Урок французского языка в 8 «Б» классе.

Учитель: Борисевич Л. А.

**Тема:** Сервировка стола

**Цель:** формирование коммуникативных умений и навыков по теме.

**Задачи:** совершенствование навыков восприятия речи на слух, навыков говорения; грамматических знаний по теме « Артикль».

- развитие навыков памяти, внимания, логического мышления, умений анализировать и выражать свои мысли;

- содействовать повышению мотивации учащихся на уроках французского языка,

- способствовать культуре взаимоотношений при работе в коллективе, способствовать формированию навыков этикета.

**Оборудование:** компьютер, наглядность, раздаточный материал.

Ход урока

1. Организационно-мотивационный момент (1м.)

Tic-tac, tic-tac

Le jour commence

Tic-tac, tic-tac

L’heure avance

Tic-tac, tic-tac

Viens voir

C’est le commencement de notre travail.

Bonjour, mes enfants! Comment ça vas? Quelle date sommes- nous aujourd’hui? Quelle saison de l’année est-ce? Quels temps fait-il aujourd’hui? Qui est absent aujourd’hui?(1м.)

1. Определение темы урока. Целепологание. (1 м.)

Рour determiner le thème de notre leçon je vous propose regarder des images au tableau . Dites-moi s’il vous plait quel est le thème de notre leçon?

1. Фонетическая зарядка. (2м.)

Le serveur, la serveuse, le plateau,la salière, le plateau de gateaux, la poivrière, l’assiette à dessert, la petit cuillère, les couverts, la fourchette, l’assiette creuse, la soucoupe, la bouteille de jus, la corbeille à pain, la carafe d’eau, la théière, le verre, le plateau de fromage, l’assiette plate, le couteau, la serviette,la cuillère, la tasse, la nappe.

1. Закрепление ЛЕ и МФ по теме. (8м.)

1. Regardez le dessin et dites qu’est-ce qu’il y a sur la table.( Назовите предметы, которые вы видите на рисунке)

2 .Trouvez les bons mots pour chaque colonne du tableau :

Le serveur, la serveuse, le plateau,la salière, le plateau de gateaux, la poivrière, l’assiette à dessert, la petit cuillère, les couverts, la fourchette, l’assiette creuse, la soucoupe, la bouteille de jus, la corbeille à pain, la carafe d’eau, la théière, le verre, le plateau de fromage, l’assiette plate, le couteau, la serviette,la cuillère, la tasse, la nappe.

( Распределите слова по колонкам)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| La vaisselle | Le service et le couvert | Les produits alimentaires |
|  |  |  |

3. Completez les phrases suivantes. Дополните предложения. Ex.16, p.55

1. Cценка “Au restaurant” (2м.)
2. Развитие навыков восприятия речи на слух. Прослушивание текста

«Comment mange-t-on en France?» (3м.)

Comment pensez-vous, pourquoi faut-il mettre la table? Qu’est-ce que c’est le service de la table? Pour savoir comment il faut mettre la table je vous propose écoutez le texte.

1. Проверка понимания содержания. Выполнение теста (12м.)
2. Choisissez la variante correcte.( Выберите правильный вариант)
3. D’abord, on met… a) un couteau; b) une nappe; c) une fourchette.
4. On met…une assiette plate a) au milieu de la table; b) près d’un plat de la charcuterie; c) à chaque place.
5. Devant l’assiette on dispose… a) un grand verre pour l’eau; b)une corbeille à pain; c) une serviette.
6. Quand il y a de la soupe, au dessus de l’assiette plate on met… a) une tasse; b) une assiette creuse; c) un verre.
7. À droite de l’assiette on met… a) une fourhette; b) une serviette; c) un couteau.

Релаксация. Зарядка для глаз «Осень» (1м.)

1. Continuez les phrases.( Продолжите фразы)
2. Sur la nappe on dispose…
3. À gauche de l’assiette on met…
4. Quand il y a de la soupe, à côté du couteau …
5. Sur la table il y a toujours… avec du pain blanc et noir.
6. On trouve toujours…
7. Mettez les phrases en ordre logique. (Поставьте фразы в логическом порядке)
8. On met une assiette plate a chaque place.
9. Sur la table il y a toujours une corbeille à pain avec du pain blanc et du pain noir.
10. On met aussi une serviette pour chaque personne.
11. On trouve toujours la boisson sur la table.
12. On sert d’abord les hors-d’œuvre.
13. D’abord on met une nappe et sur la nappe on dispose les assiette, les fourchettes, les cuillers, les couteaux, les verres, la salière, la louche.
14. Devant l’assiette on dispose un grand verre pour l’eau.
15. À droite de l’assiette on met un couteau, et à gauche de l’assiette on met une fourchette.
16. Mais quand il y a de la soupe, au dessus de l’assiette plate, on met une assiette creuse et, à côté du couteau, on met une cuiller.
17. Coвершенствование грамматических навыков по теме « Артикль»( 4 м.)

Mettez l’article convenable.( Вставьте нужный артикль)

1. D’abord on met …nappe et sur … nappe on dispose … assiette, …fourchettes, …cuillers, …couteaux,… verres, … salière, … louche.
2. À droite …assiette on met … couteau, et à gauche …assiette on met … fourchette.
3. Devant l’assiette on dispose …grand verre pour l’eau.
4. Mais quand il y a …soupe, au dessus …assiette plate, on met …assiette creuse et, à côté … couteau, on met … cuiller.
5. Sur … table il y a toujours …corbeille à pain avec … pain blanc et … pain noir.
6. Развитие навыков монологической речи.( 10м.)
7. Rèpondez aux questions. ( Ответьте на вопросы)
8. Où on met la table ?
9. Qu’est-ce qu’on met d’abord ?
10. Qu’est-ce qu’on dispose sur la nappe ?
11. Où on met un couteau ( une fourchette, un cuiller)
12. Qu’est-ce qu’on dispose devant l’assiette ?
13. Qu’est-ce qu’on fait quand il y a de la soupe ?
14. Pourquoi y-a-t-il toujours sur la table une corbeille à pain avec du pain blanc et du pain noir?
15. Observez les images et dites : Pour combien de personne est servie la table ? Qu’est-ce qu’il y a sur la table ? Où se trouve chaque objet ? (Описать картинки с изображением сервировки стола . Сказать на сколько человек накрыт стол, что находится на столе, где находится каждый предмет)
16. Servez la table. ( Один человек рассказывает и показывает как правильно сервировать стол)
17. Pефлексия. Учащиеся (1м.)
18. Подведение итогов урока. Выставление и комментирование отметок.( 1м.)
19. Домашнее задание. С. 56, упр.19, 20 ( Иода П., Елдашева К.) ( 2м.)