

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОСВІТИ І НАУКИ
КИЇВСЬКОЇ ОБЛАСНОЇ ДЕРЖАВНОЇ АДМІНІСТРАЦІЇ
ДПТНЗ “ФАСТІВСЬКИЙ ЦЕНТР ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ ОСВІТИ”

Методична розробка
відкритого бінарного уроку
з предмету «Англійська мова за професійним спрямуванням»
для професії «Кухар, офіціант»
на тему:
“Англійські традиції чаювання по - королівськи”



З досвіду роботи:
викладача англійської мови
ДПТНЗ “ФЦПТО”

Копиці Наталії Юріївни

**м. Фастів
2019 рік**

Відкритий бінарний урок - чаювання
з англійської мови за професійним спрямуванням
для професії «Кухар, офіціант» на тему:

«Англійські традиції чаювання по-королівськи»

Мета:

Освітня:

- розширювати соціокультурні знання учнів через знайомство з особливостями вживання чаю в Англії;
- познайомити з чайним етикетом;
- тренувати вживання лексики по темі «Столові прибори», розширити англійськомовний словниковий запас;
- сприяти зміцненню знань про традиції та звичаї країни, мова якої вивчається.

Розвиваюча:

- розвивати творчі та мовленнєві здібності учнів, презентуючи на англійській мові власні проекти про історію та традиції чаювання;
- вдосконалити вміння офіціанта сервірувати стіл, правильно заварювати чай;
- сприяти розвитку навичок роботи в групі.

Виховна:

1. Формувати потреби і здатності до співпраці та взаємодопомоги при роботі в групі.
2. Виховати шанобливе ставлення до способу життя інших народів, глибокого усвідомлення своєї культури.

Завдання:

Створення умов для розвитку логічного мислення учнів, вміння аналізувати, висловлювати свої думки, аргументувати вживання чаю в Англії та Україні за чайним етикетом.

Відпрацювати навички офіціанта щодо правильного сервірування столу до чаювання та заварювання чаю.

Сприяти зміцненню знань про традиції та звичаї країни, що вивчається;

Провести приємне чаювання за доброю англійською традицією.

Обладнання:

Мультимедійний проектор, презентації до уроку, відеофрагменти, прапор Британії, малюнки щодо символіки англійського чаювання, картки із завданням - кросворд, сервіровані столи до чаювання, чайне меню, костюми.

ХІД УРОКУ

I. PRESENTATION OF THE TOPIC //Оргмомент. Оголошення теми//

На екрані – короткий відео сюжет «Чаювання в ресторанах»

https://drive.google.com/file/d/1Of-Dryo5yBhMocEjnoESJHpnwUQu3WLY/view?usp=share_link

Далі – реклама та англійського чаю - Commercial “Richards Royal Tea”(00:23)

<https://www.youtube.com/watch?v=SqRLU3ZhL5w>

(слайд 1)

Вчитель англійської мови: Good afternoon. Glad to see you. Today we've started our lesson from the commercial. You've watched it a lot of times on TV. It's about tea. Why tea?

Because we all have an unusual party. It is connected with one of English traditions: English Drinking Tea. I want you feel yourself real Englishmen. And learn more information about this country.

(слайд 2)

(Доброго дня. Раді всіх бачити. Сьогодні ми розпочали урок з реклами про чай, яку ви багато разів бачили. Чому саме з неї? Тому що в нас урок-чаювання, пов'язаний саме з англійськими традиціями. Ми хочемо, щоб ви відчули себе справжніми англійцями й дізналися більше про цю країну).

Ведучий 1: А ще, пов'язано це з тим, що не так давно (з 2004 року) за ініціативи Центру Науки та Спілкування щорічно 15 грудня, (що припадає на цю неділю) – весь світ відзначає неофіційне свято «**Міжнародний день чаю**» (слайд 3)

Майстер в/н: Сьогодні наш поєднаний урок пов'язаний з англійською мовою за професійним спрямуванням та вашою спецеалізацією «Кухар, офіціант». **Нашими завданнями є:**

Майстер зачитує завдання уроку.

(слайд 4):

- ☐ Дізнатися про історію виникнення чайної традиції в Англії;
- ☐ Повторити слова по темі «Столові прибори» з перекладом;
- ☐ Продемонструвати правильне сервірування столу до чаювання;
- ☐ Повторити кроки щодо заварювання чаю;
- ☐ Познайомитися з традиційним англійським чайним етикетом;
- ☐ Провести приємне чаювання за доброю англійською традицією.

Сподіваємось, сьогоднішній урок розширить межі вашого знайомства з чаєм.

Майстер в/н: Ми впевнені, що кожен із нас щонайменше двічі впродовж дня споживає цей багатогранний напій. А чи добре ми знайомі з ним ?

II. WARM UP. //Введення в іншомовну атмосферу//

Ведучий 2 :

(слайд 5):

It's easier to imagine England without the Queen than without tea» - says the English joke.
«Легше уявити Англію без королеви, ніж без чаю» - каже англійський жарт.

Ведучий 1: (слайд 6, 7 та 8):

Трохи статистики: 59 мільйонів британців щодня п'ють від 120 до 165 мільйонів чашок чаю. На 1 британця, включно з малюками й тими хто любить каву, припадає приблизно 3 чашки чаю на день. 98% британців п'ють чай з молоком. 3% англійців віддають перевагу чорному чаю. Але тільки 30% всіх любителів чаю додають в нього цукор. Яким же сортам чаю надають перевагу англійці?

Ведучий 2: (слайд 9):

Як правило, це різноманітні сорти індійського, цейлонського, кенійського та інших видів чаю з колишніх британських колоній. Що стосується китайського чаю, більшість англійців вважають його недостатньо міцним, а шанувальників зеленого чаю зовсім мало. Найбільш популярними англійськими брендами є Twinings, Tetley, Greenfield, Riston and Hyleys.

Вчитель англійської мови: Всім відомо, що англійці дуже люблять чай. Вони люблять пити чай від 6 до 8 разів на день, а іноді навіть більше. твердість духу і любов до чаю на генетичному рівні - це те, що робить англійця англійцем.

Майстер в/н: В Англії культура чаювання грає приблизно таку ж роль, що і кодекс самурая в Японії. Чай супроводжує англійця протягом усього життя, незмінно присутнім в кожному англійському будинку і офісі.

Вчитель англійської мови: Діти, на уроці за професійним спрямуванням у вас було домашнє завдання - коротке повідомлення про те, коли англійці п'ють чай та знаменитий на весь світ англійський «файв-о-клок»

(слайд 10):

Учень 1: Traditionally, the English drink tea six or seven times a day: in bed, at breakfast, at lunch, during the day and at five (5) o'clock.

Учень 2: Отже, ранок консервативних англійців починається з ароматної чашки міцного чаю (**early morning cup**), звичайно ж з молоком, яку п'ють в ліжку, для того, щоб остаточно прокинутися. Трохи згодом – сам сніданок - **«English breakfast»**.

(слайд 11):

Учень 3: Другий сніданок – **«ланч»**, який триває з 12 до часу дня і схожий на обід, завершується знову чаєм (a nice cup of tea or tea break). Не зважаючи на свою працездатність, англійцям знадобилася офіційна перерва в кінці робочого дня, щоб насолодитися улюбленим напоєм і завершити день (**five o'clock tea**) - (слайди 12, 13):

У цей час життя завмирає: магазини, офіси, банки та інші установи закриваються на чайну перерву. Незважаючи на швидкий темп сучасного життя, керівники намагаються не порушувати цю традицію, бо це може негативно вплинути на взаємовідносини в колективі.

Вчитель англійської мови: Далі – короткий відеофрагмент про “Afternoon tea”

<https://www.youtube.com/watch?v=1RVWJ-EUzZY>

Учень 4: І, звичайно ж, «**high tea**» - традиційне чаювання з друзями, або в колі родини, де чай є скоріше каталізатором спілкування, ніж засобом угамування спраги та голоду.

(слайд 14):

Учень 5: Увечері перед сном необхідно випити чашку чаю (**the last tea – drinking**) для того, щоб заспокоїтися та підготуватися до відпочинку. Це шосте останнє чаювання за день.

Вчитель англійської мови: Thank you for your answers. Дякую за ваші відповіді.

III. MAIN PART //Основна частина//

1. ІСТОРІЯ ТРАДИЦІЇ ЧАЮ В АНГЛІЇ

(слайди 15, 16, 17):

Ведучий 1: Уявіть собі типового англійця. Впевнена, що ваша уява намалює людину з незворушним виразом обличчя і чашкою чаю в руці.

Тому що вони, англійці, такі. Вони зберігають спокій і п'ють чай, що б не відбувалося.

Чай - настільки невід'ємна частина британської культури, що й світ став сприймати це саме так.

Майстер в/н: Мільйони людей на заводах і в офісах з нетерпінням чекають перерв на чаювання вранці і після обіду. А що англійці самі думають про чай?

(слайд 18):

Учень 1:

- The English know how to make tea and what it does for you.

Англійці знають, як заварювати чай, і ефект його дії на кожного.

Учень 2:

- Seven cups of it make you up in the morning; nine cups will put you to sleep at night.

Сім чашок чаю змусять вас підбадьоритися вранці, дев'ять чашок допоможуть вам заснути ввечері.

Учень 3:

- If you are hot, tea will cool you off, and if you are cold, it will warm you up.

Якщо вам жарко, чай допоможе вам охолодитися, а якщо ви змерзли, він зігріє вас.

Учень 4:

- If you take it in the middle of the morning, it will stimulate you for further work; if you drink it in the afternoon, it will relax you for further thought.

Якщо ви п'єте чай в розпал ранку, він стимулює вас на подальшу роботу; якщо ви п'єте його в середині дня, він сприятиме продовженню роботи.

Майстер в/н: Перегляньмо ще цікаві факти про чай.

“16 most interesting facts about tea” https://www.youtube.com/watch?v=fC_Dhbm3VSs

2. СТОЛОВІ ПРИБОРИ

Вчитель англійської мови: Надалі, перед тим як демонструвати процеси заварювання чаю, сервірування столу та правил етикету, давайте повторимо раніше вивчену лексику по столових приборах. (слайд 19): читають та перекладають слова.

- ☐ скатертина - a tablecloth,
- ☐ чашка - a cup,
- ☐ блюдце - a saucer,
- ☐ чайна ложка - a tea spoon,
- ☐ серветки - napkins,
- ☐ ситечко – a tea strainer.
- ☐ заварник з чаєм - a teapot with tea,
- ☐ чайник - a Kettle,
- ☐ глечик з молоком - a milk jug ,
- ☐ миска з цукром - a sugar bowl with sugar cubes,
- ☐ десертна тарілка - a dessert plate,
- ☐ виделка та ніж – a fork and a knife

Вчитель англійської мови: (слайд 20): отже, давайте ще раз розглянемо й повторимо лексику.

3. СЕРВІРУВАННЯ СТОЛУ

Майстер в/н: У житті кожної людини є моменти, коли хочеться поспілкуватися із родичами, колегами, зустрітися у дружньому колі з приводу сімейних чи святкових дат у невимушеній обстановці, коли немає строгого ритуалу застілля. Саме такою формою обслуговування є – чайна традиція . Вміти обслуговувати таке застілля, знати його особливості є прямим обов'язком офіціанта – обраної вами професії.

Отже, спочатку розглянемо сервірування столів.

Майстер в/н: Столи якої форми, на вашу думку, доцільніше використовувати для чаювання? Чому? Згадаємо етику і психологію.

(доцільніше використовувати круглі столи, оскільки відсутність у них гострих кутів сприяє встановленню довірливої, невимушеної атмосфери за столом).

Вчитель англійської мови: Із чого починається сервірування будь-якого столу?
(Запитання на групу – відповідь: застеляння його скатеркою)

Майстер: Отже, першим етапом сервірування столу є накривання його скатертиною.

Ведучий 1: Чайний стіл накривають кольоровою скатеркою м'яких пастельних тонів (частіше рожевих і жовтих відтінків). Скатертина може бути білою, вишитою національним візерунком, комбінованою із тканин кількох відтінків. Використовується вишивка, мереживо. *(Учень застеляє скатертину, решта - слідкують)*

Ведучий 2: *Другим етапом сервірування столу є сервірування його посудом, приборами, серветками*, що залежить від меню бенкету і методу подавання солодких страв. Тут можливі два варіанти.

У першому варіанті кожному гостю ставиться десертна тарілка, праворуч і ліворуч від якої розміщують десертні прибори, фруктовий ніж – за десертною тарілкою, а серветка кладеться на неї.

У другому варіанті десертна тарілка із викладеними на неї приборами ставиться ліворуч від місця гостя (як пиріжкова) для того, щоб при подаванні солодкої страви креманку можна було поставити у центрі перед гостем. Фруктовий ніж лежить як у першому випадку.

Майстер в/н: Зараз двоє з вас знову будуть в ролі офіціантів, які отримають таке завдання: засервірувати стіл посудом, приборами, серветками у двох варіантах (кожен свій варіант).

Прошу бажаючих пройти до столу... Уважно слідкуємо за роботою офіціантів, тому що хтось із вас виступить експертом і проаналізує виконання завдання (виконують).

Прошу експерта оцінити роботу офіціантів.

Майстер в/н: Отже, ми закріпили сервірування столу посудом, приборами, серветками.

4. ВИДИ ЧАЮ. ПРОЦЕС ЗАВАРЮВАННЯ ЧАЮ.

Ведучий 1: *(слайд 21):* There are four kinds of tea which are popular all over the world. They are green tea, red tea, yellow tea and black tea. They can be in large and small leaves and in granules. But Englishman most of all prefer black and green tea. In cold weather they like to drink tea with milk. Besides, milk helps to determine the quality of tea. How do it? We take two cups of tea and add some milk. If the colour is red or orange it's a good tea. But if the colour is grey its bad tea.

Ведучий 2: У світі популярні чотири види чаю. Це зелений, червоний, жовтий, і чорний чай. Чай може бути великолистовим, подрібненими або гранульованим. Перегляньмо відео сюжет, який містить цікаві факти про чай.

«Цікаві факти про найпопулярніші види чаю»

<https://www.youtube.com/watch?v=eJVdLs1WaHg>

З усіх видів чаю англієць воліють чорний або зелений чай. У холодну погоду вони люблять пити чай з молоком. Крім усього, молоко допомагає визначити якість чаю. Яким чином? Візьмемо дві чашки чаю і додамо туди трохи молока. Якщо колір стане червоним або помаранчевим, це хороший чай. Але якщо колір стане сірим, цей чай поганий.

Вчитель англійської мови: OK, do you know how to make tea? Чи всі знають, як правильно заварювати чай? Let's listen to the main recipe of making tea.

- ✓ Select a good quality brand tea. Оберіть якісну марку чаю (слайд 22).
- ✓ Boil the water. Закип'ятіть воду (слайд 23).
- ✓ Warm the teapot with hot water first. Прогрійте заварник гарячою водою (слайд 24).
- ✓ Add one teaspoon for tea per cup plus one extra teaspoon for the pot. Насипте одну чайну ложку чаю на чашку води плюс одну додаткову – на чайник (слайд 25).
- ✓ Pour boiling water and stir briefly. It is essential that the water is boiling, in order to release all the flavor of the tea. Додайте кип'ячену воду і трохи перемішайте. Важливим є тільки вода, яка закипіла, щоб пустити аромат чаю (слайд 26).
- ✓ Wait! The tea needs time to develop its flavor, 3 or 5 minutes. Зачекайте! Чаю потрібен час, щоб розвинути цей аромат, це 3-5 хвилин (слайд 27).
- ✓ Place the tea strainer over the top of the cup and pour the tea in. Покладіть ситечко на чашку і налейте в неї чаю (слайд 28, 29).
- ✓ Add milk and sugar to taste. Додайте молоко та цукор за смаком (слайд 30).
- ✓ Молоко складає одну – четверту чашки (слайд 31).
- ✓ Serve with biscuits, cakes, sandwiches, jam, honey etc. Подавайте з печивом, тістечками, сендвічами, джемом, медом і т.д. (слайд 32).
- ✓ Enjoy your tea! Премного чаювання! (слайд 33).

(далі - відео «Історія та заварювання чаю», 4 хв.).

5. ОСНОВНІ ПРАВИЛА АНГЛІЙСЬКОГО ЕТИКЕТУ (слайд 34):

Вчитель англійської мови: Що ви знаєте про правила Англійського чаювання?

Переглянемо відео фрагмент “Англійський етикет за чашкою чаю” й детально потім обговоримо. https://drive.google.com/file/d/10PCXV5HJsIPGMkSrH2foCZvPJp0uy89P/view?usp=share_link

Ведучий 1: Чай передається з рук господині безпосередньо в руки гостя.

Ведучий 2: Під час чаювання кладіть цукор в чай акуратно.

Ведучий 1: Помішуйте чай обережно, не гриміть ложкою при помішуванні.

Ведучий 2: Коли чай помішаний, покладіть чайну ложку вздовж блюдця, далі від вас.

Ведучий 1: Мізинці мають бути опущені вниз.

Ведучий 2: Не сьорбайте.

Ведучий 1: Сендвічі, булочки беруть руками, а пиріг чи тістечка – при потребі – за допомогою приборів.

Ведучий 2: І ще: за чаєм англійці обговорюють тільки приємні теми.

Вчитель англійської мови: Ну і закріпимо їх, переглянувши коротке відео «Правила етикету»). «Правила етикету»

https://drive.google.com/file/d/1BfY-i15V-TRrkG9v3_QD3So7wDb_5zNz/view?usp=share_link

Ведучий 1: Першою, хто зробив чайний напій постійним в житті англійця, стала юна королева Вікторія. Їй ми зобов'язані не лише індійським, але й цейлонським чаєм. Королева залишила нам «Tea Morallities»- власноручно написані правила чайного етикету, які лягли в основу європейських традицій ділового спілкування. У Англії вам неодмінно запропонують на вибір декілька сортів чаю. Це перший знак поваги, адже смакові пристрасті дуже індивідуальні, до того ж вони сильно залежать від погоди, часу, дня і просто настрою. Ніхто не має права приймати за вас рішення, який саме сорт чаю вам запропонувати, Попри те, що в англійських ресторанах завжди є детальне чайне меню, офіціант принесе спеціальну дерев'яну скриньку з чаєм. Тримавши її в лівій руці, правою рукою той, що подає відкриє перед вами кришку. Ви повинні вказати рукою на сорт чаю, що відповідає вашому смаку і настрою в даний момент часу. Якщо ви проявите нерішучість, добросовісний офіціант розповість вам про країну зростання, особливості характеру тієї або іншої суміші.

Ведучий 2: Вибраний вами чай заварять в індивідуальному заварному чайнику, навіть якщо він - пакетований. Вода має бути хорошої якості. Не можна кип'ятити воду двічі, інакше вона знекиснеться. Правильно заварений чай - це ще один знак поваги, адже, вибираючи сорт, ви розраховуєте повною мірою насолодитися вишуканим смаком і ароматом чаю.

До речі, англійці заварюють чай значно міцніше, ніж ми. Відсотків на 30 (в середньому 2,5 грами проти 1,7 на чашку).

Поки чай заварюється, вам подадуть молоко, цукор, лимон, підігріті сендвічі з шинкою і окремий чайник з окропом. Він входить в класичний чайний сервіз і призначений для того, щоб ви могли розбавити заварку до потрібного рівня фортеці. Чайник з окропом мінятимуть у міру його охолодження, щоб ви могли випити гарячий чай в зручний для вас момент.

Можливість дозувати міцність чаю за вашим смаком – це теж прояв поваги до Вас, частина англійського етикету.

СЦЕНКА ДЕМОНСТРАЦІЇ ЕТИКЕТУ ПІД ЧАС ЧАЮВАННЯ:

Вчитель англійської мови:

- Чашку потрібно піднімати з блюдця тільки для того, щоб зробити ковток, а не тримати її на вазі весь час.
- Чай розмішують ложкою не по колу, а від низу до верху. Ложку потрібно класти в блюдце або на спеціальну тарілку.

- Лимон подається на окремій тарілочці зі спеціальною вилочкою. Скибочка лимону може плавати в чашці чаю. За англійською традицією, в центр кожного шматочка має бути встромлено гвоздичка. Але чай з лимоном не користується великою популярністю в англійців.
- Серветка повинна знаходитися зліва приладу. Після обіду її необхідно покласти також зліва.
- Булочку поміщають на окрему тарілку, відщипують шматочок, який потім намазують джемом, шоколадом або маслом за допомогою ножа.
- Якщо ви їсте відкритий сендвіч або печиво, не забувайте про маленький ніж і виделку.

Приємного чаювання!

Вчитель англійської мови: Знаменитий файв-о-клок - це королівська традиція, що також вимагає дотримання всіх правил етикету. Є три основних типи "файв-о-клок":

- Чай з вершками "Cream tea" - чай, булочки, джем, вершки
- Легкий чай "Light tea" - чай, булочки, цукерки
- Повний чай "Full tea" - чай, сендвічі, булочки, цукерки і десерт

У сучасній Великобританії багато хто воліє пити чай з такими закусками і солодощами:

- Гострі закуски "Savories" - маленькі сендвічі
- Булочки "Scones" (в наших модних журналах іноді можна побачити рецепт "Сконе", як їх називають по-російськи) - здоба подається з джемом і девонширськими або топленими вершками
- Печиво Pastries - пироги, печиво, пісочні коржики

Майстер в/н: Хочете організувати "М'ясний чай", але не знаєте, що до нього подати?

Ось найпопулярніші у англійців 10 сендвічів:

- Копчений лосось з вершковим сиром
- Яйця з майонезом і крес-салатом
- Курча з майонезом
- Огірок з вершковим сиром
- Сир з чатні
- Шинка з гірчицею
- Креветки з майонезом
- Яловичина з хріном
- Тунець з майонезом

- Печені овочі з вершковим сиром.

6. ЧАЙ ПО-УКРАЇНСЬКИ

Українські традиції чаювання складно назвати екзотичними. Тут надають перевагу чаю традиційних сортів, а п'ють його всі: від малого до великого. І звичайно, широка українська душа може перетворити звичайне чаювання у справжній бенкет з пирогами, печивом і цукерками.

Вчитель англійської мови: The Ukrainians as well as English are fond of tea too .They used to make herbal and flower tea. They picked up different flowers in the fields and It was means from different diseases and a good way of being thirsty.

На території України чай не вирощують, але українці дуже люблять чай, у вигляді заварених цілющих трав звіробою, материнки, чебрецю, ромашки, м'яти, листя і цвіту суниці, пелюстки троянди і шипшини, липовий цвіт, свіжозрізані гілки вишні, малини, смородини, сливи.

Чай з липою заспокоює нервову систему,

Чай з вишневих гілочок виводить шлаки з організму, чай з малинових гілочок очищує судини та має протизапальну дію.

Однією з найбільш улюблених рослин українців є калина. Символ України –калину, оспівано в багатьох народних піснях. Без калини – нема України.

У народі калину цінують за її цілющі властивості. З ягід калини варять киселі. Калиновий чай – найкращі ліки від застуди. Свіжі ягоди з медом вживають при кашлі. Їх вважали і як ліки.

То ж давайте скуштуємо цілющого напою – чаю.

Коли англійці збираються для чаювання, на їхньому столі ви можете бачити різні страви. Наприклад, джем, печиво, солодощі, фрукти, сир, тістечко і, звичайно ж, яблучний пиріг.

Ведучий 1: – But I think it is interesting for us to know how to prepare an apple pie. May be you know its recipe.

Ну, я думаю, нам буде цікаво дізнатися, як готується яблучний пиріг. Можливо, ти знаєш рецепт його приготування.

Ведучий 2: – Yes, I know. For preparing such pie you need. Так. Для такого пирога вам потрібно:

- Two big apples (2 великих яблука)
- Three eggs (3 яйця)
- Some butter (трохи олії)
- A glass of cream (склянка вершків)

- One hundred grammas of sugar (100 г цукру)
- A glass or two of flour (стакан або два борошна)

Ведучий 1: And your pie is ready. Bon appety! Now you can make such pie at home according to this recipe.

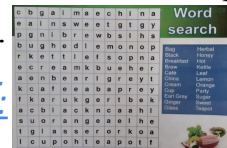
Ведучий 2: І ваш пиріг готовий. Смачного! Тепер ви можете спекти такий пиріг будинку на нашу рецептом.

Вчитель англійської мови: А зараз ми запрошуємо всіх на чаювання. Ласкаво просимо!

1: And now we invite everybody to Tea Drinking. You are welcome!

(Якщо залишається час, можна запропонувати гостям за чашкою чаю розв'язати кросворд, а учням – роздати його як домашнє завдання).

ЗМІСТ ПРЕЗЕНТАЦІЇ:



https://docs.google.com/presentation/d/1jaKRiMbSJchMO8HjHvbq3AstA1tThmho/edit?usp=share_link&ouid=113460478018098773036&rtpof=true&sd=true

слайд 1

Відкритий бінарний урок - чаювання з англійської мови за професійним спрямуванням для професії «Кухар, офіціант» на тему:

«Англійські традиції чаювання по - королівськи»

Підготували:
Викладач англійської мови
Копиця Н.Ю. та майстер в/н
Буневич С.П.

слайд 2



слайд 3



слайд 4

Наші завдання:

- Дізнатися про історію виникнення чайної традиції в Англії;
- Повторити слова по темі «Столові прибори» з перекладом;
- Продемонструвати правильне сервірування столу до чаювання;
- Повторити кроки щодо заварювання чаю;
- Познайомитися з традиційним англійським чайним етикетом;
- Провести приємне чаювання за доброю англійською традицією.

слайд 5



слайд 6

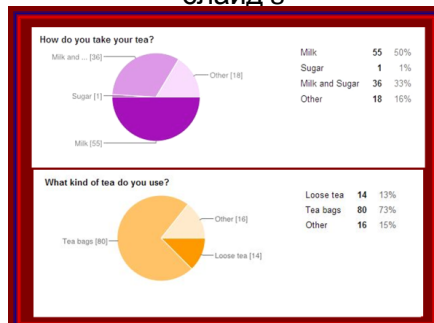


слайд 7

Some statistics:

- 59 мільйонів британців щодня п'ють близько 150 мільйонів чашок чаю.
- 98% британців п'ють чай з молоком.
- 3% англійців віддають перевагу чорному чаю.
- Лише 30% всіх любителів чаю додають в нього цукор.
- Чай з цукром й лимоном британці називають «Russian Tea» й самі його практично не вживають.

слайд 8



слайд 9



слайд 10

Teatimes in Great Britain:

- the Morning tea
- the Breakfast tea
- the Lunch tea-break
- the Afternoon tea or «Five o'clock tea»



слайд 11

They like to have a nice cup of tea from 6 to 8 times a day

early morning cup
«eleven» (lunch)
«5 o'clock tea»
"high tea"



слайд 12

5 o'clock tea tradition



слайд 13

Five o'clock tea - is the special ceremony, a work of art. It is a perfect combination of the tablecloth, the napkins, the flowers, the vases and the tea serving.



слайд 14

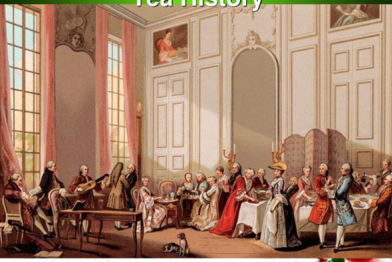
Midnight Tea

*Midnight tea stay with me,
let me dream away and flee.
Let me drown in your mug,
your hot water is my hug.*



слайд 15

Tea History



слайд 16

The history of English tea drinking

Tea was brought to England in the XVII century by a Portuguese princess, who married king Charles II of England, and has been popular in the country ever since.

Catherine of Braganza
Charles II



слайд 17

Rare beverage supposed to drink from a priceless porcelain cups. Poor maid was so afraid damage these cups of hot tea that came up in the pouring cup cool milk, and only then add the tea. Since then, the tradition of adding milk to tea has been born. And tea has become the main beverage of the British.



слайд 18

Що англійці думають про чай?

- The English know how to make tea and what it does for you. Англійці знають, як заварювати чай, і ефект його дії на кожного.
- Seven cups of it make you up in the morning; nine cups will put you to sleep at night. Сім чашок чаю змусять вас підбадьоритися вранці, дев'ять чашок допоможуть вам заснути ввечері.
- If you are hot, tea will cool you off, and if you are cold, it will warm you up. Якщо вам жарко, чай допоможе вам охолотитися, а якщо ви змерзли, він зігріє вас.
- If you take it in the middle of the morning, it will stimulate you for further work; if you drink it in the afternoon, it will relax you for further thought. Якщо ви п'єте чай в середині дня, він сприятиме продовженню роботи.

слайд 19

Для англійської церемонії вам потрібно:

- Скатертину - a tablecloth
- Чашка - a cup
- Блюдце - a saucer
- Чайна ложка - a tea spoon
- Серветки - napkins
- Ситечко - a tea strainer
- Заварник з чашом - a teapot with tea
- Чайник - a kettle
- Глечик з молоком - a milk jug
- миска з цукром - a sugar bowl with sugar cubes
- десертна тарілка - a dessert plate
- Вилка та ніж - a fork and a knife

слайд 20

Для англійської церемонії вам потрібно:



- a cup
- a tablecloth
- a spoon
- a kettle
- a teapot
- a napkin
- a milk jug
- a saucer
- a sugar bowl
- a biscuit

слайд 21

*"If you are cold, tea will warm you;
If you are too heated, it will cool you;
If you are depressed, it will cheer you;
If you are exhausted, it will calm you."*

Sir William Gladstone



слайд 22

ІНСТРУКЦІЇ ПО ПРИГОТУВАННЮ ТА ПОДАЧІ ЧАЮ

Крок 1:

Оберіть гарну марку чаю.



слайд 23

Крок 2:

Закип'ятіть воду



слайд 24

Крок 3:

Спершу прогрійте заварник гарячою водою



слайд 25

Крок 4:
Насипте 1 чайну ложку чаю на чашку і 1 додаткову – на чайник



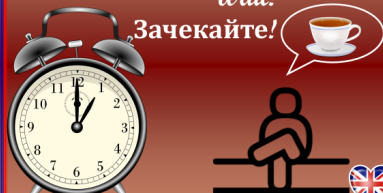
слайд 26

Крок 5:
Налийте в чайник закипівшу воду



слайд 27

Крок 6:
Wait!
Зачекайте!



слайд 28

Крок 7:
Покладіть ситечко на чашку



слайд 29

Крок 8:
Налийте чаю



слайд 30

Крок 9
Додайте молоко, цукор чи лимон...



слайд 31

CrystalGraphics
1/4 milk + 3/4 hot black tea



CrystalGraphics

слайд 32

Крок 10
Подавайте з печивом, тістечками, сендвічами, джемом, медом і т.д.



слайд 33

Крок 11
Приємного чаювання!



KEEP CALM AND DRINK TEA

слайд 34

ОСНОВНІ ПРАВИЛА
АНГЛІЙСЬКОГО
ЕТИКЕТУ.




слайд 35

Завари мені чаю

Завари мені чаю. М'якого, зеленого чаю,
З ароматом пічкотниці, Карпатська зрештою трава,
Вони бачили північ, де місяць зоря поспіває,
Вони мірляли простір, в який ще ніхто не ступав.

Завари мені чаю з духмяно-перцевої м'яти,
Що вибрала у себе палючого сонця ясну.
Можна також до смаку сушених сунічок додати,
А як хочеш – ромашки, чи навіть лучок чебрецю.

І нехай за вікном тихо інесем стелить морози,
І зима-завірюха навколо усе замела,
Я з тобою, й мене не лякають холоди прогнози.
Завари мені чаю: з любові і свого тепла.




ФОТОЗБИТ:

