

**Методические рекомендации
по выполнению
внеаудиторной
самостоятельной работы студентов
по дисциплине: «Иностранный язык» (английский)
по специальности 43.02. 15 «Поварское и кондитерское
дело»
(2-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 «Технология продукции общественного питания».
- 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:

- 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)	162
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	46
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	38
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	8
Выполнение творческих работ (презентации, проекты, викторины, кроссворды)	
Домашняя работа (выполнение грамматических упражнений, перевод текстов)	
Выставление итоговой оценки осуществляется по текущим семестровым оценкам	

**Задания для самостоятельной работы студентов по специальности
«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

№ п/п	Тема	Вид с/р	Кол-во часов	Форма отчета
1.	Выполнение грамматических упражнений (артиклъ)	1. Выполнение грамматических упражнений	2ч.	письменная
2.	Перевод рецептов	1. Перевод рецептов	2ч.	письменная
3.	Составление тематического словаря «Продукты. Кулинарные глаголы»	1. Составление тематического словаря 2. Подготовка монологического высказывания	1ч. 1ч.	письменная устная
4.	Составление компьютерной презентации «Холодные и горячие напитки»	1. Подготовка тематической презентации	2ч.	электронная
			8 часов	

Самостоятельная работа №1 «Выполнение грамматических упражнений (артиклъ)»

Вид работы:

1. Выполнение упражнений

Инструкция по выполнению самостоятельной работы

Алгоритм обучения грамматике:

1. Вспомните правила для использования местоимений, артиклей

2 Выберите подходящую форму из нескольких данных (выполняя грамматический тест)

TEST №1

- How old ____ you in 2020? a) are b) were c) will be
- A cake is ____ than porridge. a) tastier b) tasty c) more tasty
- Which magazine did you ____ yesterday? a) read b) going to read c) reads
- This exercise is ____ than that one. a) easy b) more easy c) easier
- Are there ____ book shops in this town? a) any b) every c) some
- I ____ this book yesterday. a) buy b) bought c) buys
- We ____ the nature science last year. a) studied b) study c) studies
- The book is very good. There is ____ interesting in it. a) anything b) nothing c) a lot of
- I think they ____ come next week. a) are b) were c) will
- There is very ____ salt in this soup. a) little b) few c) a few
- I didn't like geography. – I don't like it ____ a) too b) than c) either

12. On the 14th of February British people celebrate ____ . a) Christmas b) Easter c) St. Valentine's Day
13. Where ____ you last night? a) were b) is c) was
14. The night is ____ than the evening. a) most dark b) darker c) darkest
15. She was upset because of a _____ test. a) more difficult b) the most difficult c) difficult.
16. They have _____ ticket for me. a) every b) any c) a

Самостоятельная работа №2 «Перевод рецептов»

Вид работы:

1. Выполнение письменного перевода текстов.

Инструкция по выполнению самостоятельной работы

1. Бегло просмотрите текст и постарайтесь понять, о чем идет речь.
2. При вторичном чтении определите тип непонятого предложения и функции всех его составляющих по внешним признакам
3. Выполните письменный перевод отдельных предложений (текста с листа).

Chicken in milk (Jamie Oliver) Serves 4-6

Ingredients

1.5 kg chicken	1 good handful fresh sage
sea salt	zest of 2 lemons
freshly ground black pepper	10 cloves garlic, skin left on
olive oil	565 ml milk
½ stick cinnamon	

Method

Preheat the oven to 190°C, and find a pot for the chicken.

Season the chicken generously all over, and fry it in a little olive oil, turning the chicken to get an even colour all over, until golden.

Remove from the heat, put the chicken on a plate.

Put your chicken back in the pot with the rest of the ingredients, and cook in the preheated oven for 1½ hours.

Baste with the cooking juice.

Serve with spinach or greens and some mashed potato.

Elvis burger with chopped salad & pickled gherkin (Jamie Oliver) Serves 4

Ingredients

1 dried red chilli	freshly ground black pepper
½ red onion, peeled and finely chopped	salt
1 sprig fresh tarragon (1 веточка свежего эстрагона)	1 lettuce
1 large egg	4 plum tomatoes
1 handful breadcrumbs	1 cucumber
1 teaspoon Dijon mustard	4 ciabatta rolls
2 tablespoons Parmesan, freshly grated	4 large pickled gherkins
1 good pinch ground nutmeg	
400 g beef mince	
oil for frying	

Method

Grind up the red chilli and mix it in a bowl with the onion, tarragon, egg, breadcrumbs, mustard, Parmesan, nutmeg and beef.

Shape into four burgers and refrigerate for half an hour. When you're ready to cook the burgers, get a frying or griddle pan nice and hot.

Brush the pan with a little oil, season the burgers generously with salt and pepper, and cook them for 10 minutes, turning them carefully every minute or so, until they're nice and pink and juicy, or longer if you like them well done.

Make sure they don't break up as you turn them.

Meanwhile, chop the lettuce, tomato and cucumber, mix together and set aside.

Once the burgers are cooked, split the rolls into two and toast them quickly in a toaster.

Sandwich (помещать посередине) the cooked 'Elvis' burger between the toasted rolls and serve them on individual plates with the gherkins and some of the chopped salad (add a little extra virgin olive oil or dressing if you like) on the side.

Pumpkin Pie

Ingredients:

750g pumpkin peeled, deseeded and cut into chunks (ломоть)
350g sweet shortcrust pastry (песочное тесто)
plain flour, for dusting
140g caster sugar (сахарная пудра)
½ tsp salt
пудра)
175ml milk

1 tsp cinnamon
2 eggs, beaten
½ tsp fresh nutmeg , grated
25g butter, melted
1 tbspc icing sugar (сахарная

Method

Place the pumpkin in a large saucepan, cover with water and bring to the boil. Cover with a lid and simmer for 15 min. Drain pumpkin; let cool.

Heat oven to 180C. Roll out the pastry on a lightly floured surface and use it to cover a tart tin. Chill for 15 min.

Cover the pastry with baking parchment and baking beans, then bake for 15 mins. Remove the beans and paper, and cook for a further 10 min. until the base is pale golden. Remove from the oven and cool slightly.

Increase oven to 220C. In a separate bowl, combine the sugar, salt, nutmeg and half the cinnamon.

Mix in the beaten eggs, melted butter and milk, then add to the pumpkin purée and stir to combine. Pour into the tart shell and cook for 10 min. then reduce the temperature to 180C.

Continue to bake for 35-40 min..

Leave to cool, then remove the pie from the tin.

Mix the remaining cinnamon with the icing sugar and dust over the pie. Serve chilled.

Самостоятельная работа №3 «Составление тематического словаря «Продукты. Кулинарные глаголы»»**Инструкция по выполнению самостоятельной работы****Составление тематического словаря**

Изучая тему, поэтапно, записывайте в специально заведенной тетради новые слова по разделам «Овощи. Фрукты», «Мясо. Птица», «Рыба. Морепродукты», «Хлебобулочные, кондитерские изделия», «Кулинарные глаголы».

Собственные словари станут своеобразным пособием для подготовки ко всем этапам в обучении английскому языку, в том числе и к итоговой аттестации по данному курсу.

Текущий контроль непременно включает проверку тематического словаря студентов

Самостоятельная работа №4 «Составление компьютерной презентации «Холодные и горячие напитки»»**Составление компьютерной презентации по теме «Холодные и горячие напитки»»**

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.