

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И ПО ДЕЛАМ МОЛОДЕЖИ КБР
ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЁННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ТОГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

МЕТОДИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ

**для повышения педагогического мастерства
на тему:**

«Применение метода проектов при обучении иностранному языку»

Подготовила:

**преподаватель иностранного языка
ВАЛИЕВА О.А.**

г.о.НАЛЬЧИК – 2015г.

Использование проектных технологий в преподавании иностранных языков

План

1. Цель метода проектов.
2. Этапы работы над проектом
3. Правила и принципы группового метода проектов
4. Результаты использования проектных технологий
5. Выводы

Использование проектных технологий в преподавании иностраннных языков

Скажи мне - и я забуду.
Покажи мне – и я запомню.
Дай мне действовать самому – и я научусь.
(Китайская мудрость)

Основной целью обучения иностранным языкам является формирование и развитие коммуникативной компетенции, обучение практическому овладению иностранным языком, что необходимо будущему специалисту.

Современные методики такие, как обучение в сотрудничестве, проектная методика с использованием информационно-компьютерных технологий, являются эффективным фактором для развития мотивации обучаемых и раскрытию личностных качеств студентов.

Решить наиболее сложную и вместе с тем самую существенную для методики задачу – создание языковой среды и на её основе создание потребности в использовании иностранного языка на практике, позволяет метод проектов.

В настоящее время метод проектов имеет широкое распространение в обучении иностранному языку.

Благодаря проектной методике в технологии учебного процесса происходит смещение акцентов на самостоятельность, предприимчивость, активность и изобретательность студентов, а преподаватель выступает в роли консультанта, помощника, наблюдателя и координатора.

Целью метода проектов является устранение зависимости студента от преподавателя путем самоорганизации и самообучения в процессе создания конкретного продукта.

В основе любого проекта лежит какая-то проблема. Чтобы ее решить, студентам требуется не только знание языка, но и владение определенными умениями: работать с информацией, разнообразным справочным материалом, находить варианты решения проблемы, вести дискуссию, слушать и слышать собеседника, отстаивать свою точку зрения.

Работа над проектом - процесс творческий. Практика использования метода проектов показывает, что “вместе учиться не только легче и интереснее, но и значительно эффективнее.

В курсе иностранных языков метод проектов может использоваться в рамках программного материала практически по любой теме.

Работа над проектом имеет следующие этапы работы:

I этап. Подготовительный. Предложение темы исследования. Темы могут быть предложены в рамках учебной программы, относиться к какому-то практическому вопросу, актуальному для будущей специальности.

II этап. Организация работы.

Формирование групп. Составление подробного плана работы над проектом. Обсуждение и осуществление путей сбора информации. Обсуждение первых результатов в группе.

III этап. Завершающий этап

Промежуточный контроль. Обсуждение способа оформления проекта.

Презентация результатов проекта. Подведение итогов проекта. Выставление оценок.

Оценивать проект иногда можно предложить и самим учащимся.

В качестве средств оценки могут быть использованы опросники, анкеты.

Оценка зависит от того насколько полно и качественно раскрыта тема.

Оценивая проект, мы можем выделить следующие критерии: доступность в понимании, грамматическая правильность, логика и умение заинтересовать, грамматическая и лексическая насыщенность, дизайн и наличие заданий в проекте. Если учащиеся свободно рассказывают о предмете исследования - высокая оценка не вызывает сомнений .

IV этап. Практическое использование результатов проекта (в качестве наглядных пособий, докладов на других уроках .)

По количеству участников проекты делятся на личностные, парные и групповые.

Групповой метод проектов имеет следующие правила и принципы:

- В команде нет лидеров. Все члены команды равны.**
- Команды не соревнуются.**
- Все члены команды должны получать удовольствие от общения друг с другом, потому что они вместе выполняют задание.**
- Все должны проявлять активность и вносить свой вклад в общее дело.**
- Ответственность за конечный результат несут все члены команды.**

В каждой группе есть слабые ученики. Поэтому задания даются дифференцированно. Невозможно не порадоваться, если слабый ученик, который может сказать только несколько фраз, с пониманием зачитал написанный им текст. Это его маленькая победа.

Одной из целей проектной деятельности является также интеграция межпредметных знаний, которая позволяет улучшить знания, умения и навыки по спецдисциплинам и иностранному языку.

Для организации проектной работы отбирается только тот материал, который вызывает интерес у студентов

На своих занятиях я использую проектные технологии с целью активизации познавательной деятельности студентов, развития самостоятельности, навыков исследовательской работы.

С элементами проектной деятельности были проведены уроки по следующим темам:

«Фрукты и овощи в нашем рационе», «Диетическое питание», «Хлеб всему голова» на котором студенты представили результаты проектной деятельности на английском языке. В ходе работы над проектом они смогли расширить кругозор, углубить знания по теме, совершенствовать навыки иноязычной речи. Результатом проектной деятельности стали мультимедийные презентации, доклады.

Работая над проектом «Страна изучаемого языка» учащиеся ознакомились с географическим положением Великобритании, с достопримечательностями Лондона. Работа была нацелена на формирование межкультурной, информационной, коммуникативной компетенции; на формирование умения работать с различными источниками (интернет, книги по страноведению); Выполнение учебного проекта проводилась в основном во внеурочное время только частично, во время уроков.

Каждая группа учащихся представила свою презентацию.

Работая над проектом по теме «Русская кухня» в группе Т04/1 студенты изучили особенности русской кухни, подобрали шутки, пословицы с профессиональной лексикой, подготовили рецепты приготовления самых популярных блюд русской кухни на английском языке, составили кроссворды, тесты, оформили стенд. Результатом проектной деятельности стала презентация, которые я использую в настоящее время на занятиях английского языка.

Презентация по дисциплине

«АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК»

на тему:

«Традиционная русская кухня»

Подготовили студенты группы ТО 4/1

Plan

- ▣ 1. Peculiarities of Russian cuisine
- ▣ 2. Recipes of Russian dishes
- ▣ 3. Crossword
- ▣ 4. Proverbs and sayings
- ▣ Tests
- ▣ 5. Jokes



**Traditional Russian
cuisine**

Russian cuisine is known the world over. On assimilating the best culinary traditions of the ancient civilizations of the West and East, Russian cuisine has acquired a distinctive character of its own



Русская кухня известна во всём мире. Впитав в себя кулинарные традиции древних цивилизаций Запада и Востока, она обрела свой ярко выраженный колорит и своеобразие.

The original features and variety of cookery in Russia are largely due to the rich natural gifts of its land – the abundance of fish, poultry, mushrooms, berries and honey



Оригинальность и многообразие кушаний русской кухни определялись дарами богатейшей русской природы: обилием рыбы, дичи, грибов, ягод, мёда



The most popular traditional Russian dishes are borsch, rassolnik (meat or fish soup with pickled cucumbers), okroshka (cold kvass soup with chopped vegetables and meat), pancakes, meat, fish and vegetable pies, variety of porridges, pelmeny and other



Самые популярные традиционные русские блюда это борщ, рассольник (мясной или рыбный суп с огурцами), окрошка (холодный квас, нарезанные овощи и мясо), блины, мясо, рыба, овощные пироги, разные каши, пельмени и другие



Traditional festive meals during the Nativity day included roast goose or suckling pig. The Russians` favourite drink on festive occasions was vodka, a reliable protection from catching cold and good for warming oneself on a frosty day.



В Рождество традиционными блюдами всегда являлись жареный гусь или поросёнок запечённый. Неизменным напитком для праздничного стола была русская водка – верное средство от простуды и надёжная защита от холода

Russian cuisine is famous for its pies. They are kulebiaka, rasstegai, vatrushki, koolich, krendeli.



Русская кухня известна своими пирогами. Это кулебяка, расстегай, ватрушки, кулич, крендель.



Pancakes is a popular Russian dish. Pancakes may be served with sweet or savory filling or with butter, sour cream, caviar, fresh fruit, or smoked fish.



Блины- это популярное русское блюдо. Блины подают со сладкой или пикантной начинкой или с маслом, сметаной, икрой, свежими фруктами или копченой рыбой.



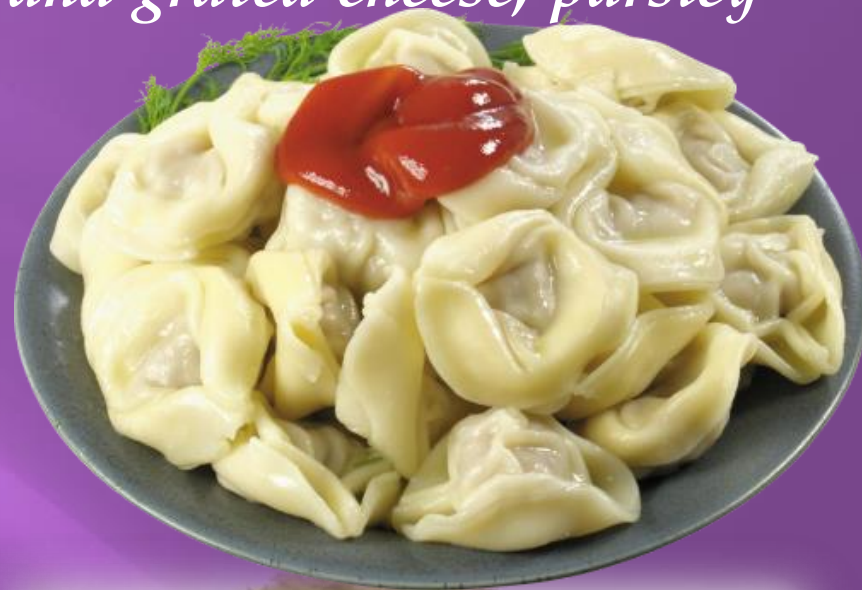
If a foreigner is asked what «Russian» is associated with, he would immediately report the following: vodka, bears, caviar, pies, balalajka, borsch and so on.



Если иностранца спросят, с чем ассоциируется «Русский», он немедленно скажет следующее: водка, медведи, икра, пироги, балалайка, борщ.

Pelmeny is a traditional Russian cuisine dish. Pelmeny are especially tasty with sour cream or mayonnaise, and also with ground black pepper and grated cheese, parsley and butter.

Пельмени – традиционное блюдо русской кухни. Пельмени особенно вкусны со сметаной или майонезом, а также с молотым черным перцем и тертым сыром, петрушкой и сливочным маслом.





Another tradition that is considered to be originally Russian is after-dinner tea ceremony. However tea in Russia was introduced in 1638. It became so popular that today is considered the de facto national beverage and one of the most popular beverages in the country before that Russian traditional drinks were kvas, sbiten, medovukha and braga.

Еще одна традиция, которая считается изначально русской — послеобеденная церемония чаепития. Однако чай в России появился в 1638 году. Он стал настолько популярным, что сегодня считается де-факто национальным напитком и одним из самых популярных напитков в стране. До этого русскими традиционными напитками были квас, морс, сбитень, медовуха и брага.



Kvas



Morse



Many Russian meals appeared in Russian cuisine due to the French influence. They are beefsteak scallop, languette.

Многие русские блюда появились в русской кухне благодаря французскому влиянию. Это бифштекс, эскалоп, лангет, антрекот.



Russian cuisine was enriched by the cooking traditions of other nations - of Caucasus, Middle Asia, Eastern Europe. Shashlyk and plov are very popular and familiar to every Russian.

Русская кухня обогатилась кулинарными блюдами других народов - Кавказа, Средней Азии, Восточной Европы. Шашлык и плов очень популярны и знакомы каждому россиянину.



Russian dishes are easy to cook and they do not demand much skill and special ingredients, they do not need exotic equipment and tool and everybody who knows how to hold a cooking knife and how to peel potatoes can cook delicious Russian dishes.

Русские блюда легко приготовить и они не требуют большого мастерства и специальных ингредиентов.

Приготовление блюд не требует специального оборудования и инструментов и все, кто знает, как держать нож и как чистить картошку может приготовить вкусные блюда русской кухни.



TRADITINAL RUSSIAN DISHES
(Recipes of dishes)

Традиционные русские блюда
(Рецепты приготовления блюд)

Beetroot salad with herring



nata11 для gotovim-doma.ru

Beetroot salad with herring

- ▣ *Beets, carrots, potatoes, salted cucumbers, green and bulb onions filleted herring – all ingredients approximately in equal proportions.*
- ▣ *For 200g (7oz) of the filling: 70g (½ cup) vegetable oil, 130g (½ cup) 3% vinegar, 10g (1 tsp) sugar, salt and black ground pepper on a knife edge.*
- ▣ Boil beets, carrots and potatoes (better unpeeled to preserve the flavour of the vegetables). As for beets, better bake them in the oven – this will make them even more delicious. Cut beets, carrots, potatoes, cucumbers and onions in small cubes. Add chopped green onions and pieces of filleted herring. Mix all and add as much filling as it would absorb. Bringing beetroot salad to taste is a subtle thing – everything is based on nuances. The salad should be neither too better nor too tasteless.
- ▣ Serve the beetroot salad at once. Do not put it into a refrigerator so as not to lose its flavour.

▣ ***Вопросы:***

- ▣ 1. What does vinaigrette consist of?
- ▣ 2. What vegetables should you boil?
- ▣ 3. Do you cut vegetables in small cubes?
- ▣ 4. What else do you add to beetroot salad?
- ▣ 5. Should you serve salad at once?

▣ ***Словарь:***

- ▣ 1. peel - очищать
- ▣ 2. flavour - вкус, аромат
- ▣ 3. bake - печь, выпекать
- ▣ 4. small cubes - маленькие кубики
- ▣ 5. herring - сельдь
- ▣ 6. adsorb - впитать
- ▣ 7. bitter - горький
- ▣ 8. tasteless - безвкусный

Shchee with Chicken Meat



Shchee with Chicken Meat

Щи с курятиной

- ▣ *1 chicken, 1 small head of cabbage, 2 carrots, 2 onions, 2 tomatoes, salt, black peppercorns, green dill, parsley, and celery, sour cream.*
- ▣ **Boil chicken bouillon with 2 carrots, 1 onion, salt and black pepper. Remove the chicken meat and divide it into two portions: use one part for shchee and other for pasties. Drop cut pieces of potatoes, cabbage, carrots, onions and tomatoes into the strained bouillon. Then add the cut chicken meat, add salt, green dill, parsley and celery. Bring to a boil and immediately take off the heat. Let the shchee settle for 15 to 20 minutes and then serve it with sour cream and pasties filled with chicken meat. True lovers of shchee with chicken meat would prefer to add a little minced garlic for piquancy.**
- ▣ *1 тушка птицы, 1 небольшой кочан капусты, 2 моркови, 2 головки репчатого лука, 2 помидора, соль, перец черный горошком, зелень укропа, петрушки и сельдерея, сметана.*
- ▣ **Сварить куриный бульон с добавлением 1 моркови, 1 головки репчатого лука, соли и черного перца. Мясо птицы вынуть и разделить на две части: одну половину использовать для щей, другую – для пирожков. В процеженный бульон опустить нарезанные картофель, капусту, морковь, репчатый лук, помидоры. Затем добавить нарезанное мясо курицы, приправить щи солью, зеленью укропа, петрушки и сельдерея. Довести до кипения и тотчас снять с огня. Дать настояться 15-20 минут и подавать щи к столу со сметаной и пирожками с курятиной. Любители щей курятиной еще добавляют немного измельченного чеснока для пикантности.**

▣ ***Вопросы:***

- ▣ What vegetables do you use for cooking shchee with chicken meat?
- ▣ Should you divide chicken meat in to two portions?
- ▣ Do you use one part for shchee and the other for pasties?
- ▣ Where true lovers of shchee with chicken would prefer to add?
- ▣ Do you serve shcee with sour – cream?

▣ ***Словарь:***

- ▣ to boil - варить
- ▣ remove - вынуть
- ▣ pasty - пирожок
- ▣ strained bouillon – процеженный бульон
- ▣ minced garlic – измельченный чеснок
- ▣ piquancy – пикантность
- ▣

Уха из сёмги/ Ukha from salmon



Уха из сёмги/ Ukha from salmon

- ▣ 1. Филе семги нарезать на небольшие кусочки, картофель нарезать соломкой или кубиком. Положить все в кастрюлю с закипающей водой и варить на среднем огне минут тридцать.
- ▣ 2. Лук нарезанный полукольцами (или кубиком, на усмотрение), обжарить на сковороде, забросить туда же и морковь и, немного спустя, томатную пасту, тушить (томат можно немного подсахарить).
- ▣ 3. Все смешать, специи добавить по вкусу, посыпать зеленью и подавать
- ▣ **1. Salmon fillet cut into small pieces, potatoes cut into strips or cubes. Put everything in a pan with poaching water and cook over medium heat for about thirty minutes.**
- ▣ **2. Chop onion half rings (or cubes, at the discretion), fry in a pan, throw the same direction and carrots and a little later, tomato paste, simmer (tomato can be a little sweet).**
- ▣ **3. All the mix, add spices to taste, sprinkle with herbs and serve**

Okroshka



Okroshka

- ▣ (four – five portions)
- ▣ Kvas – 1 litre
- ▣ New cucumber(s) – 1 of medium size
- ▣ Spring onions – 100 gr
- ▣ Hard-boiled eggs – 2
- ▣ boiled beef – 100 gr
- ▣ or boiled sausage/sausages
- ▣ Lean ham – 50 gr
- ▣ Spring onions and cucumber(s) are washed and sliced. So is boiled beef and ham. Hard-boiled eggs are cut large. All this is put in the kvas, salted to taste. It's better to have kvas sour. If it's sweet you can put a slice of lemon or citric acid at the tip of the knife. In home-made cooking a potato (boiled and cut) is added.
- ▣ Before serving okroshka it's recommended to keep it in a cool place or refrigerator for two hours. Okroshka is served with thick sour cream, cut parsley and dill. If it's too thick you should add some more kvas.

Homemade Sausage



Homemade Sausage

Домашняя колбаса

- ▣ *1 kg (2j lb) pork with fat, 2 or 3 onions, 1 clove garlic, salt, ground black pepper, bay leaf, nutmeg, dread marjoram and basil.*
- ▣ **Put pork with onions through a food chopper or better chop in up fine with a knife to make sausage tastier. Add minced garlic, spices and condiments, mix the ingredients and fill carefully cleaned and washed pork intestines wit the forcemeat. Tie the ends, roll the sausage as a ring in a pan after pouring a little water or red wine on its bottom. Fry the sausage in the oven on both sides until light brown often pouring it with pork drippings. Serve the fragrant and blazing sausage immediately with various home - made salted delicacies, red whortleberries, pickles, greens, vegetables as well as with suitable drinks.**

1 кг свинины с жиром, 2-3 головки репчатого лука, 1 долька чеснока, соль, молотые черный перец, лавровый лист, мускатный орех, сушеные майоран и базилик.

Свинину вместе с репчатым луком пропустить через мясорубку, но лучше изрубить ножом, тогда колбаса будет вкуснее. Добавить измельченный чеснок, пряности и приправы, перемешать и наполнить фаршем свиные кишки, тщательно вычищенные и вымытые. Завязать концы, уложить колбасу колечком в сковороду, на дно которой плеснуть немного воды или красного сухого вина. Обжаривать колбасу в духовке с обеих сторон до зарумянивания, часто поливая соком. Ароматную и румяную, дышащую жаром домашнюю колбасу тотчас подавать к столу с домашними разносолами, моченой брусникой, пикулями, свежей зеленью и овощами, а также достойными напитками.

▣ ***Вопросы:***

- ▣ What is better to do with pork to make sausage tastier?
- ▣ What should you add to the forcemeat?
- ▣ Do you tie the ends of the sausage?
- ▣ Where do you fry the sausage?
- ▣ What is the fragrant sausage served with?

▣ ***Словарь:***

- ▣ a food chopper – мясорубка
- ▣ condiments – приправы
- ▣ pork intestines – свиные кишки
- ▣ pork drippings – свиной сок
- ▣ whortle berries – моченая брусника
- ▣ suitable drinks – достойные напитки

Pork Chops

Котлеты свиные натуральные



Pork Chops

Котлеты свиные натуральные

- ▣ **Pork chops, salt, ground black pepper, olive frying oil.**
- ▣ **Pound the pork chops well with a wooden hammer, salt and pepper them and bake on both sides on a preheated pan until lightly brown.**
- ▣ **Place the browned pork chops on a serving dish covered with salad leaves and garnish them with soaked red whortleberries, pickled plums or gooseberries, slightly salted cucumbers, bouquets of cauliflower and green parsley.**
- ▣ **Свиные котлеты на косточке, соль, перец черный молотый, оливковое масло для жарения.**
- ▣ **Котлеты хорошо отбить деревянным молоточком, посолить, поперчить, обжарить с обеих сторон на разогретой сковороде до образования румяной корочки.**
- ▣ **На застланное листьями зеленого салата блюдо положить зарумяненные, пышущие жаром ароматные свиные котлеты на косточке, гарнировать моченой брусникой , маринованной сливой или крыжовником, малосольными огурцами, букетиками цветной капусты, зеленью петрушки.**

Baked Mirror Carp



Baked Mirror Carp

Карп зеркальный запечённый

- *Mirror carp, salt, butter, sour cream.*
- ▣ Remove the scales, disembowel and clean the fish, salt it outside and inside and bake in the oven often greasing with butter and sour cream. The fragrance coming from the oven will remind you that it is time to serve the royal fish. Garnish the fish with baked uncut potatoes and leaves of dill, parsley and slices of lemon. Serve with white wine. According to an ancient belief, scales of mirror carp served on Christmas Eve are to be kept in a purse - they will bring huge money!
- *Карп зеркальный, соль, сливочное масло, сметана.*
- ▣ Очищенную от чешуи, выпотрошенную и промытую рыбу посолить снаружи и изнутри и запекать в духовке, часто смазывая маслом и сметаной. Исходящий из духовки волшебный аромат напомнит о том, что подоспело время подавать королевскую рыбу к столу.
- ▣ Гарнировать рыбу запеченную целиком картофелем, листьями эндивия, укропом, петрушкой, ломтиками лимона. Подавать с белым вином.
- ▣ Согласно древнему поверью, чешуйки зеркального карпа, поданного в сочельник, полагается весь год хранить в кошельке, так как они приносят баснословные деньги!

▣ ***Вопросы:***

- ▣ What will remind you that its time to serve the fish?
- ▣ Should you grease mirror carp with sour cream and butter?
- ▣ What garnish is served with the fish?
- ▣ What ancient belief do you know?
- ▣ Is white wine served with this fish?

▣ ***Словарь:***

- ▣ Scales – чешуя
- ▣ Disembowel – выпотрошенный
- ▣ Oven – духовка
- ▣ An ancient belief – древнее поверье
- ▣ Christmas Eve – сочельник
- ▣ Purse – кошелек
- ▣ Huge – огромный

Christmas Goose

Гусь рождественский



Christmas Goose

Гусь рождественский

1 goose 3 to 4 kg (6 to 9 lb), 1 tsp caraway seed, 1 heat to evade its tsp marjoram, salt, 2 kg (4 lb) ripe quinces, 5 or 6 apples, 1 Tbsp honey, 1 glass cognac, pomegranate juice.

- ▣ Rub the prepared body with salt, minced caraway seed and marjoram both inside and outside, fill in with cloves of quinces after removing seeds. Sew it up. Put the bird with its back down on the pan. Sprinkle the bottom of the pan with dry wine and place it into a well heated oven. When the goose begin to drip, pour it with drippings and lessen the burning. It is important to check the moment of readiness. You may test the help of a needle pricking the bird in several places. Light gravy is a reliable evidence that the Christmas dish is ready. Then you need just to make some finishing touches: to grease the body with a mixture of honey, cognac and pomegranate juice and to keep the goose in the oven for 3 to 5 minutes to lend it an attractive and even "flush". Put the goose on a serving dish, garnish it with soaked red whortleberries, s of quinces, baked apples, abundant greens and grapes.

- ▣ 1 тушка гуся(3-4кг),1 чайная ложкатмина,1 чайная ложка сушеного майорана,соль,2кг хорошо вызревшей айвы, 5-6 яблок, 1 столовая ложка мёда, 1рюмка коньяка, сок граната
- ▣ Подготовленную тушку гуся натереть солью, толченым тмином, майораном снаружи и изнутри, наполнить дольками айвы, очищенной от семечек. Зашить. Положить гуся спинкой вниз на противень, на доньшко которого плеснуть сухого вина, и поставить запекать в хорошо нагретую духовку. Когда тушка гуся пустит сок, часто поливать ее выделяющим соком, а нагрев духовки несколько убавить, чтобы гусь не обгорел. Определить готовность гуся можно с помощью иглы: светлый сок – верное свидетельство готовности. Смазать тушку смесью меда, коньяка и гранатового сока и выдержать в духовке еще 3 – 5 минут, чтобы гусь приобрел красивый “ румянец ”. Положить гуся на блюдо, гарнировать моченой брусникой. Дольками айвы, запеченными яблоками, обилием зелени и винограда.

Pasta Poaches with Meat Filling



Pasta Poaches with Meat Filling

Пельмени

- ❑ *For the dough: 1kg (6 cups) wheat flour, ½ (2 cups) water, salt.*
- ❑ *For the forcemeat 300g (10oz) beef, 300g (10oz) pork fat, 300g (10oz) mutton, 300g (10oz) white meat chicken or turkey-hen, 2 onions, 2 cloves garlic, salt, ground black pepper, nutmeg, bay leaf, cream or milk*
- ❑ Prepare dough end let it rest for 20 minutes. Meanwhile prepare forcemeat putting it together with chopped onions and garlic through a food chopper twice. Add salt, spices and enough fresh cream or milk to make the filling succulent. Shape the dough as roll, cut it into pieces, roll them out into thin pounds. Place pieces of meat equal in weight to pieces of dough in the center of each round of dough and securely seal them by pinching. Boil the pinched poaches in a boiling meat stock or in water adding salt, bay left and onion bulbs, as well as 1 or 2 meat or mushroom cubes. When the pasta poaches emerge from the liquid, they are done. Serve pasta poaches with butter, sour cream and ground cheese.

- ❑ *Тесто дрожжевое сдобное: 250г сливочного масла, 2 столовые ложки сахара, 1 чайная ложка соли, 1 яйцо, 30-50г дрожжей, 1кг пшеничной муки высшего сорта.*
- ❑ *Для творожной начинки: 250г творога, 1 желток, 1-2 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка сахара, ванилин на кончике ножа.*
- ❑ Из указанных компонентов замесить дрожжевое тесто, дать ему подойти и использовать для ватрушек. Раскатать тесто в жгут, нарезать на кусочки примерно по 50г, придать им форму шариков (булочек), положить на смазанный маслом лист и дать тесту подойти 15-20 мин. Сделать углубление в центре булочки, заполнить его творожной начинкой или абрикосовым, яблочным, сливовым густым джемом. Края теста смазать яйцом и выпекать при температуре духовки 180-200С. Подавать к чаю.

▣ ***Вопросы:***

- ▣ What should you add to make the filling succulent?
- ▣ Where should you put pieces of meat?
- ▣ What vegetables are added in to the meat stock?
- ▣ Are pasta poaches served with butter, sour-cream, cheese?

▣ ***Словарь:***

- ▣ Pasta poaches – пельмени
- ▣ Dough – тесто
- ▣ Forcemeat – фарш
- ▣ Succulent – сочный
- ▣ Liquid – вода, жидкость

Blinis (Thin Pancakes) with Caviar
Блины с зернистой икрой



Blinis (Thin Pancakes) with Caviar

Блины с зернистой икрой

- For the dough:
- 1/2 (2 cups) fresh milk, 2 or 3 eggs,
- 1 Tbsp sugar, 1/3 tsp salt, 2 Tbsps vegetable oil.
- Beat eggs and sugar until frothy, add milk, pouring it in a thin jet, without interrupting to stir. Add flour, then pour vegetable oil and mix quickly. Pour the resulting homogenous batter in a thin layer to the hot pan greased with oil and bake the blinis on both sides. Hot blinis are to be served immediately with "red" and "black" caviar, melted butter and champagne. Hot blinis are no less good with vodka.

- Тесто для блинов:
- 1/2л свежего молока, 2-3 яйца, 1 столовая ложка сахара, 1/3 чайной ложки соли, 2 столовые ложки растительного масла.
- Яйца с сахаром и солью взбить в пышную пену, не прекращая при этом взбивания. Всыпать муку, затем влить растительное масло и быстро перемешать. Полученное жидкое однородное тесто разливать тонким слоем на горячую смазанную маслом сковороду с зернистой "красой" и зернистой "черной" икрой, растопленным сливочным маслом, запивать шампанским. Горячие блины подают и как закуску к водке!
-

Russian herring under fur coat - Селедка под шубой



Salad Herring in Shuba (Russian dish)

(Селёдка “под шубой”)

- ▣ **INGREDIENTS:** 2 thick salted herrings, 5 potatoes, 4 carrots, 3 beets, 1 small onion, 300 g mayonnaise, parsley and dill
- ▣ 1. Boil vegetables until they are fork tender.
- ▣ 2. Peel skin from herrings, cut them along the spine removing the bones. Cut herring meat into little pieces checking for bones.
- ▣ 3. Grind potatoes, carrots and beets.
- ▣ 4. On a big round plate, place a layer of potatoes (whole portion), then spread mayonnaise evenly on top in a thin layer.
- ▣ 5. Then make a layer of beets using 1/2 of the beets, then a layer 1/2 of the carrots, 1/2 of the chopped onion and then- pieces of herring meat spreading mayonnaise evenly on top of each layer.
- ▣ 6. Place a layer of the remaining onion, a thin layer of mayonnaise, then a layer of remaining carrots, a thin layer of mayonnaise and finally the remaining beets.
- ▣ 7. On top pour the remaining mayonnaise.
- ▣ 8. Let it soaked overnight.
- ▣ 9. Decorate the dish with chopped parsley and dill.
- ▣ 10. Serve as a salad in its own right, or as an accompaniment to a main meal.

- ▣ **Ингредиенты:** 2 крупные солёные селёдки, 5 картофелин, 4 моркови, 3 свеклы, одна небольшая луковица, 300 г майонеза, петрушка и укроп.
- ▣ Отварить овощи до мягкости.
- ▣ Очистить селёдку от кожи, разрезать вдоль хребта, освобождая от костей, нарезать маленькими кусочками.
- ▣ Натереть на тёрке картофель, морковь и свеклу. Мелко порезать лук.
- ▣ На блюдо выложить слой картофеля (всю порцию), затем нанести тонкий слой майонеза.
- ▣ Выложить слоями половину всей свеклы, половину всей моркови, половину мелко нарезанного лука, а затем – кусочки филе селёдки, равномерно распределяя майонез на каждом из слоёв.
- ▣ Выложите слой оставшегося лука, тонкий слой майонеза, затем слой моркови, слой майонеза и, наконец, оставшуюся свеклу.
- ▣ Сверху залейте оставшимся майонезом.
- ▣ Оставьте на ночь, чтобы блюдо пропиталось.
- ▣ Украсьте блюдо порубленными укропом и петрушкой.
- ▣ Подавайте салат в качестве самостоятельного блюда или как дополнение к основному блюду.

Boiled Potatoes



Boiled Potatoes

■ Boiled Potatoes

- Potatoes boiled in a cast-iron pot in the Russia over have long since been one of the simplest and unquestionably one of the most popular dishes of folk cuisine. Boiled potatoes should be served immediately, hot and fragrant, with herring, chilled ham, brown bread, green onion bulbs, pearly cloves of garlic, salted mushrooms or sauerkraut or tiny crunching cucumbers.

■ Картофель отварной

- Одним из самых простых, и может быть, популярнейших блюд русской кухни, и это можно утверждать с полным основанием, во все времена был и остается картофель, сваренный в чугушке в русской печи, и тотчас, горячий и ароматный, поданный к столу с сельдью, охлажденным салом и ржаным хлебом, зеленым или репчатым луком, жемчужными зубчиками чеснока, солеными грибами, квашеной капустой, "огурчиками-малютками.

Boyar Easter Cake



Boyar Easter Cake

Пасха боярская

- ▣ 1 kg (2j lb) curds (cottage cheese), 1/2 (2 cups) 30% cream, 500 g (2S cups) sugar, 300 g (1j cups) butter, 2 egg yolks, 100 g (S cup) candied orange peel, vanilla sugar
 - ▣ Rub the curds (cottage cheese) twice through a sieve, add fluffed cream, combine with butter rubbed separately until white, add sugar and yolks. Put in chopped pieces of candied orange peel and vanilla and mix up well. Fill the mixture into a special Easter Cake mould laid with slightly wet gauze (muslin), cover the mould with saucer, put a weight over it and keep in a refrigerator for 12 hours.
- ▣ 1 кг творога, 1/2 сливок 30%-ной жирности, 500 г сахара, 300 г сливочного масла, 2 желтка, 100 г апельсиновых цукатов, ванильный сахар.
 - ▣ Творог дважды протереть через сито, добавить взбитые сливки, соединить с отдельно растертым добела маслом, сахаром и желтками. Заполнить творожной массой пасочницу, застланную чуть влажной марлей (кисеей), прикрыть блюдцем, положить сверху гнет, выдержать в холодильнике 12 часов.
 - ▣

Vatrushka (Open Cottage Cheese or Jam) Cake)



Vatrushka (Open Cottage Cheese or Jam Cake)

Ватрушки

- ▣ *Yeast dough: 250g (1cup) butter, 1/2 (2cups) milk, 2 Tbsp sugar, 1 tsp salt, 1 egg, 30 to 50g (2Tbsps to 5 cup) yeast, 1kg (6 cups) wheat flour.*
- ▣ *For the filling: 250g (1j cups) curds (cottage cheese), egg yolk, 1 or 2 Tbsps sour cream, 1 Tbsp sugar, a pinch of vanillin.*
- ▣ **Use the indicated components to knead dough, let it rise and use of making vatrushka. Shape the dough into a roll, cut in into pieces about (1s oz) each, shape them into round cakes and put on a buttered baking sheet. Let the dough rise for 15 to 20 minutes, then make a depression in the center of each cake and fill it with curds (cottage cheese) or with thick apricot, apple or plum jam. Grease the dough edges with egg and bake at 180-200 C (365o to 392o F). Serve with tea.**

Тесто дрожжевое сдобное: 250г сливочного масла, 2 столовые ложки сахара, 1 чайная ложка соли, 1 яйцо, 30-50г дрожжей, 1кг пшеничной муки высшего сорта.

- ▣ *Для творожной начинки: 250г творога, 1 желток, 1-2 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка сахара, ванилин на кончике ножа.*
- ▣ **Из указанных компонентов замесить дрожжевое тесто, дать ему подойти и использовать для ватрушек. Раскатать тесто в жгут, нарезать на кусочки примерно по 50г, придать им форму шариков (булочек), положить на смазанный маслом лист и дать тесту подойти 15-20 мин. Сделать углубление в центре булочки, заполнить его творожной начинкой или абрикосовым, яблочным, сливовым густым джемом. Края теста смазать яйцом и выпекать при температуре духовки 180-200С. Подавать к чаю.**

▣ ***Вопросы:***

- ▣ What filling can be used in making Vatrushka?
- ▣ Should you shape a dough in to a roll?
- ▣ Where should you put round cakes?
- ▣ How much time does it take to rise the dough?

▣ ***Словарь:***

- ▣ Dough – тесто
- ▣ Yeast – дрожжи
- ▣ Baking sheet – лист бумаги
- ▣ Make a depression – сделать углубление
- ▣ Grease – смазывать

Across

1. A pie with meat, cabbage, fish filling.
4. A popular Russian dish made of meat cut into spices and cooked in sour – cream.
5. Special fisherman`s soup.
10. Russian popular salad.
12. Fresh cabbage meat soup
13. Pastry rolls stuffed with meat.
14. An old Russian beverage made from kvas, cognac or vodka, honey, tea, spices.
15. Open curd tarts.

Down

2. Russian Easter cake.
3. The most popular cereal in Russia.
6. Soup made from spring onions and cucumbers.
7. Cabbage leaves stuffed with meat in sour – cream sauce.
8. Beverage made from rye bread.
9. Kidney and cucumber soup.
11. You can`t spoil kasha with

PROVERBS AND SAYINGS TO MEMORIZE

Use these proverbs in your dialogues

1. After dinner sleep a while, after supper walk a mile.

После обеда посиди (поспи) немного, после ужина с милю пройдишь.

2. To know on which side one's bread is buttered.

Знать с какой стороны твой хлеб маслом намазан.

(Знать в редьке вкус. Знать, с какой стороны ветер дует.)

3. The proof of the pudding is in the eating

Чтобы узнать, каков пудинг, надо его отведать.

(Обед узнают по кушанью, а ум по слушанью.)

4. Every cook praises his own broth.

Каждый повар хвалит свой суп
Всяк кулик своё болото хвалит.

5. Better an egg today, than a hen tomorrow.

Лучше яйцо сегодня, чем курица завтра.

Не сули бычка, а дай стакан молочка.

6. Hunger is the best sauce.

Голод – лучшая приправа.

Голод – лучший повар.

7. Who has never tasted bitter, knows not what is sweet.

Не отведав горького, не узнаешь сладкого.

8. Half a loaf is better than no bread.

Лучше полбуханки, чем ничего

□

PROVERBS AND SAYINGS TO MEMORIZE

Use these proverbs in your dialogues

9. A watched pot never boils.

Котелок, за которым наблюдают, никогда не закипает.

(Когда ждешь время тянется бесконечно долго)

10. To jump out of the frying pan into the fire.

Попасть из огня да в полымя.

11. A tree is known by its fruit.

Дерево познаётся плодами.

(От яблони яблоко, от ели шишка.)

12. Too many cooks spoil the broth.

Слишком много поваров портят похлёбку.

(У семи нянек дитя без глазу.)

13. To eat the calf in the cow's belly.

Есть телёнка, который ещё не родился
(Делить шкуру неубитого медведя.)

14. To cook a hare before catching him.

Жарить зайца прежде, чем он пойман.
(Делить шкуру неубитого медведя.)

15. Eat at pleasure, drink with measure.

Ешь вволю, а пей в меру.
(Хлеб на ноги ставит, а вино валит.)

16. Neither fish nor flesh.

Ни рыба, ни мясо.
(Ни богу свечка, ни чёрту кочерга.)

PROVERBS AND SAYINGS TO MEMORIZE

Use these proverbs in your dialogues

17. One man's meat is another man's poison.

Что для одного еда, то для другого яд.
(Что полезно одному, то другому вред.)

18. Appetite comes with eating.

Аппетит приходит во время еды.
Чем больше ешь, тем больше хочется.

19. Don't put all your eggs in one basket.

Не клади все яйца в одну корзину.
(Не рискуй всем, что у тебя есть. На один гвоздь всё не вешают)

20. An apple a day keeps a doctor away.

Кушай по яблоку в день и доктор не понадобится.

21. Hope is the poor man's bread.

Надежда – это хлеб бедняка

22. Hope is a good breakfast but a bad supper.

Надежда хороший завтрак, но плохой ужин.

23. All sugar and honey.

Весь из сахара и мёда.

24. Half a loaf is better than no bread.

Лучше полбуханки, чем ничего

25. No sweet without some sweat.

Чтобы добыть сладкое, нужно попотеть.

(Без труда не вытащишь и рыбку из пруда)

Test yourself

Выберите правильный ответ:

- Sour cream is to most Russian soups, a) added; b) baked; c) cooked.
- *Pelmeni* are cooked in slightly boiling water. a) whipped; b) salted; c) cooled.
- Fillings are made of beef, mutton or pork. a) minced; b) mixed; c) broiled.
- *Kasha* or porridge in the Russian brick stove has a special flavour a) broiled; b) baked; c) cooked.
- Beef steaks and schnitzels are on frying pans, a) combined; b) boiled; c) fried.
- Russian-style mushrooms are real forest mushrooms. a) salted; b) drained; c) cut.
- The typical Russian meat dish is a suckling pig whole. a) stewed; b) stuffed; c) baked.
- Beef fillet is with mushrooms. a) roasted; b) mashed; c) minced.
- salmon dishes are very delicious, a) Grated; b) Cut; c) Fried.
- Then the semolina is . a) tossed; b) sliced; c) whisked.

Test yourself

Назовите следующие блюда:

- This soup is served cold and has dark red colour.
- It's a sort of dry granulated cream cheese.
- They are small ring-shaped crackers.
- This soup is served cold, its base is *kvas*.
- This sour-milk product is made from baked milk.
- They are made from dough and different kinds of filling and are cooked in boiling water.
- It's a many-layered cooked semolina with layers of jam and baked- milk skin.
- This kind of salad is called "Russian salad" all over the world, but the Russians call it with a French name.
- You can't spoil it with butter.

JOKES - ШУТКИ

A man is having breakfast at an Russian hotel. He takes a drink from a cup and calls the waiter.

- ▣ Waiter: What can I do for you, sir?
- ▣ G: Can you tell me, is this tea or coffee?
- ▣ W.: Can't you tell the difference by the taste?
G: No, I can't.
- ▣ W.: Well, sir. If you can't tell the difference, what does it matter which it is?

Chicken Broth

- ▣ Mr. A.: What is this broth made from, waiter? Surely, it isn't chicken broth!
- ▣ Waiter: Well, sir, it's chicken broth in its infancy. It's made out of the water the eggs were boiled in.

JOKES

- ▣ While serving the soup the waiter looked out of the window and remarked: "It looks like rain, sir."
- ▣ The man tasted the soup and said: "It tasted like rain too."

How Can You Doubt It

- ▣ - I say, waiter, are you sure that this is a wild duck I am eating?
- ▣ - Oh, yes, sir, so wild, indeed, that we had to chase it half an hour round the back-yard before we could catch it.

JOKES

- ▣ Do you think I'm a good cook?
- ▣ - I think you are perfect.
- ▣ - Which of my dishes do you like best?
- ▣ - Tinned lobsters.

- ▣ - Waiter, I want chicken – and the younger the better.
- ▣ - *Waiter*: In that case, sir, order an egg

He Can't Be Sure About It

- ▣ - Can't say, sir. I've only been here a week.
- ▣ - Waiter, this fish is stale. It's not fresh at all.

- ▣ Young husband: This meat is not cooked; nor is the pie.
- ▣ Young wife: I did it like the cookery-book but as the recipe was for four people and we are two I took half of everything



The End

Thank you for attention

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ
И
ВЫВОДЫ:**

В процессе работы над проектом учащиеся пришли к выводу, что от успеха каждого зависит успех всего проекта, поэтому каждый участник активно включался в поиск новой информации, в “добывание” знаний. Работая над проектом, студенты учились работать в “команде”, ответственно относились к выполнению своего участка работы, оценили результаты своего труда и труда своих товарищей. А это огромный стимул к активному усвоению знаний.

Работа над проектами позволяет сделать вывод о том, что если целенаправленно и систематически использовать их в работе при обучении иностранным языкам, то эффективность будет высокой. Увеличивается скорость чтения, улучшается качество перевода текста, работы со словарем и другими справочными материалами. Совершенствуются умения устной и письменной речи, расширяется кругозор студентов, развиваются коммуникативные навыки. Метод проектов дает большие возможности для активной устной практики студентов. Кроме того, процесс работы над проектом развивает интерес к иностранному языку как к предмету.

Метод проектной деятельности не заменяет, а дополняет другие виды технологий обучения

Не нужно слишком часто обращаться к проектам, так как это ведет к быстрому утомлению студентов и нежеланию принимать активное участие в них.

Целесообразно включать студентов в проектную работу 1-2 раза в учебный семестр, если это средние по продолжительности проекты и 2-3 раза, если это малые проекты. При соблюдении данных рекомендаций и умелом сочетании с другими методами проектная методика оказывает положительное обучающее воздействие на студентов и способствует их всестороннему развитию

Таким образом, использование метода проектов дает возможность студентам больше работать самостоятельно и на занятиях, и во внеурочное время, развивать их творческие способности, проявлять свои лидерские качества, совершенствует умение работать в команде. Благодаря данному методу можно решить такие задачи, как преодоление инертности студентов на занятиях, боязни говорить и писать на иностранном языке из-за возможных ошибок в речи.

Следует отметить, что работа по методу проектов наряду с многочисленными преимуществами имеет и определенные трудности.

К этим трудностям можно отнести:

- недостаточный уровень языковой подготовки в отдельных группах,**
- нехватку времени (по учебному плану на изучение темы отводится в среднем 10 уроков),**
- недостаточную подготовленность студентов к проектным формам работы и сложность вовлечения слабых студентов в данную работу.**
- нежелание работать в намеченных парах или группах.**

Необходимо постараться прийти к конструктивному решению, возможно, поменять пары или позволить работать индивидуально.

Метод проектов – личностно–ориентированное обучение, направленное на развитие учащегося. В сотрудничестве с педагогом и другими студентами улучшается мотивация обучения, снимается напряжение, увеличивается вера в свой успех, таким образом, результаты, которые могут быть получены после применения этой технологии следующие:

- прочное и глубокое усвоение знаний;**
- высокий уровень самостоятельной работы учащихся;**
- высокий уровень научности в знаниях студентов;**
- умение работать в группе, вести групповое обсуждение;**
- сплочение коллектива;**
- мотивация коллективных достижений.**