Разработка дидактических заданий по формированию и развитию читательской грамотности на уроках английского языка

 на тему: «Идеальный завтрак для всей семьи».

Приоритетной целью государственной образовательной политики Российской Федерации является вхождение России в десятку лидирующих стран по качеству общего образования; и одним из важнейших направлений совершенствования общего образования выступает формирование функциональной грамотности обучающихся.

Одно из наиболее точных определений функциональной грамотности дал советский и российский лингвист и психолог Алексей Алексеевич Леонтьев: «Функциональная грамотность – это способность человека использовать приобретаемые в течение жизни знания для решения широкого диапазона жизненных задач в различных сферах человеческой деятельности, общения и социальных отношений».

Базовым компонентом функциональной грамотности является читательская грамотность - способность к чтению и пониманию учебных текстов, умение извлекать информацию из текста, использовать ее при решении различных задач.

В соответствии с требованиями к содержанию и планируемым результатам освоения учащимися основной образовательной программы среднего общего образования в качестве результата рассматривается формирование у обучающихся универсальных учебных действий. Особое место среди метапредметных универсальных учебных действий по английскому языку занимает чтение и работа с информацией.

Если разделить процесс работы с текстом на несколько этапов, то, последовательно реализуя каждый из них, можно добиться успеха в понимании школьниками смысла прочитанного. Занятие по формированию умений смыслового чтения делится на три основных этапа: предтекстовый (pre-reading), текстовый (while-reading) и после текстовый (post-reading).

Целью **предтекстового** этапа является стимулирование мотивации ребенка к изучению текста; прогнозирование содержания текста с опорой на иллюстрацию, заголовок и т.д.; актуализация личного опыта путем привлечения знаний из других предметных тем. Времени это занимает немного, но хорошо концентрирует внимание детей на новом тексте.

**Задание №1.** Приём - Forecasting the content (прогнозирование содержания)

Этот приём заключается в предсказании содержания текста по заголовку или иллюстрации. Учащиеся под руководством учителя записывают заголовок текста и от него отводят стрелки с различными надписями. В качестве надписей будет выступать известная детям лексика по теме, а также другие ассоциации, возникающие еще до чтения. Таким образом, в результате проведения данного приема, перед учащимися возникает кластер, который затем дети в группах дорабатывают и дополняют новыми лексическими единицами, представленными в тексте.

**Текстовый этап** – это непосредственное чтение текста. На этом этапе могут быть использованы все виды чтения (изучающее, ознакомительное, просмотровое и поисковое) в зависимости от цели и задач урока. На этом этапе можно использовать разные приемы чтения: медленное чтение текста с выделением ключевых слов, понятий, определений; «чтение» схем, таблиц, графиков, условных обозначений; выделение известных и новых понятий; определение новых слов по контексту; анализ прочитанного; выделение текстовой и иллюстративной информации; «определение» существенной и несущественной информации; выявление истинных и ложных утверждений; приведение собственного примера, объясняющего сущность явления и др.

**Задание №2.** Приём – воссоздание текста.

Прочитайте рецепт приготовления блинов, разделите его на смысловые предложения, чтобы у вас получился небольшой текст. Прочитайте получившийся текст вслух.

**Русская версия задания:**

вампонадобится2яйца2стаканаводы2стаканамуки2столовыеложкисметаны1столоваяложкасахарнойпудры1столоваяложкарастительногомасланемногованилинаисольнакончикеножаяйцавзбитьвенчикомидобавитьсахарнуюпудрусольсметанувлитьаккуратно2стаканаводы(лучшеохлажденнойкипяченой)иперемешатьсмукойдобавитьрастительноемаслоиванилинблинчикиизтакоготестаполучаютсятонкиепрозрачныехрустящиепокраямподаватьможносвареньемсосгущенныммолокомсвзбитымисливкамиприятногоаппетита

**Английский вариант:**

youwillneed2eggs2glassesofwater2glassesofflour2tablespoonsofsourcreamаtablespoonofpowderedsugarаtablespoonofvegetableoilalittlevanillaandsaltonthetipofakfebeateggswithawhiskandaddpowderedsugarsaltsourcreampourgently2glassesofwater(preferablycooledboiled)andmixwithflouraddvegetableoilandvanillapancakesfomthisdougharethincrunchyontheedgesservewithjamcondensedmilkwhippedcreamenjoyyourmeal

**Задание №3.** Приём – Jigsaw texts (восстановить логическую последовательность текста)

Прочтите рецепт приготовления блинов и расположите предложения в порядке приготовления блюда.

**Русская версия задания:**

|  |
| --- |
| 1. Вам понадобится 2 яйца, 2 стакана воды, 2 стакана муки, 2 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка сахарной пудры, 1 столовая ложка растительного масла, немного ванилина и соль на кончике ножа.
 |
| 1. Добавьте молоко и быстро все перемешайте.
 |
| 1. Подавать можно с вареньем, со сгущенным молоком, с взбитыми сливками. Приятного аппетита!
 |
| 1. Яйца взбить венчиком и добавить сахарную пудру, соль, сметану.
 |
| 1. Блинчики из такого теста получаются тонкие, прозрачные, хрустящие по краям.
 |
| 1. Влить аккуратно 2 стакана воды (лучше охлажденной кипяченой) и перемешать с мукой. Добавить растительное масло и ванилин.
 |

**Английский вариант:**

|  |
| --- |
| 1. You will need 2 eggs, 2 glasses of water, 2 glasses of flour, 2 tablespoons of sour cream, а tablespoon of powdered sugar, а tablespoon of vegetable oil, a little vanilla and salt on the tip of a knife.
 |
| 1. Add milk and mix everything thoroughly.
 |
| 1. Serve with jam, condensed milk, whipped cream. Enjoy your meal!
 |
| 1. Beat eggs with a whisk and add powdered sugar, salt, sour cream.
 |
| 1. Pancakes from this dough are thin, crunchy on the edges.
 |
| 1. Pour gently 2 glasses of water (preferably cooled boiled) and mix with flour. Add vegetable oil and vanilla.
 |

**Задание №4.** Прочитайте рецепт приготовления блинов ещё раз и вставьте пропущенные слова в рецепт.

**Русская версия задания:**

Вам понадобится 2 яйца, 2 стакана ……….., 2 стакана муки, 2 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка ……………., 1 столовая ложка растительного масла, немного ………….. и соль на кончике ножа.

………..взбить венчиком и добавить сахарную пудру, соль, ………...

Влить аккуратно 2 стакана воды (лучше охлажденной кипяченой) и перемешать с ……………

Добавить ………………. и ванилин.

Блинчики из такого теста получаются тонкие, прозрачные, хрустящие по краям.

Подавать можно с …………, сгущенным …….., со взбитыми сливками. Приятного аппетита!

**Английский вариант:**

You will need 2 eggs, 2 glasses of ………….., 2 glasses of flour, 2 tablespoons of sour cream, а tablespoon of ……………, а tablespoon of vegetable oil, a little … and salt on the tip of a knife.

Beat ……… with a whisk and add powdered sugar, salt, …………..

Pour gently 2 glasses of water (preferably cooled boiled) and mix with ………...

Add …………… and vanilla.

Pancakes from this dough are thin, crunchy on the edges.

Serve with ……, condensed ………, whipped cream.

Enjoy your meal!

**Задание №5.** Приём – перепутанные тексты (похожие по содержанию)

Прочитайте предложения и разделите их на два разных текста. Выберите те предложения, которые подходят к рецепту приготовления блинов.

**Русская версия задания:** (в тексте смешаны рецепты приготовления блинов и оладушек)

Вам понадобится 2 яйца, 2 стакана воды, 2 стакана муки, 2 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка сахарной пудры, 1 столовая ложка растительного масла, немного ванилина и соль на кончике ножа.

В сахар влить яйцо. Подсолить и взбить при помощи венчика.

Добавить разрыхлитель и перемешать с молоком.

Яйца взбить венчиком и добавить сахарную пудру, соль, сметану.

Насыпать муку необходимо частями и перемешивать венчиком.

Подавать можно с вареньем, сгущенным молоком, с взбитыми сливками. Приятного аппетита!

Зачерпнуть жидкую массу и порционно вылить на сковородку.

Добавить растительное масло и ванилин.

Готовить на среднем огне под закрытой крышкой. На каждую сторону понадобится 2 минуты.

Влить аккуратно 2 стакана воды (лучше охлажденной кипяченой) и перемешать с мукой.

Блинчики из такого теста получаются тонкие, прозрачные, хрустящие по краям. Подавать можно со сметаной и вареньем. Приятного аппетита!

**Английский вариант:**

You will need 2 eggs, 1 tablespoon of powdered sugar, 2 tablespoons of sour cream, a little vanilla, 2 glasses of water, 2 glasses of flour, 1 tablespoon of vegetable oil, salt on the tip of a knife.

Pour the egg in the sugar. Salt and beat with a whisk.

Add baking powder and mix with milk.

Beat eggs with a whisk and add powdered sugar, salt, sour cream.

It is necessary to pour flour in parts and mix with a whisk.

Serve with jam, condensed milk, whipped cream. Enjoy your meal!

Scoop the liquid mass and a portion of the pour into the pan.

Add vegetable oil and vanilla.

Cook over medium heat with the lid closed. It takes 2 minutes on each side.

Pour gently 2 glasses of water (preferably cooled boiled) and mix with flour.

Pancakes from this dough are thin, crunchy on the edges.

Serve with sour cream and jam. Enjoy your meal!

**Послетекстовый этап** – это этап трансформации информации из текста. Представление текста в иной форме (план, схема, таблица, алгоритм); построение развёрнутого монологического ответа на поставленные вопросы; самостоятельная постановка вопросов к тексту; рефлексия собственной деятельности.

**Задание №6.** Представьте текст рецепта в виде рисунка или схемы и перескажите его.

Подводя итог всего выше сказанного, можно отметить, что систематическое использование приемов работы с текстом позволяет детям лучше усваивать предметные знания по языку, развивать коммуникативные умения, выражать свои мысли в устной и письменной форме, комментировать содержание, высказывать свою точку зрения на полученную информацию, составлять письменный вариант собственного текста.

Свою задачу, как учителя-предметника, вижу в том, чтобы продолжить работу по развитию читательской грамотности обучающихся через изучение и внедрение в свою педагогическую практику новых и эффективных приёмов, способствующих формированию навыков смыслового чтения. Чтение, как и любая другая форма письменного или устного общения, требует большой практики, поэтому учащиеся должны читать как можно больше.