

**Методические рекомендации
по выполнению
внеаудиторной
самостоятельной работы студентов
по дисциплине: «Иностранный язык» (английский)
по специальности 43.02.01 «Организация
обслуживания в общественном питании»
(4-й год обучения)**

Подготовила преподаватель
Денисова Р.Р.

Рассмотрены и утверждены
Предметной цикловой комиссией
ОГСЭ
«27» августа ____ 2019 __г.
Протокол № 1
Председатель ПЦК
_____/Жукова Н.В.

Пояснительная записка

Формирование профессиональной компетентности будущих специалистов – важнейшая задача современной профессиональной школы. Главными требованиями к обучающимся являются:

- умение осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- использовать информационно-коммуникативные технологии для совершенствования профессиональной деятельности;
- заниматься самообразованием.

Обозначенные требования к подготовке студентов делают их конкурентоспособными на современном рынке труда.

В этой связи, всё большее значение приобретает самостоятельная работа обучающихся, создающая условия для формирования у них готовности и умения использовать различные средства информации с целью поиска необходимого знания.

Программа среднего профессионального образования исходит из того, что должен знать и уметь обучающийся, а преподаватель базируется на реальной ситуации, на том, что действительно знают и умеют студенты. Для решения этой задачи преподавателю необходимо составить продуманные и систематизированные, логически и целенаправленно разработанные задания и упражнения для самостоятельной работы студентов, в которых перед ними последовательно выдвигаются познавательные задачи.

Цели и задачи внеаудиторной самостоятельной работы студентов:

- Оказывать методическую помощь студентам при изучении дисциплины "Английский язык" по темам, вынесенные для самостоятельного внеаудиторного выполнения.
- Активизировать употребление профессиональной лексики в речи студентов, связанной с профессией «Организация обслуживания в общественном питании».
- Обучать логичному и последовательному изложению своих мыслей в соответствии с предложенной ситуацией, максимально приближенной к реальной жизни, и в пределах освоенного лексико-грамматического материала.
- Применять отработанные стилистические умения и навыки при работе с профессиональными текстами.
- Активизировать употребление в речи студентов интернациональной лексики.
- Развивать творческие способности студентов, активизировать мыслительную деятельность, повышая положительную мотивацию к изучению английского языка.

На первом этапе обучения предлагаются задания, направленные на первичное овладение знаниями:

- техника чтения и перевода;
- работа со словарем;
- поиск пословиц и поговорок по определенной тематике;

- составление кроссвордов
- составление монологического высказывания по изучаемой теме

Творческие задания проводятся с целью:

- с целью проверки знаний;
- с целью формирования у студентов профессиональных практических умений;
- с целью развития творческого мышления и формирования навыков самообразования.

Студентам предлагаются:

- индивидуальные задания;
- коллективные или групповые виды работы, такие как составление презентаций, кроссвордов, сообщений по темам.

Используется устная, письменная и смешанная формы контроля.

Критерии оценки результатов самостоятельной работы

Критериями оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся являются:

- уровень освоения учебного материала;
- уровень умения использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
- уровень сформированности общеучебных умений;
- уровень умения активно использовать электронные образовательные ресурсы, находить требующуюся информацию, изучать ее и применять на практике;
- обоснованность и четкость изложения материала;
- оформление материала в соответствии с требованиями стандарта предприятия;
- уровень умения ориентироваться в потоке информации, выделять главное;
- уровень умения определить, проанализировать альтернативные возможности, варианты действий;
- уровень умения сформулировать собственную позицию, оценку и аргументировать ее.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>300</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>1004</i>
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	<i>100</i>
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>48</i>
Выполнение творческих работ (презентации, проекты, викторины, кроссворды)	
Домашняя работа (выполнение грамматических упражнений, перевод текстов)	
Итоговая аттестация в форме экзамена	

**Задания для самостоятельной работы студентов по специальности
«Организация обслуживания в общественном питании»**

№ п/п	Тема	Вид с/р	Кол-во часов	Форма отчета
1.	Обеденный зал (сервировка стола)	1. Составление тем. словаря 2. Выполнение грамм. упражнений 3. Составление сообщения по теме «Типы сервировки» 4. Перевод профессионально- ориентированных текстов	1ч 2ч. 2ч. 3ч	письменная письменная письменная, устная письменная
2.	Особенности национальной кухни	1. Составление тем. словаря 2. Перевод рецептов 3. Составление компьютерной презентации о блюдах русской кухни 4. Составление сообщения и викторины по теме «Гастрономические традиции разных стран»	2ч. 4ч 2ч 8ч.	письменная письменная электронная письменная, устная электронная
3.	Ресторанный этикет	1. Составление тематического словаря 2. Выполнение грамматических упражнений 3. Перевод профессионально- ориентированных текстов	2ч. 2ч. 2ч.	письменная письменная письменная, устная
4	Деятельность ресторанов	1. Составление тематического словаря 2. Составление	2ч 4ч 2ч	письменная электронная устная

		компьютерной презентации известных ресторанов 3. Составление монологического высказывания по теме «Типы ресторанов» 4. Перевод профессионально-ориентированных текстов	10ч	письменная, устная
			48 часов	

Самостоятельная работа №1 «Обеденный зал (сервировка стола)»

Вид работы:

1. Составление тематического словаря по разделам «Посуда, приборы», «Правила сервировки стола», «Кухонная посуда».
2. Перевод текста «Сервировка стола»

Инструкция по выполнению самостоятельной работы

Вид работы: Чтение и перевод текста

1. Алгоритм обучения ознакомительному и просмотровому чтению:

1. Прочтите заголовок текста и постарайтесь определить его основную тему.
2. Прочтите абзац за абзацем, отмечая в каждом предложении, несущие главную информацию, и предложения, в которых содержится дополняющая, второстепенная информация
3. Определите степень важности абзацев, отметьте абзацы, которые содержат более важную информацию, и абзацы, которые содержат второстепенную по значению информацию
4. Обобщите информацию, выраженную в абзацах, в смысловое (единое) целое

Письменный перевод.

1. Выполните письменный перевод отдельных предложений (текста с листа)
2. Выполните последовательный перевод устного сообщения на основе письменных заметок.

2. Правила составления словаря

1. При чтении текстов выделяйте слова, которые являются специальными терминами
2. Выпишите термины на английском языке, нумеруя их. Если ключевое слово встречается в тексте в сочетании с разными словами и эти словосочетания также являются терминами, выписывайте их тоже.
3. Отсортируйте по алфавиту выписанные английские термины.
4. Найдите в англо-русском словаре, в составе которого есть и терминология вашей специальности, русские эквиваленты (перевод) английских терминов.
5. Напротив каждого английского термина вашего отсортированного списка выпишите его перевод.

Форма контроля и критерии оценки

Составленные словари, письменные переводы текстов проверяются и оцениваются. Критерии оценки: смысловое содержание; грамотность; выполнение правил составления кроссвордов; эстетичность.

Самостоятельная работа №2 «Особенности национальной кухни»

Вид работы:

1. Составление тематического словаря
2. Перевод рецептов
3. Составление компьютерной презентации о национальных блюдах русской кухни
4. Составление сообщения по теме

Инструкция по выполнению самостоятельной работы

Вид работы: Чтение и перевод текстов «Кавказская кухня», «Французская кухня»

2. Алгоритм обучения ознакомительному и просмотровому чтению:

1. Прочтите заголовок текста и постарайтесь определить его основную тему.
2. Прочтите абзац за абзацем, отмечая в каждом предложении, несущие главную информацию, и предложения, в которых содержится дополняющая, второстепенная информация
3. Определите степень важности абзацев, отметьте абзацы, которые содержат более важную информацию, и абзацы, которые содержат второстепенную по значению информацию
4. Обобщите информацию, выраженную в абзацах, в смысловое (единое) целое

Письменный перевод.

1. Выполните письменный перевод отдельных предложений (текста с листа)
2. Выполните последовательный перевод устного сообщения на основе письменных заметок.

3. Составление компьютерной презентации о национальных блюдах русской кухни и выступление

Презентация как документ представляет собой последовательность сменяющих друг друга слайдов - то есть электронных страничек, занимающих весь экран монитора (без присутствия панелей программы). Количество слайдов адекватно содержанию и продолжительности выступления (например, для 5-минутного выступления рекомендуется использовать не более 10 слайдов).

На первом слайде обязательно представляется тема выступления и сведения об авторах. Следующие слайды можно подготовить, используя две различные стратегии их подготовки:

- объем текста на слайде – не больше 7 строк;
- маркированный/нумерованный список содержит не более 7 элементов;
- значимая информация выделяется с помощью цвета, кегля, эффектов анимации.

Особо внимательно необходимо проверить текст на отсутствие ошибок и опечаток. Основная ошибка при выборе данной стратегии состоит в том, что выступающие заменяют свою речь чтением текста со слайдов.

2 стратегия: на слайды помещается фактический материал (таблицы, графики, фотографии и пр.), который является уместным и достаточным средством наглядности, помогает в раскрытии стержневой идеи выступления. В этом случае к слайдам предъявляются следующие требования:

- выбранные средства визуализации информации (таблицы, схемы, графики и т. д.) соответствуют содержанию;
- использованы иллюстрации хорошего качества (высокого разрешения), с четким изображением (как правило, никто из присутствующих не заинтересован вчитываться в текст на ваших слайдах и всматриваться в мелкие иллюстрации);

Максимальное количество графической информации на одном слайде – 2 рисунка (фотографии, схемы и т.д.) с текстовыми комментариями (не более 2 строк к каждому). Наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана.

Самостоятельная работа №3 «Ресторанный этикет»**Вид работы:**

1. Составление тематического словаря
2. Выполнение грамматических упражнений
3. Перевод профессионально-ориентированных текстов

Правила составления словаря

1. При чтении текстов выделяйте слова, которые являются специальными терминами
2. Выпишите термины на английском языке, нумеруя их. Если ключевое слово встречается в тексте в сочетании с разными словами и эти словосочетания также являются терминами, выписывайте их тоже.
3. Отсортируйте по алфавиту выписанные английские термины.

4. Найдите в англо-русском словаре, в составе которого есть и терминология вашей специальности, русские эквиваленты (перевод) английских терминов.

5. Напротив каждого английского термина вашего отсортированного списка выпишите его перевод.

Самостоятельная работа №4 «Деятельность ресторанов»

Вид работы:

1. Составление тематического словаря
2. Составление компьютерной презентации известных ресторанов
3. Составление монологического высказывания по теме «Типы ресторанов»
4. Перевод профессионально-ориентированных текстов

Инструкция по выполнению самостоятельной работы

1. Правила составления словаря

1. При чтении текстов выделяйте слова, которые являются специальными терминами
2. Выпишите термины на английском языке, нумеруя их. Если ключевое слово встречается в тексте в сочетании с разными словами и эти словосочетания также являются терминами, выписывайте их тоже.
3. Отсортируйте по алфавиту выписанные английские термины.
4. Найдите в англо-русском словаре, в составе которого есть и терминология вашей специальности, русские эквиваленты (перевод) английских терминов.
5. Напротив каждого английского термина вашего отсортированного списка выпишите его перевод.

2. Составление компьютерной презентации об известных ресторанах

Презентация как документ представляет собой последовательность сменяющих друг друга слайдов - то есть электронных страничек, занимающих весь экран монитора (без присутствия панелей программы). Количество слайдов адекватно содержанию и продолжительности выступления (например, для 5-минутного выступления рекомендуется использовать не более 10 слайдов).

На первом слайде обязательно представляется тема выступления и сведения об авторах. Следующие слайды можно подготовить, используя две различные стратегии их подготовки:

- объем текста на слайде – не больше 7 строк;
- маркированный/нумерованный список содержит не более 7 элементов;
- значимая информация выделяется с помощью цвета, кегля, эффектов анимации.

Особо внимательно необходимо проверить текст на отсутствие ошибок и опечаток. Основная ошибка при выборе данной стратегии состоит в том, что выступающие заменяют свою речь чтением текста со слайдов.

2 стратегия: на слайды помещается фактический материал (таблицы, графики, фотографии и пр.), который является уместным и достаточным средством наглядности, помогает в раскрытии стержневой идеи выступления. В этом случае к слайдам предъявляются следующие требования:

- выбранные средства визуализации информации (таблицы, схемы, графики и т. д.) соответствуют содержанию;
- использованы иллюстрации хорошего качества (высокого разрешения), с четким изображением (как правило, никто из присутствующих не заинтересован вчитываться в текст на ваших слайдах и всматриваться в мелкие иллюстрации);

Максимальное количество графической информации на одном слайде – 2 рисунка (фотографии, схемы и т.д.) с текстовыми комментариями (не более 2 строк к каждому). Наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана.

3. Составление монологического высказывания

Составьте небольшое монологическое высказывание об одном из известных ресторанов, используя следующие речевые клише:

Составьте небольшое монологическое высказывание об одном из известных ресторанов, используя следующие речевые клише:

Wagamama / Nobu

1. _____ is one of the most famous restaurant chains.
2. The restaurants are located in _____
3. The chain includes now _____.
4. The restaurants serve _____ (food) .
5. The founder is _____, who created _____ .
6. Their trademarked slogan is _____

McDonald's

1. Первый "Макдоналдс" открылся в Калифорнии-was opened in California.
2. Дик и Морис Макдональд продавали гамбургеры и молочные коктейли. -sold
3. Посетители могли получить еду за 15 секунд. - could get
4. Это было начало (развития) сети дешевого фаст-фуда. – It was the beginning of
5. В 1955 Рей Крок стал агентом "Макдоналдс". -became.....
6. Он начал открывать рестораны в других штатах.started opening
7. Рей Крок купил компанию в 1961 -bought
8. В 60-е он открыл свыше 1000 новых ресторанов.opened.....
9. Сейчас насчитывается более 25 000 ресторанов в 120 странах. There are

KFC

- 1) ... a founder of
- 2) a lot of different jobs ...
- 3) a service station manager ...
- 4) cooking meals for
- 5) secret chicken recipe ...
- 6) 600 KFC restaurants in North America by 1964
- 7) his company for \$ 2 million
- 8) as KFC's public spokesman ...
- 9) KFC restaurants in more than 80 countries

4. Выполнение перевода профессионально-ориентированных текстов

FAST FOOD RESTAURANTS

We can't live off them, and we cannot live without them! Yes, that is how addictive fast food restaurants are. We have all seen them, eaten at these joints, ended up becoming regular patrons, until we realized that our waistlines were increasing faster than our age. McDonald's, Burger King, and KFC are some well-known and extremely popular fast food chains. Generally, fast food restaurants have a limited variety of food items on their menu, and offer them at affordable prices to cater to a wider array of customers. They are also known to serve their food quickly, typically between 1 to 3 minutes of placing an order. With such fast service, at affordable rates, it is not surprising that these type of restaurants are popular the world over.

FAST CASUAL RESTAURANTS

Fast casual restaurants offer little more of a dining experience than fast food restaurants. They position themselves somewhere between fast food restaurants and casual dining restaurants. These are especially popular amongst office goers, who can grab a decent meal between work hours. What they offer is slightly upscale food, gourmet breads, and items for health-conscious customers, but not full table service. The per cost meal ranges between USD 8 - USD 15. An example of a fast casual restaurant is Boston Market.

CAFES

This type of restaurant needs little to no explanation. We are all familiar with cafes, their alluring charm, and a witness to some incredible conversations and memories we've made there. A cafe is a type of a restaurant which does not offer any table service. The customers are expected to order food at the counter, pay while ordering, and serve themselves. These restaurants originated in Europe, with a strong French influence on the menu and ambiance. The cafes of Europe are marked by outdoor seating, unhurried atmosphere, and frequenting customers. This type of restaurant is probably the cheapest in this list, as serving food is not their forte, but just coffee and some savories.

CASUAL DINING RESTAURANTS

Casual dining restaurants, also known as family restaurants, provide families with a relatively upscale, yet affordable, dining experience. The menu at these restaurants is moderately priced. They can serve multiple cuisines, or can specialize in one type of cuisine. These restaurants serve a full-course meal, with proper table service, and liquor too.

BUFFET RESTAURANTS

Buffet restaurants are rather budget restaurants given the quantity of food they serve. With a fixed menu at a fixed price,

these restaurants offer minimum or no table service. These are perfect restaurants for hosting parties for a large group, as meals here can be great value for money.

POP-UP RESTAURANTS

Pop-up restaurants are a fairly recent trend in the food world. The peculiarity of these restaurants is that they have unique locations and decor. They are not like other stereotypical restaurants that serve people. Old warehouses, garages, rooftops, and residential buildings are some out-of-the-box locations for these restaurants. The attractive aspect about these restaurants is that they come as a total surprise, and offer a truly different experience to their customers.

PUBS

Traditionally, pubs were beer houses. However, in modern times, pubs have started serving all types of alcohol, non-alcoholic beverages, and food items. Pubs provide full table service and bar service to their customers. Music, casual decor, a dance floor, a projection screen, and a well-equipped bar are some of the important features of a pub. Pubs have a moderate price range for all the items they serve.