

НІМЕЦЬКА МОВА

КЛАС: 7-А

ВЧИТЕЛЬ: Бондаренко Ю.В.

ТЕМА: WIE VERÄNDERN DIE MODETRENDS UNSER MITTAGESSEN? ODER FÜNF GROSSE FOOD-TRENDS UNSERER GENERATION
(ЯК МОДНІ ТЕНДЕНЦІЇ ЗМІНЮЮТЬ НАШ ОБІД? АБО 5 ГОЛОВНИХ ФУД-ТРЕНДІВ НАШОГО ПОКОЛІННЯ)

МЕТА: Формувати ключові компетентності:

комунікативну компетентність (вміння успішно користуватися німецькою мовою в процесі спілкування);

вміння вчитися (організовувати своє робоче місце, орієнтуватися в часі та берегти його, планувати свої дії, готовність працювати з новим, доступним за складністю матеріалом, доводити роботу до кінця);

соціальна компетентність (продуктивно співпрацювати з різними партнерами в малих групах, проявляти ініціативу, здатність сприймати себе як особистість);

загальнокультурну (зв'язно і в логічній послідовності висловлювати власну думку, дотримуючись норм культури)

Формувати предметні компетентності:

- розширити та поглибити знання учнів про харчування в різні історичні періоди;
- ознайомити з новою інформацією за рахунок спілкування з різними інформаційними джерелами щодо модних тенденцій в харчуванні;
- привернути увагу учнів до проблем харчування;
- формувати в них моральну свідомість, відповідальне ставлення до свого здоров'я;
- збагачувати словниковий запас учнів;
- розвивати самоосвітню компетентність, мислення, уміння аналізувати і робити висновок;
- виховувати прагнення вирости фізично, психічно, соціально, духовно багатими людьми, вчити адаптуватись у соціальному середовищі.

ФОРМА ПРОВЕДЕННЯ: урок-подорож

ОБЛАДНАННЯ: картки для роботи в парах, групах, роздатковий матеріал, малюнки, ноутбук, презентація

ХІД УРОКУ

I. ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ МОМЕНТ

- Guten Tag, Kinder! Wir haben uns längst daran gewöhnt, dass viele Modeexperten und Kritiker zu Beginn des Jahres vorhersagen, was wir dieses Jahr tragen werden, welche Farben wählen, welche Filme wir uns ansehen sollen und usw. Nun, die Gastronomie bleibt nicht außen vor und Experten haben uns identifiziert 5 wichtigsten Food-Trends im Jahre 2022. Unsere Aufgabe ist einen Weg der richtigen Ernährung zu gehen. Und man muss verstehen, welche Food-Trends seit Jahrtausenden von der Menschheit erkannt werden.

(- Добрий день, діти! Ми вже давно звикли, що з початком року модні експерти та критики прогнозують, що ми будемо одягати цього року, яким кольорам віддавати перевагу, які фільми дивитися... Що ж, гастрономія теж не стоїть осторонь і експерти визначили для нас 5 найважливіших фуд-трендів 2022 року. Наше завдання – пройти шлях правильного харчування. І зрозуміти, які фуд-тренди визнавало людство протягом тисячоліть.)



II. ОСНОВНА ЧАСТИНА

РОБОТА В ПАРАХ

Lesen

Jedes Paar hat Karten, die Informationen über die Ernährung der Menschen in verschiedenen historischen Epochen aufzeichnen. Ihre Aufgabe ist es, diese Informationen zu lesen, zu übersetzen und zu präsentieren.

(У кожної пари є картки, де записана інформація про харчування людей в різні історичні періоди. Ваше завдання – прочитати, перекласти і презентувати цю інформацію.)

Die Station «Historisch: «Food-Trends der alten Menschen»

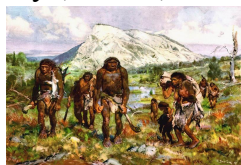
Die Geschichte der menschlichen Ernährung ist erstaunlich und lehrreich. Unsere Vorfahren aßen alles, was sie fangen, sammeln, ausgraben konnten. Sie aßen pflanzliche und tierische Nahrung. Was haben die Menschen in verschiedenen Epochen gegessen?

(Станція «Історична: «Фуд-тренди» давніх людей»

Історія харчування людини дивна і повчальна. Наші предки їли все, що вдавалося зловити, зібрати, викопати, тобто вживали рослинну і тваринну їжу. Чим харчувалися люди в різні епохи?)

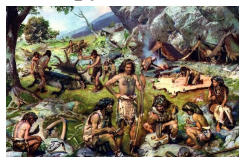
Das Paläolithikum: Alte Menschen haben Rentiere-, Wildpferde-, Bisons-, Hasen-, Rebhühnerfleisch, Vogeleier, Fische (Lachs, Hecht, Forelle, Brasse) gegessen. Die Bevölkerung der Meeresgebiete haben Robben, Kabeljau, Aale, Krabben, Haie, Stachelrochen und Weichtiere gefangen. Das Bereitungsart ist das Trocknen.

(Палеоліт: Древні люди вживали в їжу м'ясо північного оленя, дикого коня, бізона, зайців, куріпок, яйця птахів, рибу (лосось, щуку, форель, ляща). Населення морських районів ловило тюленів, тріску, вугрів, крабів, акул, скатів, молюсків. *Способи приготування їжі:* сушка.)



Das Mesolithikum: die Nahrung ist Fleisch von Waldtieren, sowie Enten, Gänse, Schwäne. Die Menschen haben Haselnüsse, Seerosensamen, wilde Birnen, Beeren, Honig gegessen. Das Bereitungsart ist das Trocknen und das Essen kocht im Freien.

(Мезоліт: Харчування: м'ясо лісових тварин, також качок, гусей, лебедів. Люди їли лісові горіхи, насіння водяної лілії, дикі груші, ягоди, мед. *Способи приготування їжі:* сушка, пекли на вогнищі.)



Das Neolithikum: Man hat Getreide, Haustierfleisch, Eicheln, Haselnüsse, Holunderbeeren, Erdbeeren, Himbeeren, Rhizome bestimmter Schilfarten, Sumpfbohnen, Brei aus Wildgrassamen, Fleisch- und Kräutersuppe, harte und frische Kuchen aus Getreide gegessen. Das Essen wurde in Tontöpfen gekocht, gebacken, geräuchert, getrocknet

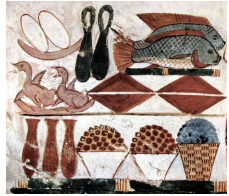
(Неоліт: Харчування: злаки, м'ясо домашніх тварин, жолуді, лісові горіхи, ягоди бузини, суницю, малину, кореневища окремих видів очерету, болотні боби, каша з насіння диких трав, суп з м'яса і трав, жорсткі і прісні коржі зі злаків.

Способи приготування їжі: їжу варили в глиняних посудинах, пекли, коптили, сушили.)



Das alte Ägypten: Man hat Weizen, Gerste, Bohnen, Erbsen, Melonen, Kopfsalat, Gurken, Radieschen, Datteln, Granatäpfel, Zwiebeln, Knoblauch, pflanzliche Öle, tierische Fette, Rind, Ziege, Lamm, Wildentenfleisch, Gänse gegessen und Ziegen-, Kuhmilch getrunken. Das Essen wurde getrocknet, gesalzen, geräuchert, gekocht

(**Стародавній Єгипет:** Харчування: пшениця, ячмінь, боби, горох, дині, салат, огірки, редиску, фініки, гранат, цибуля, часник, рослинні масла, тваринні жири, пили козяче, коров'яче молоко, їли яловичину, козлятину, баранину, рибу, м'ясо диких качок, гусей. *Способи приготування їжі:* сушили, солили, коптили, варили.)



Altgriechenland und Rom: man hat Brot, Müsli, Suppen, Müsli, viel Gemüse, Fleisch, Milchprodukte und Käse, Fisch, Meeresfrüchte gegessen. Man hat auch Äpfel, Birnen, Pflaumen, Granatäpfel, Mandeln gegessen. Das Essen wurde gebacken, gebraten, gesalzen, geräuchert, gekocht, getrocknet.

(**Стародавня Греція і Рим:** Харчування: хліб, крупи, супи, каші, велика кількість овочів, м'ясо, молочні страви і сири, рибу, морепродукти. Вживали яблука, груші, сливи, гранати, мигдаль. *Способи приготування їжі:* пекли, смажили, солили, коптили, варили, сушили.)



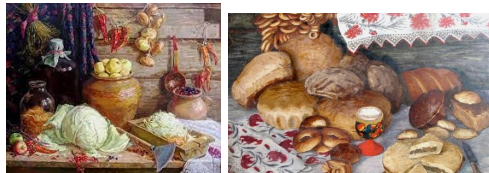
Das Mittelalter: Die Menschen haben sich überwiegend vegetarisch ernährt. Sie haben auch Rind, Schwein, Huhn, Eier, Weizenbrot, Schaf, Ziege, Schwein gegessen. Bis zum Ende des Mittelalters haben Nudeln und Fadennudeln in Süditalien erscheint!!! Die einzigen Süßigkeiten war Honig. Sie haben viel Salz und scharfe Saucen verwendet. Das Essen wurde gebacken, gebraten, gesalzen, geräuchert, gekocht, getrocknet

(**Середньовіччя:** Люди харчувалися переважно вегетаріанською їжею, також яловичиною, свининою, курьми, яйцями, пшеничним хлібом, м'ясом овець, козлятиною, свининою. До кінця середньовіччя в Південній Італії з'являються макарони і вермішель!!! Єдиними солодощами був мед. Вживали дуже багато солі, гострих соусів. *Способи приготування їжі:* пекли, смажили, солили, коптили, варили, сушили.)



Kiewer Rus: Man hat Getreide, Gemüse, Fisch, Rind, Schwein, Lamm, Bär, Kaninchen, Roggenbrot gegessen. Sie haben Kuh- und Stutenmilch, Milchgelee getrunken. Die Reichen haben Weißbrot gegessen. Während der Ernte hat man Eicheln, Eichenrinde, Brennesseln, Quinoa gegessen. Das Essen wurde gebacken, gebraten, gesalzen, geräuchert, gekocht, getrocknet.

(**Київська Русь:** Харчування: злаки, овочі, риба, м'ясо: яловичина, свинина, баранина, ведмежати́на, зайчатина. Пили коров'яче і кобиляче молоко, молочні киселі, житній хліб. Багатії їли білий хліб. В період неврожаю жолуді, кору дуба, кропиву, лободу... *Способи приготування їжі:* пекли, смажили, солили, коптили, варили, сушили.)



Im Laufe der Jahrtausende haben die Menschen also die Bereitungsart verbessert, die Ernährung ist größer geworden.

(**ВИСНОВОК:** протягом тисячоліть люди поліпшували способи приготування їжі, раціон ставав більшим.)

Die Station «Theoretisch»

Selbständige Arbeit (Karten).

-Lassen Sie uns herausfinden, was die wichtigsten Nährstoffe in Lebensmitteln sind.

(Станція «Теоретична» Самостійна робота (картки-пам'ятки)

-З'ясуємо, які основні поживні речовини входять в продукти харчування.

Das Leben unseres Körpers ist mit Nahrung verbunden. Die Nährstoffe geben uns Kraft und Energie. Solche Nährstoffe sind Proteine, Fette und Kohlenhydrate. Mineralsalze, Vitamine und Wasser sind auch noch benötigt.

Machen wir jetzt einen **"TELLER DER GESUNDEN ERNÄHRUNG"**

PROTEINE:

Milch, Milchprodukte, Fleisch, Fisch, Huhn, Eier

FETTE:

Nüsse, Avocados, Pflanzenöl, roter Fisch, Hartkäse

KOHLLENHYDRATE:

Backwaren, Getreide und Teigwaren, Gemüse, Obst, Beeren

(Життя нашого організму пов'язане з їжею. Поживні речовини дають нам силу та енергію. Такими поживними речовинами є білки, жири і вуглеводи. Ще необхідні мінеральні солі, вітаміни і вода.

Складемо **«ТАРІЛКУ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ»**

БІЛКИ :

Молоко, молочні продукти,

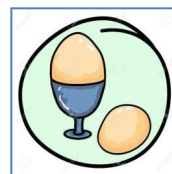
ЖИРИ:

Горіхи, авокадо, рослинне

ВУГЛЕВОДИ:

хлібобулочні вироби, круп'яні і макаронні вироби, овочі, фрукти, ягоди.)

Білки



Жири



Вуглеводи



jeder Mensch muss also Proteine, Fette, Kohlenhydrate essen.

(**ВИСНОВОК:** Кожна людина повинна вживати білки, жири і вуглеводи.)

Die Station «Kulinarisch»

-Welche Produkte mögt ihr am wenigsten? Das Essen ist ein Teil der menschlichen Kultur, wie die Wissenschaft oder der Kunst. Die Welt verändert sich und auch die Food-Mode des 21. Jahrhunderts verändert sich.

Im Jahre 2022 hat man 5 Food-Trends identifiziert.

(**Станція «Кулінарна»**

-Які продукти ви найбільше не любите? Їжа – це частина культури людства, як наука або мистецтво. Світ змінюється, і мода на їжу ХХІ століття теж змінюється.

2022 рік визначив 5 фуд-трендів харчування.)

FOOD-TREND №1: KARTOFFELMILCH

Kartoffelmilch wird wegen ihrer Eigenschaften und ihres cremigen Geschmacks immer beliebter. Experten sind begeistert!

(**ФУД-ТРЕНД №1: КАРТОПЛЯНЕ МОЛОКО**

Картопляне молоко стає популярним за своїми властивостями і вершковим смаком. Експерти у захваті!)



FOOD-TREND №2: DIE PILZE

Foodblogger werben für originelle Rezepte mit Pilzen, bei denen sie Fleisch ersetzen. Im Jahre 2022 wird man sogar Pilzen an den Kaffee und an die Schokolade hinzugeben.

(**ФУД- ТРЕНД №2: ГРИБИ**

Фуд-блогери рекламують оригінальні рецепти з грибами, де вони замінюють м'ясо. У 2022 році гриби будуть додавати навіть в каву і шоколад.)



FOOD-TREND №3: MORINGA

Das ist ein westafrikanisches Lebensmittel, das viele Vitamine und Mineralstoffe enthält. Aus den Blättern werden Suppen zubereitet, die Wurzeln gekocht, gebraten oder gewürzt

(ФУД- ТРЕНД №3: МОРИНГА

Суперфуд – моринга. Це західноафриканська їжа, яка містить багато вітамінів та мінералів. З листя готують супи, коріння відварюють, смажать або виготовляють приправи.)

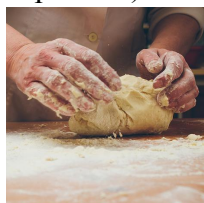


FOOD-TREND №4: DER SAUERTEIGBROT

Kokosnuss-, Mandel- und Bananenmehl ersetzen Weizen. Das Menü umfasst Sauerteigbacken aus beliebtem Mehl.

(ФУД-ТРЕНД №4: ХЛІБ НА ЗАКВАСЦІ

Кокосове, мигдальне, бананове борошно замінить пшеничне. В меню буде випічка на заквасці з популярного борошна.)



FOOD-TREND №5: DIE SONNENBLUMENKERNE

Im Jahr 2022 werden Sonnenblumenkerne zu Hauptgerichten, Porridges, Käsekuchen, Salaten und Desserts hinzugefügt. Sie haben Fette und Proteine und kombinieren mit vielen Zutaten.

(ФУД-ТРЕНД №5: СОНЯШНИКОВЕ НАСІННЯ

У 2022 році в основні страви, каші, сирники, салати, десерти будуть додавати соняшникове насіння. Воно має жири та білки, поєднується з багатьма інгредієнтами.)



РОБОТА В ГРУПАХ

Sprechen

Die Aufgabe:

I Gruppe – wählt einen Food-Trend aus und erstellt eine Werbung

II Gruppe – wählt einen Food-Trend aus und erstellt eine Anti-Werbung

(Завдання: I група – створити рекламу одного з фуд-тренду

II група – створити антирекламу одного з фуд-тренду)

III. РЕФЛЕКСІЯ. ОЦІНЮВАННЯ

Jedes Paar erhält die Karten mit den Wörtern „Richtig“ und „Falsch“, die es als Antwort auf jede Frage stellt.

1. Der 29. Mai ist ein Welttag der gesunden Verdauung. (R)
2. Um schlank zu sein, muss man süß essen. (F)
3. Dank Fast-Food nimmt man schnell zu. (R)
4. Ein Glas stilles Wasser eine halbe Stunde vor einer Mahlzeit reduziert den Appetit. (R)
5. Sie können COVID-19 durch Lebensmittel bekommen. (F)
6. Knoblauch und Zwiebeln töten COVID-19. (F)
7. Pommes, Popcorn, Croissants, Mayonnaise und kohlenensäurehaltige Getränke können das Krebsrisiko erhöhen. (R)

8. Süßigkeiten sind gut für die Gesundheit. (F)
9. Es ist schlecht für die Gesundheit, Kartoffeln und Fleisch zu kombinieren. (R)
10. Um frische Eier besser zu halten, sollten sie gewaschen werden. (F)
11. Gemüse und Obst verlieren ihre nützlichen Eigenschaften, wenn sie vor dem Verzehr gewaschen werden. (F)
12. Um Nahrung besser zu verdauen, muss man beim Essen lesen. (F)
13. Um gesund zu wachsen, muss man sich gesund ernähren! (R)

Superfoods sind also keine Medikamente, sondern nur nützliche Beeren, Früchte, Gemüse, Samen, Algen, Pilze und Kräuter, die einen viel höheren Gehalt an wertvollen Nährstoffen haben als herkömmliche Lebensmittel. Oder sie enthalten einzigartige Inhaltsstoffe, die in anderen Lebensmitteln nur schwer oder gar nicht zu finden sind.

(Завдання: кожна пара отримує картки з написами «Правда» і «Фейк», які вони підніматимуть на кожне запитання як свою відповідь.

1. 29 травня – Всесвітній день здорового травлення. (правда)
2. Щоб бути струнким, треба їсти солодке. (фейк)
3. Завдяки фаст-фуду людина швидко набирає вагу. (правда)
4. Склянка води без газу за пів години до їжі зменшує апетит. (правда)
5. Через їжу можна заразитися COVID-19. (фейк)
6. Часник та цибуля убиває COVID-19. (фейк)
7. Картопля-фрі, попкорн, круасан, майонез і газовані напої можуть збільшити ризик захворіти на рак. (правда)
8. Цукерки корисні для здоров'я. (фейк)
9. Для здоров'я шкідливо поєднувати картоплю і м'ясо. (правда)
10. Щоб свіжі яйця краще збереглися, їх треба помити. (фейк)
11. Овочі та фрукти втратять свої корисні властивості, якщо їх помити перед їжею. (фейк)
12. Щоб їжа краще засвоювалась, треба під час харчування читати. (фейк)
13. Щоб здоровими зростати, корисну їжу треба вживати! (правда)

Отже, суперфуди – це не лікарські препарати, а просто корисні ягоди, фрукти, овочі, насіння, водорості, гриби і трави, у яких вміст цінних поживних речовин набагато вищий, ніж у звичайних продуктах. Або в їхньому складі є унікальні компоненти, які важко чи й неможливо знайти в іншій їжі.)

IV. ДОМАШНЄ ЗАВДАННЯ

Nennt einen anderen Produktnamen!

<i>Andere Produktname</i>	<i>Das Obst/das Gemüse</i>
1. "Chinesischer Adliger" «Китайський дворянин»	<i>Die Mandarine</i> <i>мандарин</i>
2. "Karthago-Apfel" und "König" «Карфагенське яблуко» і «Король»	<i>Der Granat</i> <i>гранат</i>
3. "Grapefruit" «Виноградний плід»	<i>Die Grapefruit</i> <i>грейпфрут</i>
4. "Speise der Götter" «Їжа богів»	<i>Die Dattelpflaume</i> <i>хурма</i>
5. "Motor für einen faulen Magen" «Двигун для ледачого шлунка»	<i>Die Rübe</i> <i>буряк</i>
6. "Goldener Apfel" «Золоте яблуко»	<i>Die Tomate</i> <i>помідор</i>
7. „Zweites Brot“ «Другий хліб»	<i>Die Kartoffel</i> <i>картопля</i>

SEID GESUND!
БУДЬТЕ ЗДОРОВІ!

