**ГБПОУ РС(Я) «ЯКУТСКИЙ МЕДИЦИНСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

Согласовано Утверждаю

с научно-методическим отделом Зам.директора по УР

Зам.директора по НМР \_\_\_\_\_\_\_\_Степанова А.Д.

Н.И.Ядреева\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА
ОТКРЫТОГО ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАНЯТИЯ

УД - «Иностранный язык»

 по теме: «Healthy diet»

Специальность 34.02.01 «Сестринское дело» базовый уровень

 Курс:2

Рассмотрено: Составила: Матвеева А.А.

На заседании ЦМК «ПЛД» преподаватель Протокол№\_\_\_от\_\_\_\_\_\_\_\_\_ иностранного языка

Председатель: Матвеева А.А.

г. Якутск-2019

**Технологическая карта открытого занятия**

**Тема:** Правильное питание

**Вид занятия**: ЛПЗ

**Группа**: студенты 2 курсов

**Образовательная цель**: развить диалогическую речь и коммуникативные способности студентов при профессиональном общении на иностранном языке.

**Студент должен знать:**

- Лексику и речевые обороты по теме «Правильное питание»;

- лечебные столы на английском языке;

-содержание различных пищевых продуктов на английском языке ;

**Студент должен уметь:**

- общаться устно и письменно на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;

- переводить со словарем иностранные тексты профессиональной направленности;

- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь;

**Формируемые компетенции:**

**ОК 1.** Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

**ОК 6**.Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством и потребителями.

**Овладеть профессиональными компетенциями:**

**ПК 2.1.** Представлять информацию в понятном для пациента виде, объяснять ему суть вмешательств.

**ПК 2.2.** Осуществлять лечебно-диагностические вмешательства, взаимодействуя с участниками лечебного процесса.

**Методическая цель:** Формирование профессиональных компетенций в процессе общения на иностранном языке на заданную тему.

**Межпредметная связь:** Сестринский уход, Русский язык,анатомия

**Внутрипредметная связь**: «фонетика», «Грамматика»

**Оснащение занятия**:

-мультимедийные слайды,видеоролик

-технические средства обучения- проектор,ноутбук,экран

-раздаточный материал для студента

**Основные источники:**

**1**.А.М.Маслова,З.И.Вайнштейн Учебник английского языка для медицинских вузов,-М.:изд. «Лист-Нью»,2006

2.Л.Г.Козырева, Т.В.Шадская Английский язык для медицинских колледжей и училищ.Учебное пособие. Изд6-ое-Ростов н\Д :Феникс,2007

3.С.Л.Тылкина, Н.А.Темчина»Пособие по английскому языку для медицинских и фармацевтических училищ»М.,Высшая школа,2003

Интернет-ресурс:

[www.mayoclinic.com\FirstAidIndex](http://www.mayoclinic.com/FirstAidIndex)

www/bbc/co/uk\health\...\first\_aid

[www.britannica.com.uk](http://www.britannica.com.uk)

[www.wikipedia.org](http://www.wikipedia.org)

https://www.youtube.com/watch?v=XBwQjBO0VNY

Литература для преподавателя:

1.Англо-русский медицинский словарь под ред.проф.И.Ю.МаковинойМ.:ГЭОТАР-2010

2.В.К.Мюллер.Большой англо-русский словарь в новой редакции.-Изд. 9-е,стереотип.-«Цитадель-трейд»

**СТРУКТУРА ЗАНЯТИЯ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Содержание | Продолжительность |
| 1 | **Организационная часть:**-Приветствие-Проверка готовности кабинета и обучающихся-отметка отсутствующих | 1 мин |
| 2 | **Целевая установка****-**Ознакомление с темой**-**ознакомление с профессиональными компетенциями, планируемых освоить на данном занятии-Актуальность | 3 мин |
| 3 | **Речевая зарядка**-фронтальный опрос  | 5 мин |
| 5 | **Актуализация базовых знаний:**Аудирование. Выполнение упражнения | 10 мин |
| 5 | **Формирование знаний и умений:****1.Основная часть****-**  Введение новых лексических единиц- Определение компонентов пищевых продуктов- Просмотр видео-Обсуждение видеоматериала**2.Практическая часть**- Дебат-Рацион завтрака в Англии,в Якутии,в Японии-Ситуационная задача-Своя игра- Выступления команд по темам | 60 мин |
| 6 | **Рефлексия****-**анализ достижения поставленной цели | 5 мин |
| 7 | **Подведение итогов занятия**-анализ студентами проделанной работы, активность каждой группы-выставление оценки | 5 мин |
| 8 | **Задания на дом:**-составить свой идеальный рацион питания  | 1 мин |

ООД

(основы ориентировочной деятельности)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Основные этапы занятия | Цель | Деятельность преподавателя | Деятельность студента |
| 1 | Организационная часть | 1.Создание условий для учебной деятельности2.Контроль посещаемости | 1.Приветствие преподавателя2.оценка готовности к занятию кабинета, оценка внешнего вида студентов | 1.Приветствие студентов |
| 2. | Целевая установка(мотивация учебной деятельности) | 1.Актуализация данной темы2.Активизация мыслительной деятельности студентов, подготовка к формированию умений и навыков по теме | 1.Показывает картинки и задает вопросы:- скажите какую из этих картинок вы предпочитаете?2.объявляет тему, цель занятия;3.раскрывает актуальность данной темы4.Озвучивает профессиональные компетенции | Включаются в активное сотрудничество с преподавателем, отвечают на вопросы преподавателя и сами озвучивают тему урока исходя из картин. Записывают тему, ознакомление с целью и общими и профессиональными компетенциями. |
| 4 | Речевая зарядка | 1.Повышение мотивации студентов к данной теме2.Развитие спонтанной иноязычной речи  | 1.Проводится речевая зарядка из следующих вопросов на английском языке:-Какая ваша любимая еда?-Что вы предпочитаете есть на завтрак ?-Вы пьете Колу(кофе)? Сколько раз в день(неделю)? | -Студенты по одному отвечают на вопросы преподавателя   |
| 5. | Актуализация базовых знаний | Закрепление ранее полученных знаний  | -Аудирование.-Послушайте интервью с Румико. Потом ответьте на следующие вопросы?-Что она обычно кушает по утрам? -Где она обычно обедает и ужинает?-Почему она не готовит?- Употребляет ли нездоровую еду?-Сокращает ли она потребление какой-либо еды?Почему?-Что она думает по поводу питания в Японии? | - Слушают аудирование два раза и отвечают на вопросы |
| 7. | Формирование умений и знаний: | Актуализация темы, мотивация деятельности студентов | Давайте сейчас раз разберем состав продуктов-Углеводы-Белки-Жиры-Антиоксиданты-КалорийТеперь назовите какие продукты можно отнести к углеводным, какие к белковым итд. | Читают текст с экрана,Выписывают незнакомые словаУстно отвечают на вопрос преподавателя |
| 8 | Введение новых лексических единиц | Актуализация речевых оборотов, лексических единиц, вопросов при измерении жизненных показателей пациента.  | Всем раздает листочки с новыми словами.-Читает НЛЕСмотрят видео по теме «Питание Окинавцев»-Чем славится этот остров?-Как вы думаете почему именно там живут долгожители?-От чего зависит их долголетие по вашему мнению? | Студенты повторяют слова за преподавателем.Смотрят видеоОбсуждение материала устно |
| 9. | Практическая часть | Закрепление полученных знаний и умений | - **1)** Дебат на тему «Подходит ли питание Окинавцев жителям Республики Саха (Якутия)(Делятся на три команды)**-2)** Сейчас посмотрите на экран и ответьте на вопросы:-Как вы думаете, какие страны представляют эти традиционные завтраки?Составьте компоненты этих блюд по странам,т.е. одна команда выбирает один завтрак-3) Ситуационные задачиПо командам разыгрываете диалог по лечебным столам №9-сахарный диабет,№2-гастрит,№6-мочекаменная болезнь4) Своя игра по теме «Лечебные столы»5)Ребята скажите пожалуйста без чего мы не обходимся каждый день?-Да верно, это вода, чай ну или кофе вам было дано задание на дом найти интересные факты (чай,кофе,вода)Сделали?Давайте проверим | -Делятся на две команды «За» и «Против»-Каждая команда выступает со своими аргументами(Делятся на три команды)-Составляют список компонентов, которые содержатся в этих блюдах-Разыгрывают диалог по лечебным столам: пациент, диетолог, врач Устно отвечают на вопросы «Своя игра»Выступают по своей теме в команде:-чай-вода-кофе |
| 8 | Рефлексия | Контроль практических умений, навыков | Создает условия для анализа усвоения материала по вопросам:-Достигли ли вы цель сегодняшнего занятия?-что нового узнали?-какие трудности были?-ваши предложения | Проводят анализ достижения целей занятия, оценивают усвоение новой информации, уровень проведения занятия |
| 9 | Подведение итогов занятия. Задание на дом. |  | Подводит итоги занятия. Объясняет индивидуальные результаты студентов, выставляет оценки. | Резюмируют совместное взаимодействие на данном занятии. Записывают домашнее задание. |
|  |  |  |  |  |

Приложение №1

Okinawa is the largest of the Ryukyu Islands located off the coast of Japan between the East China and Philippine Seas. Okinawa belongs to one of five regions of the world known as blue zones. People who **reside** in blue zones live exceptionally long, healthy lives compared to the rest of the world’s population. The l**ifespans** enjoyed by Okinawans may be explained by several genetic, environmental, and lifestyle factors. That said, experts believe that one of the strongest **influences** is diet. This article explores the Okinawa diet, including its primary foods, health benefits, and possible **drawbacks**. What is the Okinawa diet?. In the purest sense, the Okinawa diet refers to the traditional eating **patterns** of the people living on the Japanese island of Okinawa. Their unique diet and lifestyle are credited with giving them some of the longest lifespans on the planet. The traditional Okinawa diet is low in calories and fat while high in **carbs.** It emphasizes vegetables and soy products alongside occasional — and small — amounts of **noodles**, rice, pork, and fish. In recent years, the modernization of food production and dietary habits has led to a shift in the **macronutrient** content of the Okinawa diet. Although still low-calorie and primarily carb-based, it now contains more protein and fat. The macronutrient breakdown of the Okinawa diet is outlined in this table : Additionally, Okinawan culture treats food as medicine and utilizes many practices from traditional Chinese medicine. As such, the diet includes herbs and spices known for having health benefits, such as **turmeric and mugwort**. Okinawan lifestyle also emphasizes daily physical activity and **mindful eating practices**. The health benefits associated with the traditional Okinawan diet have given rise to a **mainstream** version intended to promote weight loss. While it encourages intake of nutrient-dense foods, this offshoot is heavily influenced by the Western diet. Foods to eat. Many of the Okinawa diet’s benefits may be **attributed** to its rich supply of whole, nutrient-dense, high-antioxidant foods. Essential nutrients are important for the proper function of your body, while antioxidants protect your body against cellular damage. Unlike other Japanese, Okinawans **consume** very little rice. Instead, their main source of calories is the sweet potato, followed by whole **grains, legumes**, and **fiber-rich** vegetables. The staple foods in a traditional Okinawan diet are: Vegetables (58–60%): sweet potato (orange and purple), seaweed, kelp, **bamboo shoots**, daikon radish, bitter melon, cabbage, carrots, Chinese okra, pumpkin, and green papaya. Grains (33%): millet, wheat, rice, and noodles. Soy foods (5%): tofu, miso, natto, and edamame. Meat and seafood (1–2%): mostly white fish, seafood, and occasional pork all cuts, including organs. Other (1%): alcohol, tea, spices, and dashi (broth). What’s more, jasmine tea is consumed liberally on this diet, and antioxidant-rich spices like turmeric are common.