

Національне виховання на заняттях з іноземної мови

Національне виховання на заняттях з іноземної мови та іноземної мови за професійним спрямуванням визначається в Україні рядом державних законів “Про освіту”, “Про загальну середню освіту”, “Концепцією безперервного національного виховання”, “Концепцією виховання дітей та молоді з національної системи освіти”, державними стандартами освіти з навчальної дисципліни “Іноземна мова за професійним спрямуванням” та розкрито у виробничих функціях вчителя іноземної мови та типових для цих функцій задач діяльності, де звертається увага на: виховання почуття патріотизму, національної гідності, віри в національну ідею, потреби та здатності до активної участі в розбудові Української держави, виховання розуміння важливості оволодіння іноземною мовою і потреби користуватися нею як засобом спілкування, виховання *культури спілкування*, прийнятої в сучасному цивілізованому світі (виховна виробнича функція); проведення порівняння явищ іноземної мови, що вивчається, з рідною мовою, залучення до діалогу культур – іншомовної та рідної (освітня виробнича функція). Виробничі функції спрямовані цілями навчання іноземної мови.

В історичному ракурсі підґрунтям національного виховання в Україні можуть служити праці Г.Сковороди, О.Духновича, К.Ушинського, В.Сухомлинського. К.Ушинський перший, хто акцентував свою увагу на вивченні саме іноземної мови. Педагог вважав, що при вивченні іноземних мов повинно продовжуватися вивчення рідної мови і що вивчення іноземного не повинно ніколи починатися занадто рано і ніяк не раніше того, доки буде помітно, що рідна мова пустила глибокі корені в духовну природу дитини.

На сучасному етапі питання національного виховання (різні аспекти) досліджено українськими вченими: І.Бехом, Л.Биркун, С.Борисовою, С. Ніколаєвою, І.Підласим, В.Плахотник, О.Савченко, Н.Склярєнко, О. Сухомлинською, Д.Тхоржевським.

Цілісний підхід до проблеми національного виховання у навчанні дисципліни “іноземна мова” виявлено у науково-дослідницькій роботі Л.Білас, яка зосередила увагу на вихованні національної свідомості у процесі вивчення іноземної мови з точки зору міждисциплінарного дослідження. Л.Білас актуалізувала проблему, вказуючи на недостатнє використання виховного потенціалу дисципліни “іноземна мова”, недостатнє науково-методичне забезпечення навчально-виховного процесу і на низький рівень національної свідомості сучасних старшокласників, усвідомлення себе як представника національного українського етносу, що зумовлено негативним впливом соціально-культурних тенденцій великого міста. Вчена звертає увагу на: *національний компонент* у змісті навчальної дисципліни “іноземна мова”.

Оптимальними шляхами реалізації цілей національного виховання на уроках і заняттях з іноземної мови є: позааудиторна робота з навчальної дисципліни, підручники, навчальні посібники, методичні розробки уроків/занять з дисципліни, де достойне місце відведено національній культурі, традиціям, знанням історії, географії, економіки, реаліям, літератури, мистецтва тощо. Позитивними прикладами можна назвати навчальні посібники “Click-on. Ukraine” (В.Еванс, Л.Калініна, І.Самойлюкевич), “Britain and Ukraine: Across

Cultures” (Л.Калініна, І.Самойлюкевич), навчально-методичні матеріали про відомих постатей, вчених, конструкторів, музикантів, видатних письменників, кількість яких зростає, і які з’являються на сторінках журналу «Іноземні мови» та «Бібліотечка журналу «Іноземні мови» (видавництво «Ленвіт»).

Вміння гідно представити себе як громадянина України, який успадкував багатий досвід народу, багату культурну спадщину, який має високий моральний та духовний потенціал та вміння порівнювати культурні явища України та країни, мова якої вивчається, – є основними вміннями, які слід формувати і розвивати у процесі вивчення іноземної мови в освітніх закладах України.

В *аграрній освіті* національний компонент у змісті вивчення дисципліни “Іноземна мова за професійним спрямуванням” відображено у Типовій програмі вищих навчальних закладів аграрної освіти України I-II рівнів акредитації (2003) і реалізується через такі теми та підтеми, як: “Київ – столиця України”, “Білоцерківський технологічно-економічний коледж”, “Сім’я в Україні”, “Британсько-українські стосунки”, “Економіка в Україні”, “Києво-Печерська Лавра”, “Богдан Хмельницький”, “Мое рідне місто”, “Свята та визначні дати України”, “Національна кухня України”, “Леся Українка” тощо, які увійшли до робочих програм з навчальної дисципліни “Іноземна мова за професійним спрямуванням”, розроблених викладачами іноземної мови Білоцерківського технологічно-економічного коледжу БНАУ.

Представляємо вашій увазі методичну розробку практичного заняття “*Національна кухня України*”, час проведення якого складає 2 години.

Тема: *Україна та країна світу, мова якої вивчається: регіональні та соціальні відмінності. Лексичний мінімум основ між культурної свідомості з визначенням взаємостосунків і взаємовідносин.*

Підтема заняття: *Національна кухня України/Ukrainian Cuisine*

Цілі заняття

Практична: активізувати вживання лексики до теми заняття у читанні та усному мовленні; вправляти у читанні та говорінні; перевірити уміння складати усне повідомлення за планом-схемою; розвивати уміння аудіювати; продовжувати розвивати уміння перекладу; продовжувати формувати лексичні знання; формувати знання слів-реалій (uzvar, borsch, rampushky, тощо);

Освітня: ознайомити з певними історичними фактами розвитку української кухні, розширити світогляд про те, що національна кухня країни є частиною національної культури країни; розвивати уміння порівнювати реалії про Україну і Британію.

Розвиваюча: розвивати уміння та навички самостійного пошуку та опрацювання інформації; розвивати логічне мислення, уяву.

Виховна: виховувати повагу до надбань світової та української культури і естетичний смак;

Вид заняття: *практичне заняття*

Зв’язки з навчальними дисциплінами: культурологія

Обладнання заняття: 2 слайд-шоу (1 – My favourite Ukrainian dish; 2 – Beside the hut the cherries are in bloom з репродукціями картин відомих українських художників – Пимоненка, Василевського;), відеофільм “In a Ukrainian

Restaurant”, ілюстрації та лексичні картки до гри “Can you cook borsch?”, картки контролю аудіювання, ТЗН – комп’ютер, магнітофон.

Методи – словесні (розповідь), наочні (ілюстрації, слайд-шоу), відеометод і метод проектів (відеофільм), практичні (вправи), ігровий метод, самостійна робота.

Хід заняття

Етап 1. Початок заняття. Організація.

Teacher: Good afternoon, dear students. How are you today? Hope, you are OK and you are not very hungry. Our topic today is very tasty. It is *Ukrainian Cuisine* that is Ukrainian cooking. So, what’s on the menu of our class today?

- What are the most popular/ famous Ukrainian dishes?
- What are your favourite Ukrainian dishes?
- How to cook borsch?
- Some history and culture notes.
- What do Ukrainians cook on special occasions and every day?
- A visit to a local Ukrainian restaurant and other places with good food.

This information is necessary for you and our foreign guests. As Ukrainian cuisine is a part of Ukrainian culture and history.

So, let’s get started then. Now, the dialogues to the beginning of the lesson.

1. Warm-up/Speaking/Work in pairs

Students: Dialogue – 1

- Hello, Vita.
- Hi, Svitlana. How are you?
- I’m very well, thank you. And you?
- Fine, thanks.
- How do you find the weather today?
- It’s cool and windy/frosty. But it’s winter, you know. The days are shorter and the nights are longer.
- And what is the topic of our class?
- The topic is Ukrainian cuisine.
- What is the home task for today?
- To prepare a story about one, favourite Ukrainian dish, its ingredients and the method of cooking.
- Really? That’s interesting. Thank you for the information.
- You are welcome.
- Have a nice day!
- Have a nice day, too!

Dialogue – 2

- Hi, Anton.
- Hi, Serge. How are you today?
- I am fine, thanks. And you?
- Not bad. I am going to a Ukrainian restaurant in the evening.
- Glad to hear it. Are you going alone?
- It’s not a secret. I am going to the restaurant with my friends.
- I see. Good luck to you!
- Thank you.

Teacher: Thank you for your dialogues.

Етап 2. Актуалізація знань.

2. Vocabulary /Frontal work

Teacher: Cuisine is a part of culture. Let's see how you know the Ukrainian and British cultures and cuisines, of course. Our CULTURE QUIZ. The task is to divide the given the words into two groups. The first group will be the words, which characterize the Ukrainian culture and cuisine. The second group will be the words, which characterize the British culture and cuisine.

The Verkhovna Rada, the Houses of Parliament, St. Sofia's Cathedral, St. Paul's Cathedral, Mykola Lysenko, Isaac Newton, Yevhen Paton, Michael Faraday, Taras Shevchenko, William Shakespeare, Westminster Abbey, kobzar, rushnyk, kilt, football, golf, Queen, President, the Red Lion Restaurant, Puzata Khata, pub, the Rukh, hetman, apple pie, Yorkshire pudding, kvass, beer, borsch, fish and chips, pampushky, pound sterling, hryvnia, Cossacks, Beefeaters, roast turkey, the Conservative Party, Admiral Nelson, London, Kyiv, the Dynamo, the Manchester United, uzvar.

Watching a presentation /Speaking/Checking up the homework

3. Work alone. Prepare a story about your favourite Ukrainian dish. Use the plan.

Plan

1. My favourite Ukrainian dish is
2. is/are (describe a dish).
3. The main ingredients are (as follows)
4. The ingredients for fillings can be
5.is/are served as the main course/for dessert/on holidays/birthdays/at the restaurants.
6. The main method of cooking is boiling/frying/stewing/baking.
7. I can/can't cook
8. In my family mother/granny can cook
9. I love/like

Teacher: Before listening to the stories about your favourite Ukrainian dishes let's watch a slide show MY FAVOURITE UKRAINIAN DISH.

The example of the students' stories.



Student 1: My favourite dish is VARENYKY. Vareniky are like English dumplings or Italian ravioli. The ingredients to cook vareniky are as follows: flour, salt, oil or water (for dough). The ingredients for the fillings can be: cherries or strawberries with sugar; mashed potatoes; shredded cabbage; mushrooms, minced meat or cottage cheese. The main method of cooking is to boil in hot water. I love vareniky with cottage cheese and sour cream. The Ukrainians can eat vareniky every day and on special occasions – on Christmas Eve. As for me, I can cook vareniky.

Етап 3. Формування вмінь та навичок. Робота з текстом “Ukrainian Cuisine”.
Виконання вправ до тексту.

4. The work with the text *Ukrainian Cuisine*.

a) Pre-Reading Activities. Pronunciation.

Teacher: Repeat the words and word-combinations after me:

cuisine – кухня

reflect – відображати

folkways – народні звичаї

to be served as the main course – подаватися як головна страва

as well as – також

soft – м’який

rolls – булочки; трубочки

soaked in garlic – змочений у часнику, политий часником

boil – варити

dumpling – галушка

filling – начинка

cottage cheese – творог, сир

dairy – молочний

pastry – кондитерські вироби

doughnut – пончик

pancake – млинець

stuff – начинювати

minced meat – м’ясний фарш

sweet-smelling – духмяний

to have an occasion – мати нагоду

host – господар

b) Reading. Read the text *Ukrainian Cuisine* aloud.

Ukrainian Cuisine

The national cuisine reflects the richness of traditions and folkways of Ukrainian people. Ukrainian women are good at cooking. The Ukrainians are fond of rich and tasty Ukrainian dishes.

The most popular and well-known Ukrainian dish is surely borsch, an aromatic and appetizing vegetable soup of some twenty ingredients. Beetroot, cabbage, potatoes, tomato paste, onions, carrots are a must. Borsch can be cooked with beans, mushrooms, beef, chicken or pork. Borsch is served as the main course with pampushky, small soft rolls soaked in garlic.

Traditional in/on the Ukrainian menu are varenyks, a kind of boiled dumplings with various fillings (cherries, strawberries, fried mushrooms, cottage cheese, mashed potatoes, etc.) and golubtsi – cabbage rolls stuffed with minced meat.

Ukrainian cuisine has a variety of dairy meal (riazhanka) as well as sweet pastry, including doughnuts, pancakes with cottage cheese filling, cakes and all kinds of cookies. But the main on the Ukrainian table is whet bread, light and sweet-smelling.

If you have an occasion to be at a Ukrainian home you will be touched by the sincere warmth of hosts and home-made food.

c) Post-Reading Activities. Checking-up of understanding.

Teacher: Work in pairs. Answer the questions on the text.

- a. What does the national cuisine reflect?
- b. Do the Ukrainians like good food and good cooking?
- c. What are the most popular Ukrainian dishes?
- d. How many ingredients are there in borsch? What are they?
- e. What food is the main on the Ukrainian table?
- f. What is your favourite Ukrainian dish? Can you cook it?
- g. Who is good at cooking in your family?

5. Lexical Exercise. Match Test.

Teacher: **Foreigners are usually explained the names of our Ukrainian dishes. Match a name of a traditional dish in Ukraine with its explanation.**

- | | |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Kut'ya is | a) a traditional dairy drink of sour cream. |
| 2. Borsch is | b) a dish prepared of some cereal, raisins, honey and sweet compote. |
| 3. Golubtsi are | c) small soft rolls smoked in garlic. |
| 4. Riazhanka is | d) cabbage rolls stuffed with minced meat. |
| 5. Pampushky are | e) a vegetable soup cooked with beet, cabbage, beans and some other 17 ingredients. |

6. Lexical Game "Cook borsch".

Teacher: Can you cook borsch and mlyntsi? We'll see that now. We need two "families" – two students for each dish. The task is to pick up the suitable words (or pictures) – they are the ingredients to cook borsch and mlyntsi. One 'family is cooking borsch', another 'family is cooking mlyntsi'. The winner is the pair who is the first to do the task. Start!

Cards with separate words: **potatoes, pork, beetroot, carrots, salt (2), water, milk, eggs, flour, sour-cream (2), beans, onions, mushrooms, fruit jam, butter, oil (2), tomato sauce, cottage cheese, pepper, cooked meat minced, cabbage.**

Етап 4. Автоматизація дій студентів з опрацьованим лексичним матеріалом у межах теми заняття.

7. Writing. Work in groups in three. Cards with different situations.

Decide what foods Ukrainians prepare for the following occasions. Translate the given information.

Situation 1. A New Ukrainian Restaurant. You want to open a new Ukrainian restaurant which serves the traditional Ukrainian food. You are a chef. Which Ukrainian dishes and drinks will be on the menu of your restaurant?

Model 1: Model 4. My specialty is Business Economics. So, maybe, I will open a Ukrainian restaurant in the future. On the menu of the restaurant will be such dishes, as: We will serve such Ukrainian drinks as: Welcome to my future Ukrainian restaurant!

Situation 2. Christmas Eve: 12 dishes. What twelve dishes do Ukrainians cook for Christmas Eve?

Model 2: Christmas is one of the beloved holidays in Ukraine. Before Christmas, on

Christmas Eve, the family sits at the table after the first star appears in the sky. Another tradition is to serve (to cook) 12 dishes for Christmas Eve. The traditional food is kutia and uzvar, a sweet compote made of dried fruit. Other dishes can be: kalach bread, borsch with pampushky, pyrohy (pies), pickled tomatoes and cucumbers, mashed potatoes, holubtsi, fried fish, Shuba or Olivye salads. The food on Christmas Eve must be *fast (nichui)* and without meat. My favourite dish is kut'ya.

Situation 3. Picnic. A Ukrainian family is going for a picnic. What foods do they usually bring for a picnic? Start with shish kebabs (shashlyks).

Model 3: Ukrainians love picnics. The picnics season usually begins in May. The main food for a picnic is surely shish kebabs. Shish kebabs are made of pork, chicken or fish (red salmon). Other foods to bring for a picnic can be: bread, lard (salo), soft drinks, tomatoes, cucumbers, potatoes, green onions, parsley, and even varenyky.

Situation 4. Birthday. You will celebrate your birthday at home with your family and some friends of yours. Your mother asked you to do some shopping for the birthday. What foods and drinks will you buy for the birthday dinner? Don't forget about Kyivski Torte.

Model 4. In the market I will buy In the supermarket / a local shop I will buy chicken a-la Kyiv cutlets, Of course, I will buy a Kyivski Torte. It's delicious!

Situation 5. Queen's Visit. The Queen Elizabeth II is coming with a visit to Ukraine. What Ukrainian dishes can the Ukrainian President treat (пригостити) the Queen with?

Model 5. I think, the Ukrainian President can treat the Queen with the best Ukrainian dishes: And, of course, the sweet mlyntsi with uzvar for dessert.

8. Listening and Watching a Film. Video Project.

a) Listen to the following information.

Culture and History

Teacher: The Ukrainian cuisine formed in the 18-19th centuries under the influence of the French, Hungarian, Polish, German, and even Mongol-Tatar Cuisines. Before that time the Ukrainian cooking as well as the Ukrainian dishes were very simple.

In the 19th century rich and well-to-do people could have their meals at hotel restaurants. Dinner – for rich people – consisting of three courses cost 85-87 kopecks. Dinner for simple people cost 3-5 kopecks. Simple people could have their dinner at taverns.

And how much does dinner cost *now*, for example, for a Ukrainian student?

b) Let's watch a film *A VISIT TO A UKRAINIAN RESTAURANT*.

- An English student (Andrew) is on a students' exchange in Ukraine.

He and a Ukrainian student (Victoria) are visiting a local Ukrainian restaurant.

The restaurant "Klumak" serves traditional Ukrainian food.

Victoria's best friend works for this restaurant.

- Good afternoon!

- Good afternoon! This is Ann. Ann, this is Andrew, my English friend.

- Nice to meet you, Andrew. A friend of Victoria's is always welcome to our restaurant. Follow me, please.

- Thank you.
- Would you like to see the menu?
- No, thank you. What can you recommend?
- I can recommend borsch with pampushky and varenyki with cottage cheese and sour-cream.
- OK. What would you like, Andrew?
- I'd like some borsch, pampushky and varenyky, too. Victoria, what's this "varenyky"?
- They are like British dumplings or Italian ravioli filled with cheese. Sweet and tasty. I love them.
- Here you are ... borsch and varenyky. May I bring you a salad?
- Why not?
- Which salad would you like? *Olivye* or *Shuba salad*?
- I'll have Olivye. Do you have pies (pyrohy) on the menu?
- We have a nice choice of pies (pyrohy) today.
- We'll have pyrohy with cherries and two compotes.
- OK, Victoria. So, two portions of borsch... two portions of varenyky... pampushky, four pies and two compotes... That'll be 68 hryvnas.

c) *Check-up and Control. Multiple-Choice Test.*

TASK: Choose the correct answer.

1. In the 19th century rich and well-to-do Ukrainian people had dinner at

- a) hotel restaurants;
- b) taverns;
- c) cafeterias;
- d) homes.

2. In the 19th century simple people in Ukraine could have their dinner at

- a) hotel restaurants;
- b) taverns;
- c) cafeterias;
- d) homes.

3. In the 19th century, for rich people dinner consisting of three courses cost

- a) 85-87 kopecks;
- b) 3-5 kopecks;
- c) 85-87 roubles;
- d) 3-5 hryvnias.

4. In the 19th century, for simple people dinner cost

- a) 85-87 kopecks;
- b) 3-5 kopecks;
- c) 85-87 rubles;
- d) 3-5 hryvnias.

5. Now dinner at a restaurant, for a Ukrainian student and her friend costs

- a) 87 kopecks;
- b) 87 hryvnias;

- c) 68 hryvnias;
- d) 5 kopecks.

6. a) Victoria wanted to see the menu at the restaurant.
b) Victoria didn't want to see the menu.
c) An English friend of Victoria's wanted to see the menu.
d) The waiter of this Ukrainian restaurant didn't want to show the menu.

7. At the Ukrainian Restaurant Victoria ordered for dinner.
a) borsch, pampushky, varenyky with cottage cheese and Olivye salad.
b) borsch, pampushky, varenyky with cherries and Olivye salad.
c) borsch, pampushky, varenyky with cottage cheese and Shuba salad.
d) borsch, pampushky, varenyky with cherries and Shuba salad.

8. For dessert Victoria and her English friend ordered
a) four pies with cherries and two compotes;
b) two pies and two compotes;
c) pancakes and two coffees;
d) Kyivsky Torte and two teas.

9. *Reciting the poem by Taras Shevchenko "Beside the hut the cherries are in bloom..." and watching a slide show of the famous Ukrainian paintings on the topic of the poem and of the lesson.*

2 Students:

Beside the Hut the Cherries are in Bloom...

(by Taras Hryhorovych Shevchenko)

Beside the hut the cherries are in bloom
And May bugs o'er them dance... The peasants from
the fields return with weary step... 'This late...
The young maids when they go sing songs... At home
The tables have been laid, and supper waits.

A family at table sit without...
Dusk slowly comes, the evening stars are out.
The daughter serves, but seems to take too long;
The mother is impatient and about
to scold, when lo! – a bird bursts into song.

The darkness cloaks the heavens overhead...
Beside the hut her little ones to bed
the mother puts, and then, afraid that they'll
Not sleep, lies down nearby...
The world seems dead;
All's still save for the maids and nightingale.



Listening to the song "Beside the heart the cherries are in bloom...", music by Mykola Lyssenko.

10. Read and dramatize the dialogues (modal verb CAN).

a) *She Can Cook Everything*

- Can you cook borsch?
- Yes, I can.
- Can you bake pyrohy?
- Yes, I can.
- Can you fry mlyntsi?
- Yes, I can.
- Can you boil compote?
- Yes, I can.
- That's nice. You can cook many Ukrainian dishes.
- Yes, I can. And you?

b) *I Can Drive a Car*

- Can you cook borsch?
- No, I can't.
- Can you bake pyrohy?
- No, I can't.
- Can you fry mlyntsi?
- No, I can't.
- Can you boil compote?
- No, I can't.
- Oh, no. You don't say so.
- But I can drive a car.
- Really?

c) *An Ideal Wife*

- Can you dance ?
- Yes, I can.
- Can you speak English?
- Yes, I can.
- Can you drive a car?
- Yes, I can.
- Can you cook varenyky?
- Of course, I can.
- Can you cook my favourite "chicken a-la Kyiv cutlets"?
- Of course, I can.
- Oh, really. You can become an ideal wife.
- Thank you.

d) *No Time to Tell the Time*

- Can you help me with this salad, please?
- Sure. I can.
- Can you phone the Petrenkos?
- Yes, I can.
- Can you cook kasha and chicken for dinner?

- I can do that.
- Can you tell me the time, please?
- Sorry, I can't tell you the time. With all that cooking and phoning I have no time to tell you the time.
- Oh, pardon.

e) **Happy Birthday!**

- Dear Sveta! Happy birthday to you!
- Thank you.
- And we can help you with the dinner.
- I can cook chicken 'po-kyivsky' cutlets.
- I can cook Olivye salad.
- And I can cook Shuba salad.
- I can cook varenyky.
- I can fry fish and mushrooms.
- I can bake pyrohy.
- Oh, it's very kind of you.
- Happy birthday to you!
- Happy birthday to you!
- Happy birthday, dear Svitlana!
- Happy birthday to you!



(Sveta distributes some sweets to the students of her group and to the teachers).

Етап 5. Пояснення домашнього завдання.

Вивчити слова та вирази до тексту, вивчити розповідь про українську кухню.

Етап 6. Підведення підсумків заняття.

Аналіз позитивного і помилок. Оцінювання студентів.

Література

1. Бех П.О. Англійська мова. – К.: Либідь, 1996, 2004. – 288 с.
2. Білас Л.М. Виховання національної свідомості старшокласників у процесі вивчення іноземної мови./Автореф. дис. канд. пед. наук. – К., 2005. – 21с.
3. Виробничі функції, типові задачі діяльності та вміння учителя іноземної мови (спеціаліста) /Колектив авторів під керівництвом С.Ю. Ніколаєвої. – К.: Ленвіт, 1999. – 96с. “Бібліотечка журналу “Іноземні мови”, вип.4/99.
4. Методика викладання іноземних мов у середніх навчальних закладах: Підручник. /Колектив авторів під керівн. С.Ю. Ніколаєвої. – К.: Ленвіт, 2002. – 327 с.
5. Паніна О.А. 435 тем з англійської мови. – Донецьк: БАО, 2004. – 576 с.
6. Ягупов В.В. Педагогіка: Навч. посібник. – К.: Либідь, 2002. – 560с.
7. Internet.
8. Kushnir, A. 100 readings for conversational topics. –Т.: Астон, 1999. – 168 с.
9. Polupan, A.P., Polupan, V.L., Makhova, A.V. Ukraine: a cultural reader. – Kharkiv: Academy, 1997.– 164 p. – (Units 32, 36).

А.О. Щелкунова, викладач іноземної мови (Біла Церква)