sel et poivre blanc au moulin

Слайд 6

Le monde magique des fromages

"Le repas sans fromage est une rose sans parfum"

REBLOCHON

BANON

ROQUEFORT

PRESIDENT

???

-Avez-vous goûté les fromages français? ?

-A votre avis ils sont comment? Bons? Délicieux?

-Voudriez-vous les goûter? ???

Слайд 7

Les repas en France

Слайд 8

Les recommandations du diététicien

DIS CE QUE TU MANGES, ET JE TE DIRAI QUI ES TU !

S'alimenter correctement c'est un vrai art. Selon les diététiciens il ne suffit pas de manger à sa faim, il faut aussi tenir compte de l'âge, de la taille et de l'activité pratique. Quel régime parmi ceux présentés ci-dessous vous convient-il le plus?

Vous êtes adulte et vous faites du sport? Vous pouvez manger davantage. Votre menu doit comprendre de la viande, des légumes et des fruits.

Pour les personnes âgées et les enfants, du riz et des pâtes, des légumes et des fruits, pleins de vitamines, des œufs et des fromages.

A tout le monde qui mène une vie saine je conseille des repas légers. Beaucoup de légumes, de salades et de fruits et aussi du fromage. A ne pas oublier le poisson et le poulet, ils nourrissent sans faire grossir. Par contre éviter les gâteaux, les glaces et le chocolat.

Quels conseils donneriez-vous aux membres de votre famille compte tenu des recommandations du diététicien?

Слайд 9

Merci! Bonne journée!

Devoir:
подготовить устное высказывание по теме «Традиции французской кухни» (15-18 предложений)