

Документ подписан простой электронной подписью.
Информация о владельце:
ФИО: Рябиченко Сергей Николаевич
Должность: Директор
Дата подписания: 14.03.2022 08:14:33
Уникальный программный ключ:
3143b550cd4cbc5ce335fc548df581d670cbc4f9

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И
МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«КРАСНОДАРСКИЙ МОНТАЖНЫЙ ТЕХНИКУМ»
(ГБПОУ КК «КМТ»)

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

по выполнению практических занятий

по учебной дисциплине ОП 07 Иностранный язык в профессиональной деятельности
профессия 43.01.09 Повар, кондитер

2018

Рассмотрена
на заседании цикловой методической
комиссии _____

Протокол от « ____ » _____ 20__ г. № ____

Председатель Кармазина А.А.

Утверждаю
Заместитель директора по учебной
работе
ГБПОУ КК «КМТ»
Ж.Г. Рувина/

« ____ » _____ 20__ г.

Методические рекомендации по выполнению практических занятий предназначены для понимания обучающимися хода выполнения работы на занятиях и приобретение ими необходимых практических навыков и умений по учебной дисциплине ОП 07 Иностранный язык в профессиональной деятельности по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация разработчик: - государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Краснодарский монтажный техникум»

Составитель(и)
(автор(ы)): *Преподаватели: к.п.н. Орлова Э.А.,
Мильченко Е.О*

Пояснительная записка

Методические рекомендации по выполнению практических занятий по учебной дисциплине ОП 07 Иностранный язык в профессиональной деятельности по профессии 43.01.09 -Повар, кондитер среднего профессионального образования выполнены для студентов очной формы обучения в соответствии с рабочей программой, в которой предусмотрено 128 часов на изучение дисциплины, из которых 104 часа на проведение практических занятий, 24 часа - на самостоятельную работу.

Цель проведения практических занятий: овладение компетенциями, необходимыми в последующей профессиональной деятельности.

Задачи:

- обобщение, систематизация, углубление, закрепление полученных теоретических знания по конкретным темам;
- формирование умения применять полученные знания на практике;
- выработка при решении поставленных задач таких профессионально значимых качеств, как самостоятельность, ответственность, точность, уважение к профессии.

Методические рекомендации призваны способствовать формированию у обучающихся общих и профессиональных компетенций, необходимых для качественного освоения ОПОП СПО и зависят от уровня подготовки обучающихся:

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК.01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК.02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД.1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК.1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК.1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК.1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК.1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт	- чтения, перевода, слушания и понимания несложных лексических форм - диалоговой коммуникации на английском языке по профессии повар, кондитер
уметь	- корректно произносить звуки, работать с текстом, словарем, составлять меню
знать	- профессиональные глаголы, названия продуктов и утвари, оборудования на английском языке

Перечень практических занятий

Наименование темы и разделов	Практическая работа	Содержание практической работы	Кол-во часов
Тема 1. Продукты питания и способы их кулинарной обработки			
Овощи и способы их приготовления	Практическое занятие 1	Чтение и перевод диалога (работа с текстом) на с.14,15 ОИ; работа со словарем ДИ с.247; выполнение упражнений 2-5 с.16.	2
Разновидности грибов и способы их кулинарной обработки	Практическое занятие 2	Работа со словарем ОИ 282-316, ДИ с.248. Подготовка к диктанту по теме Подготовка презентации	2
Работа повара, кондитера с фруктами	Практическое занятие 3	Работа с текстом на с. 25-26, 282-316 ОИ. Работа со словарем ДИ с.249 Подготовка к диктанту по теме Подготовка презентации	2
Виды ягод и способы их приготовления в пищу	Практическое занятие 4	Работа со словарем ОИ с.282-316, ДИ с.250. Подготовка к диктанту по теме Подготовка презентации	2
Кулинарная обработка мяса и птицы	Практическое занятие 5	Работа со словарем ДИ с.250 Подготовка к диктанту по теме Подготовка презентации	2
Работа повара с дичью и субпродуктами	Практическое занятие 6	Работа со словарем ОИ с.282-316, ДИ с.251. Подготовка к диктанту по теме Подготовка презентации	2
Разделка мяса. Части туши.	Практическое занятие 7	Работа со словарем ОИ с.282-316, ДИ с.251-252. Подготовка к диктанту по теме. Подготовка презентации	2
Кулинарная обработка рыбы и морепродуктов	Практическое занятие 8	Работа со словарем ОИ с.282-316, ДИ с.252-254. Подготовка к диктанту по	2

		теме. Подготовка презентации	
Молочные продукты и их обработка в кулинарии. Бакалея	Практическое занятие 9	Работа со словарем ОИ с.282-316, ДИ с.254-255. Подготовка к диктанту по теме. Подготовка презентации	2
Профессиональные глаголы в работе повара, кондитера	Практическое занятие 10	Составление предложений и словосочетаний с новой лексикой (работа в тетради). ОИ с.282-316. Лексика «вкусы и качество блюд» ДИ с.256-257, работа в словаре, транскрипирование новых слов	2
Тема 2. Типы организаций питания и работа персонала			
Питание людей вне дома	Практическое занятие 11	Аудирование. Работа с текстом (чтение, перевод) ОИ с.27,28. Работа в словаре (слова с.28-29). Выполнение упражнений к тексту с.29-30 ОИ.	2
Организация питания в столовой колледжа	Практическое занятие 12	Аудирование. Работа с текстом по теме, с.30-31 ОИ. Работа с словарем. Грамматическое задание с.31. Работа с диалогами (чтение, перевод) с.31-36.	2
Оснащение стола по правилам этикета	Практическое занятие 13	Аудирование. Работа с текстом с.106 ОИ. Работа в словаре с.107. Подготовка презентации	2
Профессия – повар	Практическое занятие 14	Аудирование. Работа с текстом с.125 ОИ. Работа в словаре с.126. Выполнение заданий к тексту, ответы на вопросы с. 127 ОИ.	2
Мой путь в профессию	Практическое занятие 15	Аудирование. Работа с текстом (чтение, перевод) С.129,130 ОИ. Работа в словаре. Выполнение заданий к тексту на с. 131 ОИ.	2
Как питаются американцы	Практическое занятие 16	Аудирование. Работа с текстом (чтение, перевод) С.45,46 ОИ. Работа в словаре. На выбор студента: 1.Написание эссе. 2.Подготовка презентации по теме. 3.Задание на с.47 ОИ.	2
Как питаются англичане	Практическое занятие 17	Аудирование. Работа с текстом (чтение, перевод) С.48,49 ОИ. Работа в словаре. Подготовка презентации. Грамматика: Составление вопросов к тексту.	2
Тема 3. Составление меню. Названия блюд			
Планирование меню	Практическое занятие 18	Аудирование. Работа с текстом на с.103,104. Работа в словаре. Выполнение заданий к тексту на с.105 ОИ.	2
Подбор вин	Практическое занятие 19	Работа с текстами на с.108-110 ОИ. Работа в словаре. Выполнение заданий к текстам. Работа с диалогами с.111. Письменный перевод меню на с.113-116 ОИ.	2
Виды закусок	Практическое занятие 20	Аудирование. Работа с текстом на с.113 ОИ. Составление кроссворда по теме «Закуски». Подготовка мини-доклада по теме.	2
Основные блюда	Практическое занятие 21	Аудирование. Работа с текстом на с.114-115. Реферирование текста. Подготовка реферата по теме.	2

Десерты	Практическое занятие 22	Аудирование. Работа с текстом на с.117-118 ОИ. Составление кроссворда по теме «Десерты». Подготовка мини-доклада по теме.	2
Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование			
Состав производственных помещений предприятий общественного питания	Практическое занятие 23	Работа с электронным источником ЭР 13. Перевод информации на английский язык. Грамматические упражнения с.119 ОИ.	2
Оснащение кухни специальным оборудованием	Практическое занятие 24	Работа с текстом в ДИ с.12-13. Реферирование. Грамматические упражнения ОИ с.120.	2
Холодильное и тепловое оборудование	Практическое занятие 25	Работа с электронными источниками. Работа со словарем. ОИ с. 282-316, ЭР 1. Выполнение упражнения с.16 ДИ. Работа с текстом на с.45-46 ДИ.	2
Хлебопекарное и кондитерское оборудование	Практическое занятие 26	Работа с электронными источниками. Работа со словарем. ОИ.с. 282-316. ЭР 1. Составление кроссворда по теме «Производственные помещения кухни».	2
Посудомоечное и вспомогательное оборудование	Практическое занятие 27	Работа с электронными источниками. Работа со словарем. ОИ.с. 282-316. ЭР 1. Составление кроссворда по теме «Оборудование».	2
Тема 5. Кухонная, столовая и барная посуда			
Кухонная посуда и утварь	Практическое занятие 28	Работа с текстом ОИ с.121. Работа в словаре. Реферирование ДИ.с.40. Составление кроссворда по теме.	2
Столовая посуда и уход за ней	Практическое занятие 29	Работа с новой лексикой в словаре ОИ.с. 282-316, ОИ с.106. ДИ с.40-42. Работа с электронным ресурсом ЭР 1. Перевод информации на английский язык письменно в тетради.	2
Барная посуда и ее назначение	Практическое занятие 30	Работа с новой лексикой в словаре ОИ с.282-316, ОИ с.107. Работа с электронным ресурсом ЭР 1. Перевод информации на английский язык письменно в тетради.	2
Сервировочный этикет	Практическое занятие 31	Работа с новой лексикой в словаре ОИ.с. 282-316. Работа с электронным ресурсом ЭР 1. Подготовка презентации.	2
Сервировка стола	Практическое занятие 32	Работа с текстом ОИ.с.106. Выполнение заданий с.108-109 ОИ. Работа в словаре. Составление диалогов по теме.	2
Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане			
Информация о ресторане	Практическое занятие 33	Работа с текстом ДИ.с.6. Выполнение практических заданий по теме. Написание сочинения (эссе) по теме /по клише.	2
Бронирование столика	Практическое занятие 34	Работа с текстом ДИ.с.17. Выполнение практических заданий по теме.	2
Речевой этикет	Практическое занятие 35	Работа с текстами на с.20 ДИ, с.237 ОИ. Подготовка презентации. Заучивание фраз по теме «Как говорят англичане».	2

Встреча гостей	Практическое занятие 36	Работа с текстовым материалом ДИ.с.22-24. Выполнение упражнений 1 и 2 на с.23 ДИ.	2
Рассадка гостей	Практическое занятие 37	Работа со словарем. Работа с текстом ДИ.с.27. Выполнение упражнений 4-6 на с.24-25.	2
Тема 7. Система закупок и хранения продуктов			
Закупка продуктов в супермаркете	Практическое занятие 38	Работа со словарем. Аудирование. Работа с текстом на с.5 ОИ. Выполнение заданий к тексту на с.9-10.	2
Закупка продуктов на рынке	Практическое занятие 39	Работа со словарем. Аудирование. Работа с текстом на с.10 ОИ. Выполнение заданий к тексту на с.12 - 13. Работа с диалогами на с.13-14.	2
Что где продается?	Практическое занятие 40	Работа с текстами на с.23-25 ОИ. Подготовка к заучиванию стихотворения и поговорок на с.25 ОИ.	2
Закупки в США и Великобритании	Практическое занятие 41	Чтение текстов Shopping in Britain и Fruits.с.24-26 ОИ Письменный перевод в тетради. Подготовка презентации «Закупки в США»	2
Здоровое питание	Практическое занятие 42	Работа со словарем с.142 ОИ. Работа с текстом на с.141. Выполнение заданий на с.143. Ответы на вопросы.	2
Тема 8. Организация работы официанта и бармена			
Должности и описание работы сотрудников предприятия питания	Практическое занятие 43	Работа со словарем и текстовым материалом ДИ.с.13-16. Составление кроссворда по теме. Создание презентации по теме.	2
Оснащение официантом стола к завтраку, обеду и ужину	Практическое занятие 44	Аудирование, Работа с текстом на с.106, 107 ОИ. Работа со словарем. Выполнение заданий на с.26-28 ДИ. Подготовка презентации по теме.	2
Организация работы бармена	Практическое занятие 45	Работа со словарем и выполнение заданий на с.32-39 ДИ. Чтение и перевод текстов «Типы коктейлей» и «Мохито» на с.37-38.	2
Одежда и персональная гигиена	Практическое занятие 46	Работа со словарем. Работа с текстами ДИ.с.47-51. Выполнение упражнений к текстам.	2
Безопасное питание	Практическое занятие 47	Работа со словарем. Работа с текстом ОИ.с.127. Выполнение упражнений к тексту. Подготовка эссе на тему «Ваше представление о безопасном питании».	2
Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд			
Русская и британская кухни	Практическое занятие 48	Работа со словарем. Работа с текстами ОИ. с.64-68 и с.50-51. Выполнение заданий к текстам. Подготовка презентаций по теме.	2
Европейская и кавказская кухни	Практическое занятие 49	Работа со словарем. Работа с текстами ДИ.с.181-201. Работа с электронными источниками ЭР 3-6, 9-11. Написание эссе «Я предпочитаю ...кухню»	2
Восточная и скандинавская кухни.	Практическое занятие 50	Работа со словарем. Работа с текстами ДИ.с.202-210, 215-219. Работа с электронными источниками ЭР 1,10. Подготовка презентаций по теме.	2

Искусство приготовления блюд: закуски, супы, горячее.	Практическое занятие 51	Индивидуальные задания по изучению искусства приготовления блюд с.101-165 ДИ. Работа с электронными источниками. ЭР 1,2,7. Подготовка презентации на тему «Я готовлю...»	2
ИТОГО			102

ВНИМАНИЮ СТУДЕНТОВ! Настоящие Методические рекомендации опираются на один основной источник (ОИ) – Н.И. Щербакова, один дополнительный источник (ДИ) – Т.А. Гончарова и электронные ресурсы (13 источников, приведены в конце пособия). Поэтому в заданиях вы можете видеть следующие обозначения «ОИ» – читать как учебник Щербаковой Н.И.; «ДИ» – следует читать как учебник Гончаровой Т.А. Некоторые занятия требуют обращения к электронным источникам. Будьте внимательны!

Общие методические рекомендации и рекомендации по выполнению практических занятий

При выполнении каждой практической работы необходимо придерживаться следующих правил:

1. Внимательно прочитайте рекомендации по выполнению практической работы.
2. Пользуясь указаниями к работе, выполните предложенные задания.
3. Выполните письменно практическую работу.

Требования к содержанию и оформлению письменной практической работы

- дата, название и цель работы;
- оборудование; (словари на б/носителях или электронные, книги, ноутбуки)
- корректное и полное выполнение задания.

Критерии оценки результатов выполнения практической работы

Критериями оценки результатов выполнения практической работы являются:

- степень реализации цели работы;
- качество оформления работы;
- степень соответствия результатов работы заданным требованиям.

Оценка выполнения практической работы

Отметка 5 – «отлично» выставляется, если студент имеет глубокие знания учебного материала по теме практической работы, показывает усвоение взаимосвязи основных понятий, используемых в работе, самостоятельно выполнил все рекомендации по выполнению практической работы, смог ответить на контрольные вопросы, даёт правильный алгоритм выполнения работы, выполнены поставленные цели работы.

Отметка 4 – «хорошо» выставляется, если студент показал знание учебного материала, допускает небольшие неточности при выполнении заданий, смог выполнить все или почти все задание.

Отметка 3 – «удовлетворительно» выставляется, если студент в целом освоил материал, но затрудняется с выполнением всех заданий практической работы без помощи преподавателя, отвечает не на все вопросы по теме.

Отметка 2 – «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала практической работы, не может самостоятельно выполнить задания практической работы, не выполнил задание.

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ СТУДЕНТОВ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Практическое занятие 1

1. Название темы: Овощи и способы их приготовления.

2. Учебные цели: Изучение новой лексики и возможности ее применения в профессии.

3. Продолжительность занятия: 2 часа.

4. Материалы, оборудование, ТСО, программное обеспечение, оснащение, раздаточный материал: рабочая тетрадь, словарь, раздаточный материал.

5. Литература, информационное обеспечение: учебник, учебное пособие.

6. Методические рекомендации по выполнению работы: изучите краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практического занятия. При выполнении работы соблюдайте последовательность действий.

7. Порядок выполнения работы:

Задание 1. Чтение и перевод диалога (работа с текстом) на с.14 ОИ.

Задание 2. Работа со словарем с.247 ДИ.

Задание 3. Выполнение упражнений на с.16 ОИ.

8. Теоретические сведения

Для выполнения практического задания 1 обучающийся должен владеть определенным набором лексики по теме. Для ознакомления со специальной лексикой необходимо обратиться к материалу на с.16 ОИ и с.247 ДИ и выучить эти термины.

Методические рекомендации по работе с текстом (Задание 1):

Чтение и перевод текстов профессиональной направленности.

Тексты профессиональной направленности на иностранном языке помимо своей основной задачи – информативности – помогают пополнить общий и тематический словарный запас, тренируют в произношении английских слов и выражений, закрепляют правила английской грамматики путем разбора типичных примеров, встречающихся в тексте и их многократного повторения с целью запоминания, способствуют развитию навыков устной речи.

Для отработки навыков чтения требуется многократное повторение вслух. Необходимо также постоянно сверяться с правилами чтения, пока не выработается навык, но при поступлении в обиход новой лексики рекомендуется свериться со словарем и проверить соответствие ее произношения норме.

Важную роль играют приведенные в каждом разделе любого учебника тексты и комментарии к ним. В большинстве используемых учебных пособий тексты снабжены поурочными словарями.

Тексты для внеаудиторного чтения предназначены для чтения и перевода с помощью словаря. Их цель – развитие навыков самостоятельного чтения и обогащение словарного запаса, расширение кругозора, повышение культурного уровня студентов. Работа с текстами дает возможность овладения различными видами чтения (просмотровым, изучающим, детальным), выбор которого зависит от целей стоящих перед студентом.

Этапы работы с текстом. Предтекстовый этап:

- прочтите заголовок и скажите, о чем (о ком) будет идти речь в тексте;
- ознакомьтесь с новыми словами и словосочетаниями (если таковые даны к тексту с переводом);
- прочитайте и выпишите слова, обозначающие... (дается русский эквивалент);
- выберите из текста слова, относящиеся к изучаемой теме;
- найдите в тексте незнакомые слова.

Текстовый этап:

- прочтите текст;

- выделите слова (словосочетания или предложения), которые несут важную (ключевую информацию);
- выпишите или подчеркните основные имена (термины, определения, обозначения);
- сформулируйте ключевую мысль каждого абзаца;
- отметьте слово (словосочетание), которое лучше всего передает содержание текста (части текста).

Послетекстовый этап:

- озаглавьте текст;
- прочтите вслух предложения, которые поясняют название текста;
- найдите в тексте предложения для описания ...
- подтвердите (опровергните) словами из текста следующую мысль ...
- ответьте на вопрос;
- составьте план текста;
- выпишите ключевые слова, необходимые для пересказа текста;
- перескажите текст, опираясь на план;
- текст, опираясь на ключевые слова.

Критерии оценки работы с текстом:

Отметка 5 – «отлично» выставляется, если в тетради представлен корректно выполненный итог работы, без ошибок. Например, письменный перевод текста, диалога в полном объеме. Обучающийся может пояснить отдельные аспекты представленного варианта работы. Таким образом педагог проверяет самостоятельность выполнения задания и понимание студентом материала.

Отметка 4 – «хорошо» выставляется, если в тетради представлен итог работы студента с некоторыми неточностями, погрешностями или работа выполнена правильно, но небрежно.

Отметка 3 – «удовлетворительно» выставляется, если в работе встречается до пяти ошибок, обучающийся не может должным образом объяснить, почему задание выполнено так, а не иначе.

Отметка 2 – «неудовлетворительно» выставляется, если обучающийся не может самостоятельно выполнить задание, списывает или отказывается выполнять задание.

Методические рекомендации по работе со словарем (Задание 2):

Формы работы со словарем:

- поиск заданных слов в словаре;
- определение форм единственного и множественного числа существительных;
- выбор нужных значений многозначных слов;
- поиск нужного значения слов из числа грамматических омонимов;
- поиск значения глагола по одной из глагольных форм.

При поиске слова в словаре необходимо следить за точным совпадением графического оформления искомого и найденного слова, в противном случае перевод будет неправильным (ср. plague - бедствие, plaque - тарелка; beside - рядом, besides - кроме того; desert - пустыня, dessert - десерт; personal - личный, personnel - персонал).

Многие слова являются многозначными, т.е. имеют несколько значений, поэтому при поиске значения слова в словаре необходимо читать всю словарную статью и выбирать для перевода то значение, которое подходит в контекст предложения (текста).

При поиске в словаре значения слова в ряде случаев следует принимать во внимание грамматическую функцию слова в предложении, так как некоторые слова выполняют различные грамматические функции и в зависимости от этого переводятся по-разному.

При поиске значения глагола в словаре следует иметь в виду, что глаголы указаны в словаре в неопределенной форме (Infinitive) - sleep, choose, like, bring, в то время как в предложении (тексте) они функционируют в разных временах, в разных грамматических конструкциях. Алгоритм поиска глагола зависит от его принадлежности к классу правильных или неправильных глаголов. Отличие правильных глаголов от неправильных заключается в том, что правильные глаголы образуют форму Past Indefinite и Past Participle при помощи прибавления окончания -ed к инфинитиву.

Критерии оценки при работе со словарем:

Отметка 5 – «отлично» выставляется, если в словаре представлены все заданные слова с транскрипцией и переводом, без ошибок.

Отметка 4 – «хорошо» выставляется, если в словаре представлен итог работы студента с некоторыми неточностями или работа выполнена правильно, но небрежно. Допускается до двух ошибок при выполнении работы со словарем.

Отметка 3 – «удовлетворительно» выставляется, если в словаре встречаются ошибки, задание выполнено не в полном объеме, или отсутствует транскрипция.

Отметка 2 – «неудовлетворительно» выставляется, если обучающийся не выполнил работу в словаре.

Методические указания по работе над упражнениями (Задание 3):

При работе с лексико-грамматическим материалом необходимо стремиться не только к узнаванию слова или грамматического оборота, но и к пониманию цели его употребления в данном контексте, функциональной нагрузки, которой данная языковая единица обладает.

Упражнение – одна из форм текстового материала, с которым предстоит работать обучающемуся, поэтому при работе над упражнениями, в первую очередь, необходимо понять, в чем заключается смысл задания. Если в учебнике или пособии задание к упражнению дано на английском языке, его необходимо перевести и осмыслить. Если на русском, и вы до конца поняли смысл задания, можно приступать к выполнению. Поскольку задание выполняется в классе, необходимо внимательно выслушать объяснение учителя, а затем приступать к письменному выполнению в тетради. Если в ходе выполнения упражнения возникли вопросы, необходимо поднять руку и спросить учителя. Необходимо помнить, что работа в тетради оценивается учителем отдельно. Следовательно, выполнять упражнение нужно аккуратно, по возможности, без исправлений.

Вы выполнили работу, поднимите руку. Преподаватель подойдет к вам, проверит ее выполнение, и либо оценит, либо захочет обсудить ее с обучающимися. Если в работе будут обнаружены ошибки, учитель посоветует вам сделать работу над ошибками. Наиболее часто встречаемые ошибки, обычно разбираются учителем на доске.

Изучаемый материал требует практического применения, прежде всего в виде лексико-грамматических упражнений, которые следует выполнять только после тщательной проработки всего материала. Изучение грамматики нельзя начать «с середины». Каждый новый раздел учебника базируется на изученном прежде материале и усложняет его. Правильность овладения новыми лексико-грамматическими структурами можно проверить при помощи тестов с готовыми «ключами». Однако изучение только грамматики без правильного произношения и знания лексики остается «вещью в себе». Лишь комплексный подход и постепенный переход от простого к сложному может дать требуемый результат.

При подготовке задания по грамматике (выполнение упражнений) сначала следует прочесть текст из раздела (занятия), ознакомиться с грамматическими поурочными комментариями в конце учебника, просмотреть записи, сделанные на занятии, где дается образец выполнения упражнения. При подготовке к тестированию требуется также просмотреть весь лексико-грамматический материал, в том числе домашние письменные упражнения.

Студентам рекомендуется использовать обучающие компьютерные программы, которые дают возможность не только прослушать правильное фонетическое оформление речи, но и выработать навыки использования правильных лексико-грамматических структур при помощи упражнений.

При изучении определённых грамматических явлений английского языка рекомендуется использовать схемы, таблицы из справочников по грамматике, тщательно готовить их для обеспечения прочного усвоения. При построении английского предложения следует располагать слова в строго определённом порядке, учитывая, что порядок слов в повествовательном предложении, вопросительном и отрицательном предложении отличается от порядка слов в русском предложении.

Внимательно изучите грамматическое правило, рассмотрите примеры. Помните, что выполнение упражнений способствует лучшему усвоению нового материала, как лексического, так и грамматического.

Критерии оценки при письменном выполнении упражнений (в тетради):

Отметка 5 – «отлично» выставляется, если в тетради представлен корректно выполненный итог работы, без ошибок. Например, письменный перевод текста, диалога, грамматического или лексического задания в полном объеме. Обучающийся может пояснить отдельные аспекты представленного варианта работы. Таким образом педагог проверяет самостоятельность выполнения задания и понимание студентом материала.

Отметка 4 – «хорошо» выставляется, если в тетради представлен итог работы студента с некоторыми неточностями, погрешностями или работа выполнена правильно, но небрежно.

Отметка 3 – «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся не верно понял задание, или в работе встречаются ошибки (до пяти), обучающийся не может должным образом объяснить, почему задание выполнено так, а не иначе.

Отметка 2 – «неудовлетворительно» выставляется, если обучающийся не смог самостоятельно выполнить задание, списал его и не может объяснить написанное.

9. Форма отчета: выполнение заданий в рабочих тетрадях, в словаре.

10. Место проведения самоподготовки: читальный зал библиотеки или кабинет 113 для самостоятельной работы.

Практическое занятие 2.

1. Название темы: Разновидности грибов и способы их кулинарной обработки.

2. Учебные цели: Изучение новой лексики и возможности ее применения в профессии.

3. Продолжительность занятия: 2 часа.

4. Материалы, оборудование, ТСО, программное обеспечение, оснащение, раздаточный материал: рабочая тетрадь, словарь, ноутбук, Интернет.

5. Литература, информационное обеспечение: учебник, учебное пособие.

6. Методические рекомендации по выполнению работы: изучите краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практического занятия. При выполнении работы соблюдайте последовательность действий.

7. Порядок выполнения работы:

Задание 1. Работа со словарем.

Задание 2. Подготовка к диктанту по теме.

Задание 3. Подготовка презентации.

8. Теоретические сведения

Для выполнения практического задания 2 обучающийся должен владеть определенным набором лексики по теме. Для ознакомления с специальной лексикой необходимо обратиться к материалу на с.282-316 ОИ и с.248 ДИ и выучить эти термины.

Методические рекомендации по работе со словарем (Задание 1):

Формы работы со словарем:

- поиск заданных слов в словаре;
- определение форм единственного и множественного числа существительных;
- выбор нужных значений многозначных слов;
- поиск нужного значения слов из числа грамматических омонимов;
- поиск значения глагола по одной из глагольных форм.

Многие слова являются многозначными, т.е. имеют несколько значений, поэтому при поиске значения слова в словаре необходимо читать всю словарную статью и выбирать для перевода то значение, которое подходит в контекст предложения (текста).

При поиске в словаре значения слова в ряде случаев следует принимать во внимание грамматическую функцию слова в предложении, так как некоторые слова выполняют различные грамматические функции и в зависимости от этого переводятся по-разному.

При поиске значения глагола в словаре следует иметь в виду, что глаголы указаны в словаре в

неопределенной форме (Infinitive) - sleep, choose, like, bring, в то время как в предложении (тексте) они функционируют в разных временах, в разных грамматических конструкциях. Алгоритм поиска глагола зависит от его принадлежности к классу правильных или неправильных глаголов. Отличие правильных глаголов от неправильных заключается в том, что правильные глаголы образуют форму Past Indefinite и Past Participle при помощи прибавления окончания -ed к инфинитиву.

Критерии оценки при работе со словарем:

Отметка 5 – «отлично» выставляется, если в словаре представлены все заданные слова с транскрипцией и переводом, без ошибок.

Отметка 4 – «хорошо» выставляется, если в словаре представлен итог работы студента с некоторыми неточностями или работа выполнена правильно, но небрежно. Допускается до двух ошибок при выполнении работы со словарем.

Отметка 3 – «удовлетворительно» выставляется, если в словаре встречаются ошибки, задание выполнено не в полном объеме, или отсутствует транскрипция.

Отметка 2 – «неудовлетворительно» выставляется, если обучающийся не выполнил работу в словаре

Методические рекомендации по подготовке к диктанту по теме (Задание 2):

Диктант – одна из форм промежуточного контроля знаний учащихся, является неотъемлемой частью процесса обучения иностранному языку. Подготовка к диктанту предшествует работа со словарем: чтение слов, транскрипирование, перевод, занесение слов в словарь.

После того, как новые слова занесены в словарь обучающегося, можно приступить к процессу заучивания. Опытные преподаватели рекомендуют использовать такую форму запоминания как ассоциация. Прочитайте слово. С чем ассоциируется оно в русском языке? Повторите про себя несколько раз.

Теперь можно использовать и механическую память. Заведите черновик для подготовки к диктанту. Оставляйте его на хранение в классе, либо забирайте домой, чтобы иметь возможность повторить слова дома. Напишите изучаемое слово /фразу пять строк подряд, при этом четко понимая значение каждого слова /выражения. При этом вы старайтесь мысленно увидеть правильное написание букв в конкретном слове.

Попросите соседа по парте спрашивать вас устно вразброс. Вспомните слова, а вместе с этим и их написание. На следующем уроке, перед написанием диктанта, повторите слова.

Критерии оценки за диктант:

Отметка 5 – «отлично» выставляется, если в диктанте нет ошибок (возможна одна описка).

Отметка 4 – «хорошо» выставляется, если в диктанте допущено не более 2х незначительных ошибок.

Отметка 3 – «удовлетворительно» выставляется, если в диктанте допущено от 3х до 5 ошибок.

Отметка 2 – «неудовлетворительно» выставляется, если в нем допущено более пяти ошибок.

При получении студентом оценок «4» и «3» выполняется работа над ошибками. При получении оценки «2» - работа переписывается.

Методические рекомендации по подготовке презентации (Задание 3):

Подготовка презентаций.

Мультимедийные презентации – это особый жанр публичной речи, эффективный приём развития и совершенствования умений монологического высказывания. Компьютерную презентацию, сопровождающую выступление докладчика, удобнее всего подготовить в программе MS PowerPoint.

Презентация как документ представляет собой последовательность сменяющих друг друга слайдов - то есть электронных страничек, занимающих весь экран монитора (без присутствия панелей программы). Чаще всего демонстрация презентации проецируется на большом экране, реже – раздается собравшимся как печатный материал.

При подготовке к презентации происходит тренировка использования языковых и речевых средств, а в целом презентация должна предваряться подготовкой языкового и информационного материала, а также включать знание структуры презентации: вступления, главной части с развитием. Количество слайдов должно быть адекватно содержанию и продолжительности выступления.

Подготовка и проведение презентации состоит их трёх этапов:

1. Планирование презентации: определение цели, идеи презентации, подбор дополнительной информации, планирование выступления, создание структуры презентации, проверка логики подачи материала, подготовка заключения.

2. Разработка презентации: подготовка слайдов презентации, включая содержание и соотношение текстовой и графической информации.

3. Репетиция презентации: проверка и отладка созданной презентации.

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

1 стратегия: на слайды выносятся опорный конспект выступления и ключевые слова с тем, чтобы пользоваться ими как планом для выступления. В этом случае к слайдам предъявляются следующие требования:

- объем текста на слайде – не больше 7 строк;
- маркированный/нумерованный список содержит не более 7 элементов;
- отсутствуют знаки пунктуации в конце строк в маркированных и нумерованных списках;
- 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).

Наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана. Обычный слайд, без эффектов анимации должен демонстрироваться на экране не менее 10 - 15 секунд.

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. Основная ошибка при выборе данной стратегии – «соревнование» со своим иллюстративным материалом (аудитории не предоставляется достаточно времени, чтобы воспринять материал на слайдах).

Обычный слайд, без эффектов анимации должен демонстрироваться на экране **не менее 10 - 15 секунд**. За меньшее время присутствующие не успеют осознать содержание слайда. Если какая-то картинка появилась на 5 секунд, а потом тут же сменилась другой, то аудитория будет считать, что докладчик ее подгоняет. Обратного (позитивного) эффекта можно достигнуть, если докладчик пролистывает множество слайдов со сложными таблицами и диаграммами, говоря при этом «Вот тут приведен разного рода вспомогательный материал, но я его хочу пропустить, чтобы не перегружать выступление подробностями».

Каждый слайд, в среднем должен находиться на экране не меньше **40 – 60 секунд** (без учета времени на случайно возникшее обсуждение). В связи с этим лучше настроить презентацию не на автоматический показ, а на смену слайдов самим докладчиком. Особо тщательно необходимо отнестись к оформлению презентации. Для всех слайдов презентации по возможности необходимо использовать один и тот же шаблон оформления, кегль – для заголовков - не меньше 24 пунктов, для информации - не менее 18.

В презентациях не принято ставить переносы в словах. Подумайте, не отвлекайте ли вы слушателей своей же презентацией? Яркие краски, сложные цветные построения, излишняя анимация, выпрыгивающий текст или иллюстрация — не самое лучшее дополнение к научному докладу. Также нежелательны звуковые эффекты в ходе демонстрации презентации. Наилучшими являются контрастные цвета фона и текста. Лучше не смешивать разные типы шрифтов в одной презентации.

Заключительный слайд презентации, содержащий текст «Спасибо за внимание» или «Конец», вряд ли приемлем для презентации, сопровождающей публичное выступление, поскольку завершение показа слайдов еще не является завершением выступления. Оптимальным вариантом представляется повторение первого слайда в конце презентации, поскольку это дает возможность еще раз напомнить слушателям тему выступления и имя докладчика и либо перейти к вопросам, либо завершить выступление.

После подготовки презентации полезно проконтролировать себя вопросами:

- удалось ли достичь конечной цели презентации (что удалось определить, объяснить, предложить или продемонстрировать с помощью нее?);
- к каким особенностям объекта презентации удалось привлечь внимание аудитории?
- не отвлекает ли созданная презентация от устного выступления?

После подготовки презентации необходима репетиция выступления.

Критерии оценки презентации

Критерии оценки. Содержание оценки:

1. Содержательный критерий правильный выбор темы, знание предмета и свободное владение текстом, грамотное использование научной терминологии, импровизация, речевой этикет.

2. Логический критерий стройное логико-композиционное построение речи, доказательность, аргументированность.

3. Речевой критерий использования языковых (метафоры, фразеологизмы, пословицы, поговорки и т.д.) и неязыковых (поза, манеры и пр.) средств выразительности; фонетическая организация речи, правильность ударения, четкая дикция, логические ударения и пр.

При выполнении перечисленных выше критериев в полном объеме, выставляется оценка «отлично». Чтение со слайдов не допускается.

При не полном выполнении критериев, выставляется оценка «хорошо».

При невыполнении студентом содержательного, логического и речевого критериев, но при наличии презентации, выставляется оценка «удовлетворительно». Чтение со слайдов допускается.

При отсутствии презентации выставляется оценка «неудовлетворительно».

9. Форма отчета: выполнение заданий в рабочих тетрадях, в словаре, готовая презентация.

10. Место проведения самоподготовки: читальный зал библиотеки или кабинет 113 для самостоятельной работы.

Практическое занятие 3.

1. Название темы: Работа повара, кондитера с фруктами.

2. Учебные цели: Изучение новой лексики и возможности ее применения в профессии.

3. Продолжительность занятия: 2 часа.

4. Материалы, оборудование, ТСО, программное обеспечение, оснащение, раздаточный материал: рабочая тетрадь, словарь, ноутбук, Интернет.

5. Литература, информационное обеспечение: учебник, учебное пособие.

6. Методические рекомендации по выполнению работы: изучите краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практического занятия. При выполнении работы соблюдайте последовательность действий.

7. Порядок выполнения работы:

Задание 1. Работа с текстом на с. 25 ОИ.

Задание 2. Работа со словарем с.249 ДИ

Задание 3. Составление кроссворда по теме.

Задание 4. Подготовка презентации.

8. Теоретические сведения

Для выполнения практического задания 3 обучающийся должен владеть определенным набором лексики по теме. Для ознакомления с специальной лексикой необходимо обратиться к материалу на с.282-316 ОИ, с.249 ДИ и с.25-26 ОИ и выучить эти термины.

Методические рекомендации по работе с текстом (задание 1) : см.стр. 10-11.

Методические рекомендации по работе со словарем (задание 2): см.стр. 11-12.

Методические рекомендации по составлению кроссворда по теме (задание 3):

Кроссворд – игра-задача, в которой фигура из рядов пустых клеток заполняется перекрещивающимися словами со значениями, заданными по условиям игры. Кроссворд обладает удивительным свойством каждый раз бросать вызов читателю посоревноваться, выставляет оценку его способностям, и при этом никак не наказывает за ошибки. Классификация

1) по форме:

- a) кроссворд - прямоугольник, квадрат;
- b) кроссворд-ромб;
- c) кроссворд-треугольник;
- d) круглый (циклический) кроссворд;
- e) сотовый кроссворд;
- f) фигурный кроссворд;
- g) диагональный кроссворд и т.д.

2) по расположению:

- a) симметричные;
- b) асимметричные;
- c) с вольным расположением слов и др.

3) по содержанию:

- a) тематические;
- b) юмористические;
- c) учебные.

4) по названию страны:

- a) скандинавские;
- b) венгерские;
- c) английские;
- d) немецкие;
- e) американские и пр.

Общие требования при составлении кроссвордов

При составлении кроссвордов необходимо придерживаться принципов наглядности и доступности.

1. Не допускается наличие "плашек" (незаполненных клеток) в сетке кроссворда.
2. Не допускаются случайные буквосочетания и пересечения.
3. Загаданные слова должны быть именами существительными в именительном падеже единственного числа.
4. Двухбуквенные слова должны иметь два пересечения.
5. Трехбуквенные слова должны иметь не менее двух пересечений.
6. Не допускаются аббревиатуры (ЗиЛ и т.д.), сокращения (детдом и др.).
7. Не рекомендуется большое количество двухбуквенных слов.
8. Все тексты должны быть написаны разборчиво, желательно отпечатаны.
9. На каждом листе должна быть фамилия автора, а также название данного кроссворда.

Требования к оформлению:

1. Рисунок кроссворда должен быть четким.
2. Сетки всех кроссвордов должны быть выполнены в двух экземплярах: 1-й экз. - с заполненными словами; 2-й экз. - только с цифрами позиций.

Ответы на кроссворд. Они публикуются отдельно. Ответы предназначены для проверки правильности решения кроссворда и дают возможность ознакомиться с правильными ответами на нерешенные позиции условий, что способствует решению одной из основных задач разгадывания кроссвордов — повышению эрудиции и увеличению словарного запаса.

Оформление ответов на кроссворды:

- для типовых кроссвордов и чайнвордов: на отдельном листе;
- для скандинавских кроссвордов: только заполненная сетка;
- для венгерских кроссвордов: сетка с аккуратно зачеркнутыми искомыми словами.

Составление условий (толкований) кроссворда:

1. Они должны быть строго лаконичными. Не следует делать их пространными, излишне исчерпывающими, многословными, несущими избыточную информацию.
2. Старайтесь подать слово с наименее известной стороны.
3. Просмотрите словари: возможно, в одном из них и окажется наилучшее определение. В определениях не должно быть однокоренных слов.

Критерии оценивания кроссвордов:

Отметка «отлично» выставляется, если полностью выполнены требования к выполнению и завершено составление толкований кроссворда.

Отметка «хорошо» выставляется, если не выполнено одно из требований к оформлению.

Отметка «удовлетворительно» выставляется, если не выполнена до конца работа по толкованию кроссворда или толкования не конкретны и могут быть поняты двояко.

Отметка «неудовлетворительно» выставляется, если работа по составлению кроссворда студентом не выполнена или выполнена с полным нарушением требований к оформлению, смыслу и толкованию.

Методические рекомендации по подготовке презентации: см.стр.14-16.

9. Форма отчета: выполнение заданий в рабочих тетрадях, в словаре.

10. Место проведения самоподготовки: читальный зал библиотеки или кабинет 113 для самостоятельной работы.

Практическое занятие 4.

1.Название темы: Виды ягод и способы их приготовления в пищу.

2.Учебные цели: Изучение новой лексики и возможности ее применения в профессии.

3. Продолжительность занятия: 2 часа.

4. Материалы, оборудование, ТСО, программное обеспечение, оснащение, раздаточный материал: рабочая тетрадь, словарь, ноутбук, Интернет.

5. Литература, информационное обеспечение: учебник, учебное пособие.

6.Методические рекомендации по выполнению работы: изучите краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практического занятия. При выполнении работы соблюдайте последовательность действий.

7.Порядок выполнения работы:

Задание 1. Работа со словарем ДИ с.250.

Задание 2. Подготовка к диктанту по теме.

Задание 3. Подготовка презентации.

8.Теоретические сведения

Для выполнения практического задания 4 обучающийся должен владеть определенным набором лексики по теме. Для ознакомления со специальной лексикой необходимо обратиться к материалу на с.282-316 ОИ и с.250 ДИ и выучить эти термины.

Методические рекомендации по работе со словарем (задание 1): стр. 11-12.

Методические рекомендации по подготовке к диктанту (задание 2).

Диктант – важная форма промежуточной оценки работы обучающегося. Эта форма важна как для преподавателя, так и для студента. Преподаватель оценивает степень готовности студента к той или иной теме. У студента эта форма контроля развивает навыки и умения самостоятельной работы, работы со словарем, корректного произнесения звуков.

Подготовка к диктанту требует определенного места и времени. Так, если вам необходимо подготовиться к диктанту, следует выполнить следующий алгоритм действий:

1. Выписать новые слова в словарь, вместе с транскрипцией и переводом. (работа со словарем)
2. Произнести слова по порядку, следуя правилам произнесения и транскрипции. Если возникли сложности с произнесением, необходимо обратиться к аудио транскрипции в Интернет-словаре. При необходимости можно записать свое произнесение на электронный носитель (мобильный телефон, планшет, компьютер). Это нужно для подключения аудио памяти к процессу запоминания.

3. Далее необходимо проштудировать самого себя на предмет узнавания русского и английского вариантов слов.
4. И только после этого в тетради для самоконтроля (каждый студент заводит ее и держит дома для подготовки к диктантам) необходимо приступить к написанию нового слова (группы слов, выражения) на 4-5 строках тетради. То есть необходимо на 4х-5ти строках повторить многократно корректное написание заданной лексики.
5. Опыт преподавателей консультантов говорит о высокой эффективности приведенного метода.
6. Действует следующая схема: Занесение в словарь – Правильное произнесение – Правильное написание – Запоминание путем многократного повтора.
7. Перед написанием диктанта в классе, необходимо повторить зрительно и на слух) все заданные слова.
8. Преподаватель, как правило, зачитывает новое слово по-русски, а обучающийся записывает его в подписанном листе, который подлежит сдаче по окончании диктовки учителем.

Критерии оценивания диктантов:

1. Отметка «отлично» выставляется, если в диктанте нет ошибок.
2. Отметка «хорошо» выставляется, если имеется одна ошибка и исправления, неточности не более 2х).
3. Отметка «удовлетворительно» выставляется, если у студента более 2х ошибок или одна ошибка и одно слово пропущено.
4. Отметка «неудовлетворительно» выставляется, если у студента более трех ошибок и неточностей.
5. Данные критерии относятся к диктантам, размером в 10 слов. Если слов в 1,5 или 2 раза больше, критерии могут сдвигать ся в сторону увеличения числа помарок и неточностей.

Методические рекомендации по подготовке презентации (задание 3): стр.14-16.

9. Форма отчета: выполнение заданий в рабочих тетрадях, в словаре.

10. Место проведения самоподготовки: читальный зал библиотеки или кабинет 113 для самостоятельной работы.

Практическое занятие 5.

1.Название темы: Кулинарная обработка мяса и птицы.

2.Учебные цели: Изучение новой лексики и возможности ее применения в профессии.

3. Продолжительность занятия: 2 часа.

4. Материалы, оборудование, ТСО, программное обеспечение, оснащение, раздаточный материал: рабочая тетрадь, словарь, ноутбук, Интернет.

5. Литература, информационное обеспечение: учебник, учебное пособие.

6.Методические рекомендации по выполнению работы: изучите краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практического занятия. При выполнении работы соблюдайте последовательность действий.

7.Порядок выполнения работы:

Задание 1. Работа со словарем ДИ с.250.

Задание 2. Подготовка к диктанту по теме.

Задание 3. Подготовка презентации.

8.Теоретические сведения

Для выполнения практического задания 5 обучающийся должен овладеть новой лексикой определенным набором лексики по теме. Для ознакомления со специальной лексикой необходимо обратиться к материалу на с.282-316 ОИ и с.250 ДИ и выучить эти термины.

Методические рекомендации по работе со словарем (задание 1): стр. 11-12.

Методические рекомендации по подготовке к диктанту (задание 2): с.18-19.

Методические рекомендации по подготовке презентации (задание 3): стр.14-16.

Практическое занятие 6.

- 1. Название темы:** Работа повара с дичью и субпродуктами.
- 2. Учебные цели:** Изучение новой лексики и возможности ее применения в профессии.
- 3. Продолжительность занятия:** 2 часа.
- 4. Материалы, оборудование, ТСО, программное обеспечение, оснащение, раздаточный материал:** рабочая тетрадь, словарь, ноутбук, Интернет.
- 5. Литература, информационное обеспечение:** учебник, учебное пособие.
- 6. Методические рекомендации по выполнению работы:** изучите краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практического занятия. При выполнении работы соблюдайте последовательность действий.
- 7. Порядок выполнения работы:**
Задание 1. Работа со словарем ДИ с.250.
Задание 2. Подготовка к диктанту по теме.
Задание 3. Подготовка презентации.
- 8. Теоретические сведения**
Для выполнения практического задания 6 обучающийся должен овладеть определенным набором лексики по теме. Для ознакомления со специальной лексикой необходимо обратиться к материалу на с.282-316 ОИ и с.250 ДИ и выучить эти термины.
Методические рекомендации по работе со словарем (задание 1): стр. 11-12.
Методические рекомендации по подготовке к диктанту (задание 2): с.18-19.
Методические рекомендации по подготовке презентации (задание 3): стр.14-16.
- 9. Форма отчета:** выполнение заданий в рабочих тетрадях, в словаре.
- 10. Место проведения самоподготовки:** читальный зал библиотеки или кабинет 113 для самостоятельной работы.

Практическое занятие 7.

- 1. Название темы:** Разделка мяса. Части туши.
- 2. Учебные цели:** Изучение новой лексики и возможности ее применения в профессии.
- 3. Продолжительность занятия:** 2 часа.
- 4. Материалы, оборудование, ТСО, программное обеспечение, оснащение, раздаточный материал:** рабочая тетрадь, словарь, ноутбук, Интернет.
- 5. Литература, информационное обеспечение:** учебник, учебное пособие.
- 6. Методические рекомендации по выполнению работы:** изучите краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практического занятия. При выполнении работы соблюдайте последовательность действий.
- 7. Порядок выполнения работы:**
Задание 1. Работа со словарем ДИ с.250.
Задание 2. Подготовка к диктанту по теме.
Задание 3. Подготовка презентации.
- 8. Теоретические сведения**
Для выполнения практического задания 7 обучающийся должен овладеть определенным набором лексики по теме. Для ознакомления со специальной лексикой необходимо обратиться к материалу на с.282-316 ОИ и с.250 ДИ и выучить эти термины.
Методические рекомендации по выполнению работы и критерии оценивания приведены выше:
Методические рекомендации по работе со словарем (задание 1): стр. 11-12.
Методические рекомендации по подготовке к диктанту (задание 2): с.18-19.
Методические рекомендации по подготовке презентации (задание 3): стр.14-16.
- 9. Форма отчета:** выполнение заданий в рабочих тетрадях, в словаре.
- 10. Место проведения самоподготовки:** читальный зал библиотеки или кабинет 113 для

самостоятельной работы.

Практическое занятие 8.

1. Название темы: Кулинарная обработка рыбы и морепродуктов.

2. Учебные цели: Изучение новой лексики и возможности ее применения в профессии.

3. Продолжительность занятия: 2 часа.

4. Материалы, оборудование, ТСО, программное обеспечение, оснащение, раздаточный материал: рабочая тетрадь, словарь, ноутбук, Интернет.

5. Литература, информационное обеспечение: учебник, учебное пособие.

6. Методические рекомендации по выполнению работы: изучите краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практического занятия. При выполнении работы соблюдайте последовательность действий.

7. Порядок выполнения работы:

Задание 1. Работа со словарем ДИ с.252-254.

Задание 2. Подготовка к диктанту по теме.

Задание 3. Подготовка презентации.

8. Теоретические сведения

Для выполнения практического задания 8 обучающийся должен овладеть определенным набором лексики по теме. Для ознакомления со специальной лексикой необходимо обратиться к материалу на с.282-316 ОИ и с.252-254 ДИ и выучить эти термины.

Методические рекомендации по выполнению работы и критерии оценивания приведены выше:

Методические рекомендации по работе со словарем (задание 1): стр. 11-12.

Методические рекомендации по подготовке к диктанту (задание 2): с.18-19.

Методические рекомендации по подготовке презентации (задание 3): стр.14-16.

9. Форма отчета: выполнение заданий в рабочих тетрадях, в словаре, в ПК.

10. Место проведения самоподготовки: читальный зал библиотеки или кабинет 113 для самостоятельной работы.

Практическое занятие 9.

1. Название темы: Молочные продукты и их обработка в кулинарии. Бакалея

2. Учебные цели: Изучение новой лексики и возможности ее применения в профессии.

3. Продолжительность занятия: 2 часа.

4. Материалы, оборудование, ТСО, программное обеспечение, оснащение, раздаточный материал: рабочая тетрадь, словарь, ноутбук, Интернет.

5. Литература, информационное обеспечение: учебник, учебное пособие.

6. Методические рекомендации по выполнению работы: изучите краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практического занятия. При выполнении работы соблюдайте последовательность действий.

7. Порядок выполнения работы:

Задание 1. Работа со словарем ДИ с.254-255.

Задание 2. Подготовка к диктанту по теме.

Задание 3. Подготовка презентации.

8. Теоретические сведения

Для выполнения практического задания 9 обучающийся должен овладеть определенным набором лексики по теме. Для ознакомления со специальной лексикой необходимо обратиться к материалу на с.282-316 ОИ и с.254-255 ДИ и выучить эти термины.

Методические рекомендации по выполнению работы и критерии оценивания приведены выше:

Методические рекомендации по работе со словарем (задание 1): стр. 11-12.
Методические рекомендации по подготовке к диктанту (задание 2): с.18-19.
Методические рекомендации по подготовке презентации (задание 3): стр.14-16.

9. Форма отчета: выполнение заданий в рабочих тетрадях, в словаре, в ПК.

10. Место проведения самоподготовки: читальный зал библиотеки или кабинет 113 для самостоятельной работы.

Практическое занятие 10.

1.Название темы: Профессиональные глаголы в работе повара, кондитера.

2.Учебные цели: Изучение новой лексики и возможности ее применения в профессии.

3. Продолжительность занятия: 2 часа.

4. Материалы, оборудование, ТСО, программное обеспечение, оснащение, раздаточный материал: рабочая тетрадь, словарь, ноутбук, Интернет.

5. Литература, информационное обеспечение: учебник, учебное пособие.

6.Методические рекомендации по выполнению работы: изучите краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практического занятия. При выполнении работы соблюдайте последовательность действий.

7.Порядок выполнения работы:

Задание 1. Составление предложений и словосочетаний с новой лексикой (работа в тетради).

Задание 2. Лексика «вкусы и качество блюд» ДИ с.256-257 (работа с словарем).

Задание 3. Транскрипирование новых слов.

8.Теоретические сведения

Для выполнения практического задания 10 обучающийся должен овладеть определенным набором лексики по теме, навыками составления словосочетаний и предложений. Для ознакомления со специальной лексикой необходимо обратиться к материалу на с.282-316 ОИ и с.256-257 ДИ и выучить эти термины, потренироваться в написании словосочетаний и предложений в рабочей тетради.

Методические рекомендации по работе с новой лексикой в тетради (задание 1).

Изучение дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» предполагает неуклонное ознакомление с новыми лексическими единицами. До настоящего момента мы рассматривали первый цикл работы с лексикой – работу со словарем. На 10м занятии студент уже владеет определенным набором терминов, в том числе профессиональных, а значит возможно подключение новой формы работы – самостоятельного составления словосочетаний и предложений на профессиональную тему. Занесение их в рабочую тетрадь позволит преподавателю тщательно проконтролировать корректность составления словосочетаний и предложений, а студенту – самостоятельно организовывать процесс подготовки к занятиям и ускорит процесс запоминания новых фраз и предложений. При составлении словосочетаний и предложений рекомендуется использовать известные студенту профессиональные глаголы, личные местоимения. Необходимо корректно использовать временные формы смысловых глаголов. Авторы учебников разрабатывают специальные упражнения для тренировки навыков составления словосочетаний и предложений, тексты и диалоги. Недопустимо пренебрегать такой помощью авторов учебников.

Основной критерий оценивания – самостоятельность студента при выполнении задания и отсутствие грамматических ошибок.

Критерии оценивания работы с новой лексикой в тетради:

1. Отметка «отлично» выставляется, если студент выполнил работу самостоятельно, без обращения к преподавателю и Интернет-источникам, отсутствуют грамматические ошибки.

2. Отметка «хорошо» выставляется, если имеется одна ошибка, неточности (не более 2х).

3. Отметка «удовлетворительно» выставляется, если студент обращался к Интернет-источникам и за помощью преподавателя, но внес и свой вклад в выполнение задания.

4. Отметка «неудовлетворительно» выставляется, если студент не смог выполнить задание или

выполнил его только с помощью Интернет-подсказок. Считается что студент не усвоил материал, и он подлежит передаче.

Методические рекомендации по работе со словарем (задание 2): стр. 11-12.

Методические рекомендации по транскрипированию слов (задание 3).

Иногда студент, получая задание по работе с новыми словами, обнаруживает, что автор учебника или пособия не снабдил новую лексику транскрипцией. В этом случае обучающемуся необходимо выполнить эту работу самостоятельно. Для этого ему понадобится не профессиональный, а базовый учебник, первая глава которого всегда посвящена фонетике.

Самостоятельное написание транскрипции новых слов призвано послужить быстрому заучиванию слов с корректным произношением. Правила написания транскрипции условно можно поделить на 2:

1. Транскрипция слова соответствует правилам чтения в английском языке под ударением или в безударном положении. В этом случае студент пишет знаки транскрипции, следуя правилам.
2. Чтение слова не соответствует правилам, является исключением, вызванным, прежде всего этимологией слова (его происхождением). Возможно, слово заимствовано из другого языка и подлежит запоминанию.

Студент должен помнить, что транскрипция слова всегда пишется в квадратных скобках.

Критерии оценивания работы обучающегося по транскрипированию слов:

1. Отметка «отлично» выставляется, если студент выполнил работу самостоятельно, без ошибок, при необходимости обратившись к фонетическому разделу базового учебника.
2. Отметка «хорошо» выставляется, если имеется одна – две ошибки, неточности (не более 2х).
3. Отметка «удовлетворительно» выставляется, если студент обращался к Интернет-источникам и за помощью преподавателя, но все равно допустил ошибки более 2х.
4. Отметка «неудовлетворительно» выставляется, если студент не смог выполнить задание или выполнил его только с помощью Интернет-подсказок. Считается что студент не усвоил материал, и он подлежит передаче.

9. Форма отчета: выполнение заданий в рабочих тетрадях, в словаре.

10. Место проведения самоподготовки: читальный зал библиотеки или кабинет 113 для самостоятельной работы.

Практическое занятие 11.

1. Название темы: Питание людей вне дома.

2. Учебные цели: Изучение новой лексики и возможности ее применения в профессии.

3. Продолжительность занятия: 2 часа.

4. Материалы, оборудование, ТСО, программное обеспечение, оснащение, раздаточный материал: рабочая тетрадь, словарь, ноутбук, Интернет.

5. Литература, информационное обеспечение: учебник, учебное пособие.

6. Методические рекомендации по выполнению работы: изучите краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практического занятия. При выполнении работы соблюдайте последовательность действий.

7. Порядок выполнения работы:

Задание 1. Аудирование.

Задание 2. Работа с текстом (чтение, перевод) ОИ с.27,28.

Задание 3. Работа в словаре (слова с.28-29).

Задание 4. Выполнение упражнений к тексту с.29-30 ОИ.

8. Теоретические сведения

Для выполнения практического задания 11 обучающийся должен овладеть определенным набором лексики по теме, навыками аудирования. Для работы с текстом необходимо обратиться к материалу на с.27-28 ОИ и только после выполнения трех первых заданий переходить к выполнению

упражнений в рабочей тетради.

Методические рекомендации по выполнению работы:

Методические рекомендации по Аудированию (задание 1):

Аудирование – восприятие на слух с целью понимания иностранной лексики – неотъемлемая часть процесса обучения иностранному языку. Именно поэтому на этапе, когда студент владеет базовыми знаниями языка, определенным набором лексики (от 1200 слов) можно приступать к процессу слушания текстов, диалогов.

Воспроизводить текст на иностранном языке может сам педагог, тогда студенты могут следить и за его губами, либо диктор. Голос профессионального диктора может быть записан на диске, либо воспроизведен непосредственно из аудио-источника (радио, радио в Интернет).

Перед предоставлением возможности обучающемуся прослушать текст, преподаватель готовит его к этому процессу, объясняет сложности, расставляет акценты.

На начальном этапе возможно давать студентам прослушивать только маленькие абзацы текста в несколько предложений. Помните: преподаватель предоставит вам возможность прослушивания текстов только вашего уровня знания языка (Elementary, Pre-Intermediate). Число прослушиваний – не менее двух.

При первом слушании студент, скорее всего, услышит не связный текст, а его отдельные части: слова и выражения. И только при втором прослушивании возможно понимание смысла текста в контексте или в полном объеме.

Критерии оценивания Аудирования:

1. Отметка «отлично» выставляется, если студент понял общий смысл текста и смог по-русски рассказать его.

2. Отметка «хорошо» выставляется, если студент понял отдельные фразы и выражения, но не смог связать их воедино.

3. Отметка «удовлетворительно» выставляется, если студент понял отдельные слова и не понял смысла текста.

4. Отметка «неудовлетворительно» выставляется, если студент не понял ничего из текста, даже после третьего прослушивания.

Методические рекомендации по работе с текстом (задание 2): см. стр. 10-11.

Методические рекомендации по работе в словаре (задание 3).

Перед тем как начать работу в словаре необходимо определиться, что этот процесс несколько отличается от работы со словарем. Авторы представляют работу со словарем более широко, нежели работу в словаре. Проще говоря, работа в словаре является частью работы со словарем. Говоря в предыдущих занятиях о работе со словарем мы имели в виду следующее:

1. Нахождение обучающимся новой лексики в основной или дополнительной литературе.

2. Произнесение новых слов и выражений с помощью знаков транскрипции, если они имеются. В случае их отсутствия, самостоятельное транскрипирование новых слов.

3. Написание найденной новой лексики в словаре обучающегося.

Поскольку, начиная с 11го занятия, появляется много практических заданий по аудированию, авторы профессиональной литературы снабжают все тексты новой активной лексикой. Студенту необходимо просто перенести слова, приведенные после нового текста, в свой личный словарь.

Работа студента упрощается. Ему не нужно искать новые слова в словаре, писать знаки транскрипции. Необходимо продолжить работу в словаре, т.к. стандарт требует знания лексики в объеме от 1200 единиц.

Перед началом работы в словаре рекомендуется проставить дату на полях и перед новыми словами написать название темы. Это ускорит процесс проверки преподавателем работы студента.

Критерии оценивания работы студента в словаре:

1. Отметка «отлично» выставляется, если студент в полном объеме выполнил указания преподавателя. Может произнести любое названное преподавателем слово.

2. Отметка «хорошо» выставляется, если студент перенес слова в словарь, но несмотря на

наличие транскрипции, ошибается в произнесении отдельных слов.

3. Отметка «удовлетворительно» выставляется, если студент ведет свой словарь не систематически, допускает пропуски слов и тем.

4. Отметка «неудовлетворительно» выставляется, если студент не работает в словаре, не развивает свой лексический запас, не может правильно читать записанные слова.

Методические рекомендации по выполнению упражнений (задание 4): с.12-13.

9. Форма отчета: выполнение заданий в рабочих тетрадях, в словаре.

10. Место проведения самоподготовки: читальный зал библиотеки или кабинет 113 для самостоятельной работы.

Практическое занятие 12.

1. Название темы: Организация питания в столовой колледжа.

2. Учебные цели: Изучение новой лексики и возможности ее применения в профессии.

3. Продолжительность занятия: 2 часа.

4. Материалы, оборудование, ТСО, программное обеспечение, оснащение, раздаточный материал: рабочая тетрадь, словарь, ноутбук, Интернет.

5. Литература, информационное обеспечение: учебник, учебное пособие.

6. Методические рекомендации по выполнению работы: изучите краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практического занятия. При выполнении работы соблюдайте последовательность действий.

7. Порядок выполнения работы:

Задание 1. Аудирование.

Задание 2. Работа с текстом, в том числе с диалогами (чтение, перевод) ОИ с.31-33.

Задание 3. Работа в словаре.

Задание 4. Выполнение упражнений к тексту с.31 ОИ.

8. Теоретические сведения

Для выполнения практического задания 12 обучающийся должен овладеть определенным набором лексики по теме, навыками аудирования. Для работы с текстом необходимо обратиться к материалу на с.31-33 ОИ и только после выполнения трех первых заданий переходить к выполнению упражнений в рабочей тетради.

Методические рекомендации по Аудированию (задание 1): с.24-25.

Методические рекомендации по работе с текстом, в том числе с диалогами (задание 2): см. стр. 10-11.

Работа с диалогами имеет свою специфику. В работе над ними принимают участие, как правило, два человека. Каждый студент выбирает себе роль и читает и переводит именно ее. Но поскольку текст связан и со вторым действующим лицом, возможна обоюдная работа над текстом диалога и его переводом. Возможен также обмен ролями между соседями по парте.

Методические рекомендации по работе в словаре (задание 3): с.25.

Методические рекомендации по выполнению упражнений (задание 4): с.12-13.

9. Форма отчета: выполнение заданий в рабочих тетрадях, в словаре.

10. Место проведения самоподготовки: читальный зал библиотеки или кабинет 113 для самостоятельной работы.

Практическое занятие 13.

1. Название темы: Оснащение стола по правилам этикета.

2. Учебные цели: Изучение новой лексики и возможности ее применения в профессии.

3. Продолжительность занятия: 2 часа.

4. Материалы, оборудование, ТСО, программное обеспечение, оснащение, раздаточный материал: рабочая тетрадь, словарь, ноутбук, Интернет.

5. Литература, информационное обеспечение: учебник, учебное пособие.

6. Методические рекомендации по выполнению работы: изучите краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практического занятия. При выполнении работы соблюдайте последовательность действий.

7. Порядок выполнения работы:

Задание 1. Аудирование.

Задание 2. Работа с текстом ОИ с.106.

Задание 3. Работа в словаре. с.107.

Задание 4. Подготовка презентации.

8. Теоретические сведения

Для выполнения практического задания 13 обучающийся должен овладеть определенным набором лексики по теме, навыками аудирования. Для работы с текстом необходимо обратиться к материалу на с.31-33 ОИ и только после выполнения трех первых заданий переходить к выполнению упражнений в рабочей тетради, презентации в компьютере.

Методические рекомендации по Аудированию (задание 1): с.24-25.

Методические рекомендации по работе с текстом (задание 2): см. стр. 10-11.

Методические рекомендации по работе в словаре (задание 3): с.25.

Методические рекомендации по подготовке презентации (задание 4): с.14-16.

9. Форма отчета: выполнение заданий в рабочих тетрадях, в словаре, презентация.

10. Место проведения самоподготовки: читальный зал библиотеки или кабинет 113 для самостоятельной работы.

Практическое занятие 14.

1. Название темы: Профессия - повар.

2. Учебные цели: Изучение новой лексики и возможности ее применения в профессии.

3. Продолжительность занятия: 2 часа.

4. Материалы, оборудование, ТСО, программное обеспечение, оснащение, раздаточный материал: рабочая тетрадь, словарь, ноутбук, Интернет.

5. Литература, информационное обеспечение: учебник, учебное пособие.

6. Методические рекомендации по выполнению работы: изучите краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практического занятия. При выполнении работы соблюдайте последовательность действий.

7. Порядок выполнения работы:

Задание 1. Аудирование.

Задание 2. Работа с текстом ОИ с.125.

Задание 3. Работа в словаре. с.126.

Задание 4. Выполнение упражнений к тексту, ответы на вопросы с. 127 ОИ.

8. Теоретические сведения

Для выполнения практического задания 14 обучающийся должен овладеть определенным набором лексики по теме, навыками аудирования. Для работы с текстом необходимо обратиться к материалу на с.125 ОИ и только после выполнения трех первых заданий переходить к выполнению упражнений в рабочей тетради.

Методические рекомендации по Аудированию (задание 1): с.24-25.

Методические рекомендации по работе с текстом (задание 2): см. стр. 10-11.

Методические рекомендации по работе в словаре (задание 3): с.25.

Методические рекомендации по выполнению упражнений (задание 4): с.12-13.

Одним из заданий упражнений к тексту могут быть ответы на вопросы. Прочитав вопрос, определите, к какому типу вопросов он относится: общий, специальный, альтернативный, разделительный. К примеру, если *вопрос общий*, он ставится ко всему предложению и предполагает однозначный ответ «да» или «нет». Если вопрос специальный, он начинается с вопросительных слов *what, when, where, who, why, how* и др. *Специальный вопрос* задается к какому-либо из членов предложения и требует полного ответа. *Альтернативный вопрос* начинается как общий, но потом требует выбор между двумя вариантами ответа. Например: *Do you like tea or coffee?* Разделительный союз *OR* указывает на альтернативность вопроса. Но на такой вопрос нельзя ответить: *Yes, I do*. Можно ответить: *I like coffee* или *I like tea*. *Разделительный вопрос* состоит из двух частей: основной и хвостика (*tail*), стоящего после запятой. Хвостик может выглядеть так: *...Do you?* или *Aren't you?* И переводится как «Не так ли», «Не правда ли». Если одна часть вопроса утвердительная, то вторая всегда отрицательная и наоборот.

Обратите внимание на вспомогательные глаголы и время, в котором задан вопрос. Используйте при ответе тот вспомогательный глагол, который был в вопросе.

9. Форма отчета: выполнение заданий в рабочих тетрадях, в словаре.

10. Место проведения самоподготовки: читальный зал библиотеки или кабинет 113 для самостоятельной работы.

Практическое занятие 15.

1.Название темы: Мой путь в профессию.

2.Учебные цели: Изучение новой лексики и возможности ее применения в профессии.

3. Продолжительность занятия: 2 часа.

4. Материалы, оборудование, ТСО, программное обеспечение, оснащение, раздаточный материал: рабочая тетрадь, словарь, ноутбук, Интернет.

5. Литература, информационное обеспечение: учебник, учебное пособие.

6.Методические рекомендации по выполнению работы: изучите краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практического занятия. При выполнении работы соблюдайте последовательность действий.

7.Порядок выполнения работы:

Задание 1. Аудирование.

Задание 2. Работа с текстом ОИ с.129-130.

Задание 3. Работа в словаре. с.126.

Задание 4. Выполнение упражнений к тексту с. 131 ОИ.

8.Теоретические сведения

Для выполнения практического задания 15 обучающийся должен овладеть определенным набором лексики по теме, навыками аудирования. Для работы с текстом необходимо обратиться к материалу на с.129-130 ОИ и только после выполнения трех первых заданий переходить к выполнению упражнений в рабочей тетради.

Методические рекомендации по Аудированию (задание 1): с.24-25.

Методические рекомендации по работе с текстом (задание 2): см. стр. 10-11.

Методические рекомендации по работе в словаре (задание 3): с.25.

Методические рекомендации по выполнению упражнений (задание 4): с.12-13.

9. Форма отчета: выполнение заданий в рабочих тетрадях, в словаре.

10. Место проведения самоподготовки: читальный зал библиотеки или кабинет 113 для

самостоятельной работы.

Практическое занятие 16.

1. Название темы: Как питаются американцы.

2. Учебные цели: Изучение новой лексики и возможности ее применения в профессии.

3. Продолжительность занятия: 2 часа.

4. Материалы, оборудование, ТСО, программное обеспечение, оснащение, раздаточный материал: рабочая тетрадь, словарь, ноутбук, Интернет.

5. Литература, информационное обеспечение: учебник, учебное пособие.

6. Методические рекомендации по выполнению работы: изучите краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практического занятия. При выполнении работы соблюдайте последовательность действий.

7. Порядок выполнения работы:

Задание 1. Аудирование.

Задание 2. Работа с текстом ОИ с.45-46.

Задание 3. Работа в словаре. с.126.

Задание 4. На выбор студента: 1. Выполнение упражнений к тексту с. 47 ОИ.2. Написание эссе.

3. Подготовка презентации.

8. Теоретические сведения

Для выполнения практического задания 16 обучающийся должен овладеть определенным набором лексики по теме, развивать навыки аудирования, написания эссе. Для работы с текстом необходимо обратиться к материалу на с.45-46 ОИ и только после выполнения трех первых заданий переходить к выполнению практического задания на выбор.

Методические рекомендации по Аудированию (задание 1): с.24-25.

Методические рекомендации по работе с текстом (задание 2): см. стр. 10-11.

Методические рекомендации по выполнению упражнений (задание 4): с.12-13.

Методические рекомендации по написанию эссе:

Слово «эссе» латинского происхождения. Эссе - сочинение лёгкого прозаического жанра, небольшого объёма и свободного изложения. Современные требования к изучению английского языка свидетельствуют о необходимости научения студентов правилам написания эссе.

Прежде всего необходимо внимательно прочесть задание, составить план своего будущего мини-сочинения и изложить его на бумаге. Стандартный размер эссе - 200-250 слов.

Чтобы получился корректный и логичный текст, необходимо правильно понять поставленную задачу. Рекомендуется, как можно внимательнее изучать задание. Чаще всего оно представляет собой одно-два предложения и включает в себя элементы «за» и «против». Если план уже указан в задании, значит, можно приступать к написанию эссе. Если нет, то следующим этапом станет составление плана: придумайте несколько аргументов в пользу той и другой точки зрения, изобразите их в виде схемы на бумаге и приступайте к работе.

Введение. В первом параграфе эссе следует ввести читателя в курс дела, для этого нужно раскрыть тематику вопроса и обозначить все точки зрения (в данном случае их будет две). Не стоит делать введение слишком объёмным, двух-трёх развёрнутых предложений будет вполне достаточно. Постарайтесь изложить ключевую мысль, лучше всего это сделать в виде краткого лаконичного высказывания или цитаты, подходящей по смыслу.

Основная часть. Она считается самой важной в эссе, именно в ней вы должны предоставить читателю обе позиции и свои аргументы к ним. При этом каждая точка зрения должна быть оформлена в отдельный параграф, например, в первом параграфе вы представляете аргументы «за» социальные сети, во втором - «против». За каждую точку зрения вы должны предоставить по три аргумента.

Во второй части можно привести наглядные примеры, подтверждающие вашу точку зрения на данный вопрос. Употребляйте больше наречий и прилагательных, а также синонимы глаголов и

других слов. Это позволит сделать текст более красочным и живым. Используйте простой, но качественный и грамотный английский, помните - ошибки в тексте не приветствуются.

Заключение. Это небольшой завершающий параграф из трёх-четырёх предложений, в нём вы обобщаете сказанную информацию и выражаете своё собственное мнение по данному вопросу. Каждая часть эссе должна плавно переходить в следующую, а закончить его следует логически завершённым выводом. Для этого используйте специальную лексику, которая и предназначается для того, чтобы помочь вам последовательно изложить свои мысли. Рекомендуется использовать логические связки – слова, выражения для наиболее полного раскрытия проблемы:

Выражения мнения:

I agree/ disagree

In my opinion, ... / From my point of view, ... / As far as I am concerned, ...

I believe that.../ It seems to me that...

I am in favour of... / I am against the idea of...

According to...

Some people say that...

It is said/believed that...

There is no doubt that...

It cannot be denied that...

It goes without saying that...

We must admit that...

Представление аргументов:

The main argument against/in favour is...

First of all, I would like to consider...

The first thing I would like to consider is...

To begin with, .../ To start with, ...

Despite the fact that.../ In spite of the fact that...

On the one hand, ... /On the other hand, ...

Besides,.../ In addition,...

What is more, .../ Moreover, .../ More than that, ...

Finally, ...

However, ... / ..., though ...although...

Nevertheless,...

Логические связки:

for this reason

therefore/that is why

thus sth happened because of/as a result of/owing to/due to/as a consequence of

Примеры:

For example

For instance

Such as

Like

Заключение:

To sum up, ...

To conclude, I would argue that...

On this basis, I can conclude that...

In conclusion, I would like to stress that...

All in all, I believe that...

Объем эссе составляет одну треть страницы, при использовании 12 шрифта и одинарного межстрочного интервала.

Example: Компьютерные игры. За и против

People have always had different hobbies but technological progress has caused the appearance of computers and computer games, which can keep a child occupied for hours. However, adults consider

computer games a complete waste of time. As for me, I believe computer games are more than mindless entertainment. To begin with, computer games can teach people to achieve their aims as they regularly put obstacles and traps in the way of players which are necessary to overcome in order to progress through the rest of the game. Additionally, computer games can be a valuable source of accidental learning that can be applied to school, home, and social events. Moreover, teachers have also started to appreciate educational games as an opportunity to make their lessons more exciting. Nevertheless, quite a few people are against this activity as they find it rather addictive and harmful for children's health. They argue that computer games make students neglect their school work. However, if we learn to control our computer use and play games for an hour just to relax after a hard day at school, this will not do us any harm. What is more, modern technology made it possible to eliminate the bad effect of computers on our eyes. To sum up, I believe that computer games have more advantages than drawbacks. They make us persistent, develop our logical reasoning and help us to escape from everyday problems. The thing is to find a right balance between virtual reality and everyday reality.

Критерии оценивания эссе:

1. Отметка «отлично» выставляется, если студент выполнил работу самостоятельно, без ошибок, с соблюдением приведенных выше требований.
2. Отметка «хорошо» выставляется, если студент не уложился в отведенное время, в объеме эссе или допустил не более двух ошибок (грамматических или лексических) в тексте.
3. Отметка «удовлетворительно» выставляется, если студент допустил от 3х до 5ти ошибок в тексте.
4. Отметка «неудовлетворительно» выставляется, если студент допустил более пяти ошибок, выполнял работу не самостоятельно.

Методические рекомендации по подготовке презентации: с.14-16.

9. Форма отчета: выполнение заданий в рабочих тетрадях, в словаре, в ПК.

10. Место проведения самоподготовки: читальный зал библиотеки или кабинет 113 для самостоятельной работы.

Практическое занятие 17.

1.Название темы: Как питаются англичане.

2.Учебные цели: Изучение новой лексики и возможности ее применения в профессии.

3. Продолжительность занятия: 2 часа.

4. Материалы, оборудование, ТСО, программное обеспечение, оснащение, раздаточный материал: рабочая тетрадь, словарь, ноутбук, Интернет.

5. Литература, информационное обеспечение: учебник, учебное пособие.

6.Методические рекомендации по выполнению работы: изучите краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практического занятия. При выполнении работы соблюдайте последовательность действий.

7.Порядок выполнения работы:

Задание 1. Аудирование.

Задание 2. Работа с текстом ОИ с.48-49.

Задание 3. Составление вопросов к тексту.

Задание 4. Работа в словаре.

Задание 5. Подготовка презентации.

8.Теоретические сведения

Для выполнения практического задания 17 обучающийся должен прослушать текст. Для работы с текстом необходимо обратиться к материалу на с.48-49 ОИ, составить вопросы к тексту, поработать в словаре, подготовить презентацию. При этом придерживаемся практических рекомендаций и

критериев оценивания работы.

Методические рекомендации по Аудированию (задание 1): с.24-25.

Методические рекомендации по работе с текстом (задание 2): см. стр. 10-11.

Методические рекомендации по составлению вопросов к тексту (задание 3):

Умение составлять вопросы – высокий показатель знания языка. Это умение развивает навыки диалогового общения, повышает уровень понимания сторонами друг друга в межличностной межкультурной коммуникации. Перед началом работы необходимо повторить теорию в базовом учебнике.

Обычно задание выглядит следующим образом: Составить все возможные типы вопросов к тексту. Вы внимательно прочитали текст, определили, в каком времени ведется повествование. Тогда можно приступить к составлению вопросов.

В английском языке существует четыре основных типа вопросов: общий, специальный альтернативный и разделительный. Дальше выбор за вами:

1. Вы можете сначала задать ряд общих опросов к предложениям текста.
2. Можете последовательно в тетради задавать все типы вопросов в удобном для вас порядке, т.е. сначала все разделительные, потом альтернативные, потом специальные и наконец общие.
3. Главное требование – грамматически правильное построение вопросов.

Вспомним схемы построения вопросов:

ОБЩИЙ ВОПРОС: (1) Вспомогательный глагол – (2) подлежащее – (3) смысловой глагол – далее другие члены предложения – знак вопроса (?)

Пример: Kate wants to eat. Does Kate want to eat?

СПЕЦИАЛЬНЫЙ ВОПРОС: (1) Вопросительное слово/(вопросительное местоимение) – (2) подлежащее – (3) смысловой глагол – далее другие члены предложения – знак вопроса (?)

Пример: Kate wants to eat an apple. What does Kate want to eat?

АЛЬТЕРНАТИВНЫЙ ВОПРОС: (1) Вспомогательный глагол – (2) подлежащее – (3) смысловой глагол – (4) дополнение/ обстоятельство – (5) союз OR (или) – (6) альтернативный вариант – знак вопроса (?)

Пример: Kate wants to eat an apple. Does Kate want to eat an apple or a plum?

РАЗДЕЛИТЕЛЬНЫЙ ВОПРОС: (1) Подлежащее – (2) смысловой глагол (сказуемое) – (3) дополнение/ обстоятельство – (4) запятая – (5) вспомогательный глагол с отрицанием – (6) местоимение, заменяющее подлежащее.

Пример: Kate wants to eat an apple. Kate wants to eat an apple, doesn't she?

Приступаем к построению вопросов.

Критерии оценивания вопросов:

1. Отметка «отлично» выставляется, если студент выполнил работу самостоятельно, без ошибок, с соблюдением приведенных выше требований. И задал к тексту не менее 10 различных типов вопросов.

2. Отметка «хорошо» выставляется, если студент допустил не более 2х ошибок в составлении вопросов. Или ошибки не допущены, но отсутствует один из типов вопросов.

3. Отметка «удовлетворительно» выставляется, если студент допустил от 3х до 5ти ошибок при составлении вопросов.

4. Отметка «неудовлетворительно» выставляется, если студент допустил более пяти ошибок, выполнял работу не самостоятельно, не смог составить более трех корректных вопросов.

Методические рекомендации по работе в словаре (задание 4): с.25.

Методические рекомендации по подготовке презентации (задание 5): с.14-16.

9. Форма отчета: выполнение заданий в рабочих тетрадях, в словаре.

10. Место проведения самоподготовки: читальный зал библиотеки или кабинет 113 для самостоятельной работы.

Практическое занятие 18.

1.Название темы: Планирование меню.

2.Учебные цели: Изучение новой лексики и возможности ее применения в профессии.

3. Продолжительность занятия: 2 часа.

4. Материалы, оборудование, ТСО, программное обеспечение, оснащение, раздаточный материал: рабочая тетрадь, словарь, ноутбук, Интернет.

5. Литература, информационное обеспечение: учебник, учебное пособие.

6.Методические рекомендации по выполнению работы: изучите краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практического занятия. При выполнении работы соблюдайте последовательность действий.

7.Порядок выполнения работы:

Задание 1. Аудирование.

Задание 2. Работа с текстом ОИ с.103-104.

Задание 3. Работа в словаре.

Задание 4. Выполнение упражнений с.105 ОИ.

8.Теоретические сведения

Для выполнения практического задания 18 обучающийся должен прослушать текст. Для работы с текстом необходимо обратиться к материалу на с.103-104 ОИ, поработать с лексикой в словаре, выполнить упражнения на указанной странице учебника. При этом придерживаемся практических рекомендаций и критериев оценивания работы.

Методические рекомендации по Аудированию (задание 1): с.24-25.

Методические рекомендации по работе с текстом (задание 2): см. стр. 10-11.

Методические рекомендации по работе в словаре (задание 3): с.25.

Методические рекомендации по выполнению упражнений (задание 4): с.14-16.

9. Форма отчета: выполнение заданий в рабочих тетрадях, в словаре.

10. Место проведения самоподготовки: читальный зал библиотеки или кабинет 113 для самостоятельной работы.

Практическое занятие 19.

1.Название темы: Подбор вин.

2.Учебные цели: Изучение новой лексики и возможности ее применения в профессии.

3. Продолжительность занятия: 2 часа.

4. Материалы, оборудование, ТСО, программное обеспечение, оснащение, раздаточный материал: рабочая тетрадь, словарь, ноутбук, Интернет.

5. Литература, информационное обеспечение: учебник, учебное пособие.

6.Методические рекомендации по выполнению работы: изучите краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практического занятия. При выполнении работы соблюдайте последовательность действий.

7.Порядок выполнения работы:

Задание 1. Работа с текстом ОИ с.108-110.

Задание 2. Работа в словаре.

Задание 3. Выполнение упражнений к текстам.

Задание 4. Работа с диалогами. с.111.

Задание 5. Письменный перевод (меню) на с.113-116 ОИ.

8.Теоретические сведения

Для выполнения практического задания 19 обучающийся должен поработать с текстом. Для работы с текстом необходимо обратиться к материалу на с.108-110 ОИ, поработать с лексикой в словаре,

выполнить упражнения. При этом придерживаемся практических рекомендаций и критериев оценивания работы. Перевод меню выполняется в рабочей тетради.

Методические рекомендации по работе с текстом (задание 1): см. стр. 10-11.

Методические рекомендации по работе в словаре (задание 2): с.25.

Методические рекомендации по выполнению упражнений (задание 3): с.14-16.

Методические рекомендации по работе с диалогами (задание 4):

Развитие навыков диалогового общения – одна из основных задач при обучении иностранному языку. Работа с диалогами имеет свою специфику. В работе над ними принимают участие, как правило, два человека. Каждый студент выбирает себе роль и читает и переводит именно ее. Но поскольку текст связан и со вторым действующим лицом, возможна обоюдная работа над текстом диалога и его переводом. Возможен также обмен ролями между соседями по парте.

Критерии оценивания работы над диалогами:

1. Отметка «отлично» выставляется, если студент при устном его опросе без ошибок прочитал и перевел свою роль в диалоге. Если диалог задавался к заучиванию наизусть, то ошибки также не допускаются.
2. Отметка «хорошо» выставляется, если студент допустил не более одной ошибки при чтении и переводе.
3. Отметка «удовлетворительно» выставляется, если студент читал и переводил свою роль в диалоге с ошибками (от 2х до 5ти).
4. Отметка «неудовлетворительно» выставляется, если студент допустил более пяти ошибок.

Методические рекомендации по выполнению письменного перевода (задание 5):

Письменный перевод текста в тетради – задание довольно сложное, но только в том случае, если студенту нельзя пользоваться словарем. Однако, уровень знаний студентов в колледже допускает использование словарей различных видов в виду ограниченности словарного запаса.

Перед тем как перейти к переводу текста, необходимо ознакомиться с новой лексикой и занести ее в словарь. Чтение и перевод новых слов и выражений способствуют их скорейшему запоминанию. Когда студент ознакомился со словами и выражениями к тексту, можно приступить к его переводу.

Алгоритм перевода может быть следующим: 1. Прочитайте весь текст. 2. Разберитесь с содержанием (поймите контекст). 3. Можно приступить к переводу «sentence by sentence» (предложение за предложением). 4. При переводе сложных (с позиций грамматики) фрагментов, обращайтесь к преподавателю. Он напомнит специфику перевода сложных предложений в различных типах времен (неопределенное, продолженное, совершенное и др.) Обращайте внимание на слова-маркеры времен.

Критерии оценивания работы над письменным переводом текста:

1. Отметка «отлично» выставляется, если студент перевел текст не дословно, а литературно, с пониманием контекста.
2. Отметка «хорошо» выставляется, если студент выполнил дословный перевод, который не всегда логичен, допустил одну-две неточности.
3. Отметка «удовлетворительно» выставляется, если студент перевел текст не точно, с ошибками, не до конца понял смысл текста.
4. Отметка «неудовлетворительно» выставляется, если студент перевел текст очень, приблизительно, поверхностно, с большим числом лексических ошибок. Перевод подлежит переделыванию до получения более высокой оценки.

9. Форма отчета: выполнение заданий в рабочих тетрадях, в словаре.

10. Место проведения самоподготовки: читальный зал библиотеки или кабинет 113 для самостоятельной работы.

Практическое занятие 20.

1. Название темы: Виды закусок.

2. Учебные цели: Изучение новой лексики и возможности ее применения в профессии.

3. Продолжительность занятия: 2 часа.

4. Материалы, оборудование, ТСО, программное обеспечение, оснащение, раздаточный материал: рабочая тетрадь, словарь, ноутбук, Интернет.

5. Литература, информационное обеспечение: учебник, учебное пособие.

6. Методические рекомендации по выполнению работы: изучите краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практического занятия. При выполнении работы соблюдайте последовательность действий.

7. Порядок выполнения работы:

Задание 1. Аудирование.

Задание 2. Работа с текстом ОИ с.113.

Задание 3. Составление кроссворда по теме «Закуски».

Задание 4. Подготовка мини-доклада по теме.

8. Теоретические сведения

Для выполнения практического задания 20 обучающийся должен прослушать текст, разобраться с содержанием, выполнив задание на с.113. Познакомившись с новой лексикой, закрепим ее, поработав над составлением кроссворда (1-3). При этом придерживаемся практических рекомендаций и критериев оценивания работы.

Методические рекомендации по Аудированию (задание 1): с.24-25.

Методические рекомендации по работе с текстом (задание 2): см. стр. 10-11.

Методические рекомендации по составлению кроссворда по теме (задание 3): с.17-19.

Методические рекомендации по подготовке докладов (рефератов):

При переходе к новой теме, в нашем случае «Закуски», желательно, чтобы студент приходил на занятие с теоретическим знанием материала профессиональной направленности на русском языке (для более сильных студентов, на английском языке). В таком случае преподаватель сможет применить проблемную методику обучения (через обозначение студентом проблемных моментов).

Для этого преподаватель объявляет новую тему заранее и дает задание подготовить доклады/рефераты. Две эти формы самостоятельной работы студентов отличаются друг от друга, прежде всего, объемом и оформлением. Доклад предполагает объем до 2х страниц печатного текста, полуторного интервала, кегль 14. В конце текста необходимо указать источники информации (печатные или электронные).

Требование к небольшому объему доклада обусловлено знанием правил взаимодействия с аудиторией. Докладчик способен удерживать внимание аудитории первые 3-5 минут (не более 2х страниц текста). Далее необходимо подключать опыт лектора и мотивацию аудитории.

При написании доклада следует составить план, подобрать основные источники. Работая с источниками, следует систематизировать полученные сведения, сделать выводы и обобщения.

Реферат – краткое изложение в письменном виде или в форме публичного доклада содержания научного труда или трудов, обзор литературы по теме. Это самостоятельная научно-исследовательская работа студента, в которой раскрывается суть исследуемой проблемы.

Изложение материала носит проблемно-тематический характер, показываются различные точки зрения, а также собственные взгляды на проблему. Содержание реферата должно быть логичным. Объем реферата, как правило, от 5 до 15 страниц. Темы реферата разрабатывает преподаватель, ведущий данную дисциплину. Перед началом работы над рефератом следует наметить план и подобрать литературу. Прежде всего, следует пользоваться литературой, рекомендованной учебной программой, а затем расширить список источников, включая и использование специальных журналов, где имеется новейшая научная информация.

Структура реферата:

1. Студенты выбирают интересующую их тему из числа предложенных (или предлагают свою) и

затем под руководством преподавателя начинают работу над выбранной темой.

2. Руководство преподавателя осуществляется в виде индивидуальных консультаций, как непосредственно по теме реферата, так и по методическим вопросам (работа со справочной литературой, оформление рефератов и т.д.).

3. Рефераты, доклады могут быть написаны на иностранном языке (с переводом на русский) или на русском, должны быть красочно оформлены и проиллюстрированы.

4. Рекомендуется использовать ресурсы Интернет.

Оформление реферата:

- титульный лист;
- оглавление;
- введение;
- основная часть;
- заключение;
- список литературы (не менее 8-10 источников).

Критерии оценивания доклада / реферата:

1. Отметка «отлично» выставляется студенту в случае соблюдения следующих требований: соответствие теме, пересказывание материала (а не чтение с листа), правильность и полнота выбора источников, владение терминологией и культурой речи, оформление.

2. Отметка «хорошо» выставляется студенту, если он читает с листа, не соблюдает регламент.

3. Отметка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он не владеет, в полной мере, терминологией и культурой речи. Не имеет четко выраженную структуру доклада/реферата.

4. Отметка «неудовлетворительно» выставляется в случае не готовности студента к новой теме.

9. Форма отчета: выполнение заданий в рабочих тетрадях, в словаре.

10. Место проведения самоподготовки: читальный зал библиотеки или кабинет 113 для самостоятельной работы.

Практическое занятие 21.

1. Название темы: Основные блюда.

2. Учебные цели: Изучение новой лексики и возможности ее применения в профессии.

3. Продолжительность занятия: 2 часа.

4. Материалы, оборудование, ТСО, программное обеспечение, оснащение, раздаточный материал: рабочая тетрадь, словарь, ноутбук, Интернет.

5. Литература, информационное обеспечение: учебник, учебное пособие.

6. Методические рекомендации по выполнению работы: изучите краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практического занятия. При выполнении работы соблюдайте последовательность действий.

7. Порядок выполнения работы:

Задание 1. Аудирование.

Задание 2. Работа с текстом ОИ с.114-115.

Задание 3. Реферирование текста. Подготовка реферата по теме.

8. Теоретические сведения

Для выполнения практического задания 21 обучающийся должен прослушать текст, разобраться с содержанием, выполнив задание на с.114-115. Познакомившись с новой лексикой, закрепим ее, поработав над реферированием текста. Готовим реферат по теме занятия. При этом придерживаемся практических рекомендаций и критериев оценивания работы.

Методические рекомендации по Аудированию (задание 1): с.24-25.

Методические рекомендации по работе с текстом (задание 2): см. стр. 10-11.

Методические рекомендации по подготовке докладов (рефератов) и реферированию текста: с.34-35. Научение студента реферированию – это по сути научение работе с текстом и написанию рефератов. Реферирование – часть научно-исследовательской работы студента. Р. – это процесс

обработки информации и изложение ее в письменной или устной форме. Первый этап р. – прочтение текста (возможно двукратное) с целью понимания его сути. Второй этап – это операции с текстом первоисточника. Необходимо разбить текст на части с целью извлечения основной информации из каждой из них. Третий этап – финальный. Анализируется весь массив текста и делаются выводы. Далее текст реферата подлежит оформлению, проверке источников и сдаче на проверку.

9. Форма отчета: выполнение заданий в рабочих тетрадях, в словаре.

10. Место проведения самоподготовки: читальный зал библиотеки или кабинет 113 для самостоятельной работы.

Практическое занятие 22.

1. Название темы: Десерты.

2. Учебные цели: Изучение новой лексики и возможности ее применения в профессии.

3. Продолжительность занятия: 2 часа.

4. Материалы, оборудование, ТСО, программное обеспечение, оснащение, раздаточный материал: рабочая тетрадь, словарь, ноутбук, Интернет.

5. Литература, информационное обеспечение: учебник, учебное пособие.

6. Методические рекомендации по выполнению работы: изучите краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практического занятия. При выполнении работы соблюдайте последовательность действий.

7. Порядок выполнения работы:

Задание 1. Аудирование.

Задание 2. Работа с текстом ОИ с.117-118.

Задание 3. Составление кроссворда по теме «Десерты».

Задание 4. Подготовка мини-доклада по теме.

8. Теоретические сведения

Для выполнения практического задания 22 обучающийся должен прослушать текст, разобраться с содержанием, выполнив задание на с.117-118. Познакомившись с новой лексикой, закрепим ее, поработав над кроссвордом. Готовим доклад по теме занятия. При этом придерживаемся практических рекомендаций и критериев оценивания работы.

Методические рекомендации по Аудированию (задание 1): с.24-25.

Методические рекомендации по работе с текстом (задание 2): см. стр. 10-11.

Методические рекомендации по составлению кроссворда по теме (задание 3): с.17-19.

Методические рекомендации по подготовке докладов (рефератов): с.34-35.

9. Форма отчета: выполнение заданий в рабочих тетрадях, в словаре.

10. Место проведения самоподготовки: читальный зал библиотеки или кабинет 113 для самостоятельной работы.

Практическое занятие 23.

1. Название темы: Состав производственных помещений предприятий общественного питания.

2. Учебные цели: Изучение новой лексики и возможности ее применения в профессии.

3. Продолжительность занятия: 2 часа.

4. Материалы, оборудование, ТСО, программное обеспечение, оснащение, раздаточный материал: рабочая тетрадь, словарь, ноутбук, Интернет.

5. Литература, информационное обеспечение: учебник, учебное пособие, Интернет.

6. Методические рекомендации по выполнению работы: изучите краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практического занятия. При выполнении работы соблюдайте

последовательность действий.

7.Порядок выполнения работы:

Задание 1. Работа с электронным источником ЭР 13.

Задание 2. Работа с текстом (Перевод информации на английский язык).

Задание 3. Грамматические упражнения с.119 ОИ.

8.Теоретические сведения

Для выполнения практического задания 23 обучающийся должен находиться в аудитории, оборудованной компьютерами, подключенными к сети Интернет. Найти источник, указанный в списке литературы. Познакомившись с новой лексикой, перевести его. Выполнить грамматические упражнения на с.119 ОИ. При этом придерживаемся практических рекомендаций и критериев оценивания работы.

Методические рекомендации по работе с электронными источниками (задание 1):

Работа с информацией – одна из важнейших компетенций обучающегося. Найти материал, переработать его, выбрав только необходимое, суметь сохранить информацию, перевести ее – таков минимальный набор умений и навыков современного студента среднего-профессионального учебного заведения, независимо от специальности, профессии и направления подготовки. К сожалению не весь материал, подлежащий изучению, можно найти в учебниках и учебных пособиях. Поэтому часть материала может быть рекомендована преподавателем. Обучающийся также может принимать активное участие в поиске современной актуальной информации по профессиональным вопросам. Преподаватель направляет практическую работу студента на занятиях по Иностранному языку, обучая его указанным выше навыкам и умениям.

1.Найдите, указанный в списке источников Электронный ресурс. 2. Сохраните его на рабочем столе. 3. Начинайте работу по его осмыслению, переводу, переносу новой лексики в словарь. Работа выполняется в рабочей тетради, и подлежит последующей оценке преподавателем.

Возможно, преподаватель разобьет материал на части, для упрощения работы над ним. Каждый студент работает с своей частью материала.

Критерии оценки работы с электронными источниками:

1. Отметка «отлично» выставляется студенту, если он самостоятельно проработал электронный источник, перевел его, перенес лексику в словарь и готов ответить на вопросы по теме.
2. Отметка «хорошо» выставляется студенту, если он прибегал к помощи преподавателя или одноклассников, не в полной мере освоил лексику по теме или не готов отвечать на вопросы.
3. Отметка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он прибегал к помощи преподавателя или одноклассников, не в полной мере освоил лексику по теме и не готов отвечать на вопросы.
4. Отметка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он прибегал к помощи преподавателя или одноклассников, не освоил лексику по теме, не работал в словаре и не готов отвечать на вопросы.

Методические рекомендации по работе с текстом (задание 2): см. стр. 10-11.

Методические рекомендации по выполнению упражнений (задание 4): с.12-13.

9. Форма отчета: выполнение заданий в рабочих тетрадях, в словаре.

10. Место проведения самоподготовки: читальный зал библиотеки или кабинет 113 для самостоятельной работы.

Практическое занятие 24.

1.Название темы: Оснащение кухни специальным оборудованием.

2.Учебные цели: Изучение новой лексики и возможности ее применения в профессии.

3. Продолжительность занятия: 2 часа.

4. Материалы, оборудование, ТСО, программное обеспечение, оснащение, раздаточный материал: рабочая тетрадь, словарь, ноутбук, Интернет.

5. Литература, информационное обеспечение: учебник, учебное пособие, Интернет.

6. Методические рекомендации по выполнению работы: изучите краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практического занятия. При выполнении работы соблюдайте последовательность действий.

7. Порядок выполнения работы:

Задание 1. Работа с текстом в ДИ с.12-13.

Задание 2. Реферирование.

Задание 3. Грамматические упражнения ОИ с.120.

8. Теоретические сведения

Для выполнения практического задания 24 обучающийся должен находиться в аудитории, оборудованной компьютерами, подключенными к сети Интернет. Выполнить работу с текстом, следуя методическим указаниям. Получить навыки реферирования. Выполнить грамматические упражнения на с.120 ОИ. При этом необходимо учитывать критерии оценивания работы.

Методические рекомендации по работе с текстом (задание 1): см. стр. 10-11.

Методические рекомендации по реферированию (задание 2): см. с. 34-35.

Клише, используемые при реферировании текста или статьи: Ранее мы рассматривали суть реферирования, как формы работы с текстом, вопросы написания рефератов. Однако, считаем необходимым добавить фразы, которые помогут студенту в процессе написания собственного текста на основании изученного:

I. The title of the article. - Название статьи.

1. The article is head - lined ... - Статья называется...

2. The head - line of the article I have read is... - Статья, которую я прочитал, называется ...

3. It is (en)titled... - Она называется...

II. 1. The author(s) of the article is (are) ... - Автором(-ами) этой статьи является (являются)....

2. The article is written by ... - Статья написана ...

3. It is (was) published in ... - Она (была) опубликована в ...

III. 1. The main idea of the article is ... - Основная идея статьи заключается в том, что ...

2. The article is about ... - Статья о ...

3. The article is devoted to ... - Статья посвящена...

4. The article deals with ... - Статья имеет дело с ...

5. The article touches upon ... - Статья затрагивает ...

6. The purpose (aim, objective) of this article is to give ... - Цель этой статьи дать ... (читателям определенную информацию о ...) - (the readers some information on ...)

IV. 1. In the first part of the article the author speaks about ... - В первой части статьи автор говорит о ...

2. The author shows ... - Автор показывает ...

3. The author defines ... - Автор определяет ...

4. The author underlines ... - Автор подчеркивает ...

5. The author notes ... - Автор отмечает ...

6. The author emphasizes (marks out, pints out) ... - Автор выделяет ...

7. First of all it is necessary to underline... - Прежде всего необходимо подчеркнуть

8. The author begins with the describing ... - Автор начинает с описания ...

9. According to the text ... - Согласно тексту....

10. Further the author reports (says) that ... - Далее автор сообщает, что...

11. In conclusion ... - В заключении ...

12. The author comes to the conclusion that ... - В заключении автор приходит к выводу, что...

13. The author concludes by emphasizing the fact that ... - Автор заканчивает выделением такого факта, как ...

V. 1. I find the article interesting. - Я нахожу, что статья интересна.

2. I consider the article important. - Я считаю, что статья важна.

3. I found the article of no value. - Я нахожу, что статья не имеет большой ценности.
4. The article holds much new for (to) me. - Статья содержит много нового для меня.

Критерии оценивания процесса реферирования:

1. Отметка «отлично» выставляется студенту, если он по итогам реферирования может составить собственный адаптированный текст с использованием приведенных клише.
2. Отметка «хорошо» выставляется студенту, если он допускал ошибки при составлении реферированного текста (не более 2х).
3. Отметка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он составил новый текст, допустив более 2х ошибок.
4. Отметка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не справился с работой по реферированию. Даже с помощью преподавателя не смог составить простой адаптированный текст на профессиональную тематику.

Методические рекомендации по выполнению упражнений (задание 3): с.12-13.

9. Форма отчета: выполнение заданий в рабочих тетрадях, в словаре.

10. Место проведения самоподготовки: читальный зал библиотеки или кабинет 113 для самостоятельной работы.

Практическое занятие 25.

1. Название темы: Холодильное и тепловое оборудование

2. Учебные цели: Изучение новой лексики и возможности ее применения в профессии.

3. Продолжительность занятия: 2 часа.

4. Материалы, оборудование, ТСО, программное обеспечение, оснащение, раздаточный материал: рабочая тетрадь, словарь, ноутбук, Интернет.

5. Литература, информационное обеспечение: учебник, учебное пособие, Интернет.

6. Методические рекомендации по выполнению работы: изучите краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практического занятия. При выполнении работы соблюдайте последовательность действий.

7. Порядок выполнения работы:

Задание 1. Работа с текстом в ДИ с.45-46.

Задание 2. Работа с электронными источниками ЭР 1.

Задание 3. Работа со словарем. ОИ с. 282-316.

Задание 4. Выполнение упражнения с.16 ДИ.

8. Теоретические сведения

Для выполнения практического задания 25 обучающийся должен находиться в аудитории, оборудованной компьютерами, подключенными к сети Интернет. Выполнить работу с текстом, со словарем, следуя методическим указаниям. Совершенствовать навыки работы с электронными источниками. Выполнить упражнения на с.282-316 ОИ. При этом необходимо учитывать критерии оценивания работы.

Методические рекомендации по работе с текстом (задание 1): см. стр. 10-11.

Методические рекомендации по работе с электронными источниками (задание 2): см. с.37.

Методические рекомендации по работе со словарем (задание 3): стр. 11-12.

Методические рекомендации по выполнению упражнений (задание 4): с.12-13.

9. Форма отчета: выполнение заданий в рабочих тетрадях, в словаре.

10. Место проведения самоподготовки: читальный зал библиотеки или кабинет 113 для

самостоятельной работы.

Практическое занятие 26.

1. Название темы: Хлебопекарное и кондитерское оборудование

2. Учебные цели: Изучение новой лексики и возможности ее применения в профессии.

3. Продолжительность занятия: 2 часа.

4. Материалы, оборудование, ТСО, программное обеспечение, оснащение, раздаточный материал: рабочая тетрадь, словарь, ноутбук, Интернет.

5. Литература, информационное обеспечение: учебник, учебное пособие, Интернет.

6. Методические рекомендации по выполнению работы: изучите краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практического занятия. При выполнении работы соблюдайте последовательность действий.

7. Порядок выполнения работы:

Задание 1. Работа с электронными источниками ЭР 1.

Задание 2. Работа со словарем. ОИ с. 282-316.

Задание 3. Составление кроссворда по теме «Производственные помещения кухни».

8. Теоретические сведения

Для выполнения практического задания 26 обучающийся должен находиться в аудитории, оборудованной компьютерами, подключенными к сети Интернет. Выполнить работу со словарем, следуя методическим указаниям. Составить кроссворд по теме занятия не менее 12 слов. При этом необходимо учитывать критерии оценивания работы.

Методические рекомендации по работе с электронными источниками (задание 1): см. с.37.

Методические рекомендации по работе со словарем (задание 2): стр. 11-12.

Методические рекомендации по составлению кроссвордов (задание 3): с.17-18.

9. Форма отчета: выполнение заданий в рабочих тетрадях, в словаре.

10. Место проведения самоподготовки: читальный зал библиотеки или кабинет 113 для самостоятельной работы.

Практическое занятие 27.

1. Название темы: Посудомоечное и вспомогательное оборудование.

2. Учебные цели: Изучение новой лексики и возможности ее применения в профессии.

3. Продолжительность занятия: 2 часа.

4. Материалы, оборудование, ТСО, программное обеспечение, оснащение, раздаточный материал: рабочая тетрадь, словарь, ноутбук, Интернет.

5. Литература, информационное обеспечение: учебник, учебное пособие, Интернет.

6. Методические рекомендации по выполнению работы: изучите краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практического занятия. При выполнении работы соблюдайте последовательность действий.

7. Порядок выполнения работы:

Задание 1. Работа с электронными источниками ЭР 1.

Задание 2. Работа со словарем. ОИ с. 282-316.

Задание 3. Составление кроссворда по теме «Оборудование».

8. Теоретические сведения

Для выполнения практического задания 27 обучающийся должен находиться в аудитории, оборудованной компьютерами, подключенными к сети Интернет. Совершенствуем навыки работы с электронными источниками. Выполнить работу со словарем, следуя методическим указаниям. Составить кроссворд по теме занятия не менее 12 слов. При этом необходимо учитывать критерии оценивания работы.

Методические рекомендации по работе с электронными источниками (задание 1): см. с.37.

Методические рекомендации по работе со словарем (задание 2): стр. 11-12.

Методические рекомендации по составлению кроссвордов (задание 3): с.17-18.

9. Форма отчета: выполнение заданий в рабочих тетрадях, в словаре.

10. Место проведения самоподготовки: читальный зал библиотеки или кабинет 113 для самостоятельной работы.

Практическое занятие 28.

1.Название темы: Кухонная посуда и утварь.

2.Учебные цели: Изучение новой лексики и возможности ее применения в профессии.

3. Продолжительность занятия: 2 часа.

4. Материалы, оборудование, ТСО, программное обеспечение, оснащение, раздаточный материал: рабочая тетрадь, словарь, ноутбук, Интернет.

5. Литература, информационное обеспечение: учебник, учебное пособие, Интернет.

6.Методические рекомендации по выполнению работы: изучите краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практического занятия. При выполнении работы соблюдайте последовательность действий.

7.Порядок выполнения работы:

Задание 1. Работа с текстом ОИ с.121.

Задание 2. Работа со словарем.

Задание 3. Реферирование ДИ.с.40.

Задание 4. Составление кроссворда по теме.

8.Теоретические сведения

Для выполнения практического задания 28 обучающийся должен находиться в аудитории, оборудованной компьютерами, подключенными к сети Интернет. Совершенствуем навыки работы с электронными источниками. Выполнить работу со словарем, следуя методическим указаниям. Составить кроссворд по теме занятия не менее 12 слов. При этом необходимо учитывать критерии оценивания работы.

Методические рекомендации по работе с текстом (задание 1): см.стр. 10-11.

Методические рекомендации по работе со словарем (задание 2): стр. 11-12.

Методические рекомендации по составлению кроссвордов (задание 3): с.17-18.

9. Форма отчета: выполнение заданий в рабочих тетрадях, в словаре.

10. Место проведения самоподготовки: читальный зал библиотеки или кабинет 113 для самостоятельной работы.

Практическое занятие 29.

1.Название темы: Столовая посуда и уход за ней.

2.Учебные цели: Изучение новой лексики и возможности ее применения в профессии.

3. Продолжительность занятия: 2 часа.

4. Материалы, оборудование, ТСО, программное обеспечение, оснащение, раздаточный

материал: рабочая тетрадь, словарь, ноутбук, Интернет.

5. Литература, информационное обеспечение: учебник, учебное пособие, Интернет.

6. Методические рекомендации по выполнению работы: изучите краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практического занятия. При выполнении работы соблюдайте последовательность действий.

7. Порядок выполнения работы:

Задание 1. Работа с новой лексикой в словаре ОИ с. 282-316, ОИ с.106.

Задание 2. Работа с электронным ресурсом ЭР 1.

Задание 3. Перевод информации на английский язык письменно в тетради.

8. Теоретические сведения

Для выполнения практического задания 29 обучающийся должен находиться в аудитории, оборудованной компьютерами, подключенными к сети Интернет. Совершенствуем навыки работы с электронными источниками. Выполнить работу со словарем, следуя методическим указаниям. Составить кроссворд по теме занятия не менее 12 слов. При этом необходимо учитывать критерии оценивания работы.

Методические рекомендации по работе со словарем (задание 1): стр. 11-12.

Методические рекомендации по работе с электронными источниками (задание 2): см. с.37.

Методические рекомендации по составлению кроссвордов (задание 3): с.17-18.

9. Форма отчета: выполнение заданий в рабочих тетрадях, в словаре.

10. Место проведения самоподготовки: читальный зал библиотеки или кабинет 113 для самостоятельной работы.

Практическое занятие 30.

1. Название темы: Барная посуда и ее назначение.

2. Учебные цели: Изучение новой лексики и возможности ее применения в профессии.

3. Продолжительность занятия: 2 часа.

4. Материалы, оборудование, ТСО, программное обеспечение, оснащение, раздаточный материал: рабочая тетрадь, словарь, ноутбук, Интернет.

5. Литература, информационное обеспечение: учебник, учебное пособие, Интернет.

6. Методические рекомендации по выполнению работы: изучите краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практического занятия. При выполнении работы соблюдайте последовательность действий.

7. Порядок выполнения работы:

Задание 1. Работа с новой лексикой в словаре ОИ с.282-316, ОИ с.107, ДИ с.42.

Задание 2. Работа с электронным ресурсом ЭР 1.

Задание 3. Перевод информации на английский язык письменно в тетради.

8. Теоретические сведения

Для выполнения практического задания 30 обучающийся должен находиться в аудитории, оборудованной компьютерами, подключенными к сети Интернет. Совершенствуем навыки работы с электронными источниками. Выполнить работу со словарем, следуя методическим указаниям. При этом необходимо учитывать критерии оценивания работы.

Методические рекомендации по работе со словарем (задание 1): стр. 11-12.

Методические рекомендации по работе с электронными источниками (задание 2): см. с.37.

Методические рекомендации по выполнению письменного перевода (задание 3): стр.33.

9. Форма отчета: выполнение заданий в рабочих тетрадях, в словаре.

10. Место проведения самоподготовки: аудитории 116 и 117.

Практическое занятие 31.

1.Название темы: Сервировочный этикет.

2.Учебные цели: Изучение новой лексики и возможности ее применения в профессии.

3. Продолжительность занятия: 2 часа.

4. Материалы, оборудование, ТСО, программное обеспечение, оснащение, раздаточный материал: рабочая тетрадь, словарь, ноутбук, Интернет.

5. Литература, информационное обеспечение: учебник, учебное пособие, Интернет.

6.Методические рекомендации по выполнению работы: изучите краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практического занятия. При выполнении работы соблюдайте последовательность действий.

7.Порядок выполнения работы:

Задание 1. Работа с новой лексикой в словаре ОИ.с. 282-316.

Задание 2. Работа с электронным ресурсом ЭР 1.

Задание 3. Подготовка презентации.

8.Теоретические сведения

Для выполнения практического задания 31 обучающийся должен находиться в аудитории, оборудованной компьютерами, подключенными к сети Интернет. Совершенствуем навыки работы с электронными источниками. Выполнить работу со словарем, следуя методическим указаниям. При этом необходимо учитывать критерии оценивания работы.

Методические рекомендации по работе со словарем (задание 1): стр. 11-12.

Методические рекомендации по работе с электронными источниками (задание 2): см. с.37.

Методические рекомендации по выполнению презентации (задание 3): с.14-16.

9. Форма отчета: выполнение заданий в рабочих тетрадях, в словаре, в программе Power Point.

10. Место проведения самоподготовки: читальный зал библиотеки или кабинет 113 для самостоятельной работы.

Практическое занятие 32.

1.Название темы: Сервировка стола.

2.Учебные цели: Изучение новой лексики и возможности ее применения в профессии.

3. Продолжительность занятия: 2 часа.

4. Материалы, оборудование, ТСО, программное обеспечение, оснащение, раздаточный материал: рабочая тетрадь, словарь, ноутбук, Интернет.

5. Литература, информационное обеспечение: учебник, учебное пособие, Интернет.

6.Методические рекомендации по выполнению работы: изучите краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практического занятия. При выполнении работы соблюдайте последовательность действий.

7.Порядок выполнения работы:

Задание 1. Работа с текстом ОИ.с.106.

Задание 2. Выполнение заданий (упражнений) к текстам (1+1) на с.108-109.

Задание 3. Работа в словаре. Составление диалогов по теме.

8.Теоретические сведения

Для выполнения практического задания 32 обучающийся должен находиться в аудитории, оборудованной компьютерами, подключенными к сети Интернет. Совершенствуем навыки работы с электронными источниками. Выполнить работу со словарем, следуя методическим указаниям. При

этом необходимо учитывать критерии оценивания работы.

Методические рекомендации по работе с текстом (задание 1): см.стр. 10-11.

Методические рекомендации по работе с упражнениями:

Обычно после текста в учебники идут упражнения (задания) к ним. В нашем случае это ответы на вопросы и необходимость «закончить предложения». Справиться с этими заданиями студент может только после ознакомления с текстом «Setting the table».

1. Прочитайте текст дважды. Переведите его, используя приведенные на с.107-108 новые слова и выражения. Выполните задание 1 в словаре. И только после этого приступайте к выполнению упражнений.
2. Перед отправкой преподавателю тщательно проверьте корректность выполнения заданий. От этого будет зависеть ваша оценка.

3. Методические рекомендации по работе со словарем (задание 1): стр. 11-12.

Методические рекомендации по работе с диалогами: с.33.

Развитие навыков диалогового общения – одна из основных задач при обучении иностранному языку. Работа с диалогами имеет свою специфику. В работе над ними принимают участие, как правило, два человека. Каждый студент выбирает себе роль и читает и переводит именно ее. Но поскольку текст связан и со вторым действующим лицом, возможна обоюдная работа над текстом диалога и его переводом. Возможен также обмен ролями между соседями по парте.

Критерии оценивания работы над диалогами:

1. Отметка «отлично» выставляется, если студент при устном его опросе без ошибок прочитал и перевел свою роль в диалоге. Если диалог задавался к заучиванию наизусть, то ошибки также не допускаются.
2. Отметка «хорошо» выставляется, если студент допустил не более одной ошибки при чтении и переводе.
3. Отметка «удовлетворительно» выставляется, если студент читал и переводил свою роль в диалоге с ошибками (от 2х до 5ти).
4. Отметка «неудовлетворительно» выставляется, если студент допустил более пяти ошибок.

9. Форма отчета: выполнение заданий в рабочих тетрадях, в словаре.

10. Место проведения самоподготовки: читальный зал библиотеки или кабинет 113 для самостоятельной работы.

Практическое занятие 33.

1.Название темы: Информация о ресторане.

2.Учебные цели: Изучение новой лексики и возможности ее применения в профессии.

3. Продолжительность занятия: 2 часа.

4. Материалы, оборудование, ТСО, программное обеспечение, оснащение, раздаточный материал: рабочая тетрадь, словарь, ноутбук, Интернет.

5. Литература, информационное обеспечение: учебник, учебное пособие, Интернет.

6.Методические рекомендации по выполнению работы: изучите краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практического занятия. При выполнении работы соблюдайте последовательность действий.

7.Порядок выполнения работы:

Задание 1. Работа с текстовым материалом ДИ.с.6.

Задание 2. Выполнение практических заданий 2-4 по теме на с.6,7.

Задание 3. Написание сочинения по теме /по клише.

8.Теоретические сведения

Информация о ресторане (кафе) – это первое впечатление о заведении. Поэтому ознакомление с

новыми описательными, рекламными терминами – важная часть работы будущего специалиста. Для выполнения практического задания 33 обучающийся должен находиться в аудитории, оборудованной компьютерами, подключенными к сети Интернет. Сначала студент под руководством преподавателя, знакомится с текстовым материалом, читает его в группе, а затем самостоятельно. Далее можно приступать к выполнению упражнений по теме, следуя методическим указаниям. При этом необходимо учитывать критерии оценивания работы.

Методические рекомендации по работе с текстовым материалом (задание 1): с. 10-11.

Методические рекомендации по выполнению практических заданий (задание 2): с.12-13.

Методические рекомендации по написанию сочинения/эссе по теме (задание 3): с.28-30.

Давая студенту задание по написанию сочинения, преподаватель не имеет ввиду текст большого объема и глубокого аналитического содержания. Поэтому в этом задании следует под сочинением понимать эссе рекламно-информационного характера.

Студенты, которые понимают, что справятся с выполнением задания самостоятельно, могут вначале составить текст на русском языке и только потом приступить к английскому варианту с использованием фраз на с.6 ДИ и методических рекомендаций. Объем эссе не более тетрадного листа.

Студенты, которые сами не могут справиться с составлением эссе могут зайти на сайты кафе и ресторанов, возможно тех, в которых они проходили практику или тех, в которые они хотят попасть на работу, и ознакомиться на сайте с их информацией. Если эта информация отвечает требованиям задания, можно переводить ее на английский язык.

9. Форма отчета: выполнение заданий в рабочих тетрадях, в словаре.

10. Место проведения самоподготовки: читальный зал библиотеки или кабинет 113 для самостоятельной работы.

Практическое занятие 34.

1.Название темы: Бронирование столика.

2.Учебные цели: Изучение новой лексики и возможности ее применения в профессии.

3. Продолжительность занятия: 2 часа.

4. Материалы, оборудование, ТСО, программное обеспечение, оснащение, раздаточный материал: рабочая тетрадь, словарь, ноутбук, Интернет.

5. Литература, информационное обеспечение: учебник, учебное пособие, Интернет.

6.Методические рекомендации по выполнению работы: изучите краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практического занятия. При выполнении работы соблюдайте последовательность действий.

7.Порядок выполнения работы:

Задание 1. Работа с текстовым материалом (с диалогами) ДИ.с.17.

Задание 2. Выполнение практических заданий 3,4, 5,7 по теме с. 18, ДИ.

8.Теоретические сведения

Бронирование столика в кафе и ресторане, получение услуги, работа с претензиями – важная часть работы будущего специалиста. Знание лексики по теме позволит развивать диалоговую компетенцию, налаживать коммуникации внутри коллектива и вне его. Для выполнения практического задания 34 обучающийся должен находиться в аудитории, оборудованной компьютерами, подключенными к сети Интернет. Сначала студент под руководством преподавателя, знакомится с текстовым материалом, читает его в группе, а затем самостоятельно. Далее можно приступать к выполнению практических заданий по теме, следуя методическим указаниям. При этом необходимо учитывать критерии оценивания работы.

Методические рекомендации по работе с текстовым материалом (задание 1): с. 10-11.

Прочитайте фразы по теме «бронирование столика» на с.17 и внесите их в словарь, если они не знакомы вам. Произнесите по буквам (spell) имена и фамилии ваших одноклассников. Запишите их на диктофон и прослушайте. Этот элемент аудирования поможет вам в дальнейшем понимать людей на другом конце провода. В случае отсутствия пары, студент читает обе роли в диалоге самостоятельно.

Методические рекомендации по выполнению практических заданий (задание 2): с.12-13.

Выполните указанные упражнения письменно в тетради. Проверьте себя. И только после самопроверки можете сдавать работу преподавателю.

9. Форма отчета: выполнение заданий в рабочих тетрадях, в словаре.

10. Место проведения самоподготовки: читальный зал библиотеки или кабинет 113 для самостоятельной работы.

Практическое занятие 35.

1. Название темы: Речевой этикет.

2. Учебные цели: Изучение новой лексики и возможности ее применения в профессии.

3. Продолжительность занятия: 2 часа.

4. Материалы, оборудование, ТСО, программное обеспечение, оснащение, раздаточный материал: рабочая тетрадь, словарь, ноутбук, Интернет.

5. Литература, информационное обеспечение: учебник, учебное пособие, Интернет.

6. Методические рекомендации по выполнению работы: изучите краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практического занятия. При выполнении работы соблюдайте последовательность действий.

7. Порядок выполнения работы:

Задание 1. Работа с текстовым материалом (с диалогами, фразами) ДИ.с.19. с.237 ОИ. Заучивание фраз «Как говорят англичане».

Задание 2. Подготовка презентации по теме.

8. Теоретические сведения

Знание речевого этикета – неотъемлемая часть работы будущего специалиста сферы услуг. Знание лексики по теме позволит развивать диалоговую компетенцию, налаживать коммуникации внутри коллектива и с клиентами. Для выполнения практического задания 35 обучающийся должен находиться в аудитории, оборудованной компьютерами, подключенными к сети Интернет. Сначала студент под руководством преподавателя, знакомится с текстовым материалом, читает его в группе, а затем самостоятельно. Далее можно приступить к выполнению презентации (сбору материала к ней), следуя методическим указаниям. При этом необходимо учитывать критерии оценивания работы.

Методические рекомендации по работе с текстовым материалом (задание 1): с. 10-11.

Прочитайте фразы по теме «речевой этикет» на с.19 ДИ и с.237 ОИ и внесите их в словарь, если они не знакомы вам. Запишите их на диктофон и прослушайте. Этот элемент аудирования поможет вам в дальнейшем понимать говорящих с вами людей. Необходимо выучить фразы по теме речевого этикета на с.237-239 ОИ. Разбейте фразы на 3 части: первая – обращения, приветствия, просьбы. Вторая – приглашение, согласие. несогласие. Третья - благодарности, извинения, прощание. Заучивание наизусть осуществляется путем многократного повторения вслух, записывания в тетрадь, записывания и прослушивания аудиозаписи. последняя технология – самая эффективная! Запишите фразы на диктофон или попросите учителя сделать это для вас для более точного и корректного произнесения фраз. Далее в течение недели регулярно прослушивайте фразы по 2-3 раза в день. К концу недели вы будете их знать, произносить автоматически. Не забудьте при записи о русском

эквиваленте фразы.

Методические рекомендации по выполнению презентации (задание 2): с.14-16.

Подготовка презентации – трудоемкий процесс. Поэтому его лучше разделить на этапы. Это может выглядеть следующим образом:

- 1 этап – обдумывание идеи, цели презентации.
 - 2 этап – сбор необходимого материала.
 - 3 этап – непосредственно выполнение презентации в программе Power Point на английском языке.
- Помните: минимум текстовой информации на слайде!

9. Форма отчета: выполнение заданий в рабочих тетрадях, в словаре, в программе Power Point.

10. Место проведения самоподготовки: читальный зал библиотеки или кабинет 113 для самостоятельной работы.

Практическое занятие 36.

1. Название темы: Встреча гостей.

2. Учебные цели: Изучение новой лексики и возможности ее применения в профессии.

3. Продолжительность занятия: 2 часа.

4. Материалы, оборудование, ТСО, программное обеспечение, оснащение, раздаточный материал: рабочая тетрадь, словарь, ноутбук, Интернет.

5. Литература, информационное обеспечение: учебник, учебное пособие, Интернет.

6. Методические рекомендации по выполнению работы: изучите краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практического занятия. При выполнении работы соблюдайте последовательность действий.

7. Порядок выполнения работы:

Задание 1. Работа с текстовым материалом ДИ.с.22-24.

Задание 2. Выполнение упражнений 1 и 2 на с.23 ДИ.

8. Теоретические сведения

Гостеприимство – залог успеха ресторанного бизнеса. Встреча гостей на предприятии общественного питания – неотъемлемая часть работы будущего специалиста сферы услуг. Знание лексики по теме позволит развивать диалоговую компетенцию, налаживать коммуникации внутри коллектива и с клиентами. Для выполнения практического задания 36 обучающийся должен находиться в аудитории, оборудованной компьютерами, подключенными к сети Интернет. Сначала студент под руководством преподавателя, знакомится с текстовым материалом, читает его в группе, а затем самостоятельно. Далее можно приступать к выполнению упражнений, следуя методическим указаниям. При этом необходимо учитывать критерии оценивания работы.

Методические рекомендации по работе с текстовым материалом (задание 1): с. 10-11.

Прочитайте фразы по теме «встреча гостей» на с.22-23 ДИ и внесите их в словарь, если они не знакомы вам. Запишите их на диктофон и прослушайте. Этот элемент аудирования поможет вам в дальнейшем понимать говорящих с вами людей. Запишите фразы на диктофон или попросите учителя сделать это за вас для более точного и корректного произнесения фраз. Далее в течение недели регулярно прослушивайте фразы по 2-3 раза в день. К концу недели вы будете их знать, произносить автоматически. Не забудьте при записи о русском эквиваленте фразы.

Методические рекомендации по выполнению упражнений (задание 2): с.12-13.

Упражнения на с.23 необходимы студенту для закрепления материала, запоминания лексики. В первом необходимо подобрать правильные слова по смыслу, во втором - необходимо прочитать и перевести диалог письменно в тетрадь.

Помните: в источниках ОИ и ДИ есть словари, которыми можно пользоваться при переводе диалогов и другого текстового материала!

9. Форма отчета: выполнение заданий в рабочих тетрадях, в словаре.

10. Место проведения самоподготовки: читальный зал библиотеки или кабинет 113 для самостоятельной работы.

Практическое занятие 37.

1. Название темы: Рассадка гостей.

2. Учебные цели: Изучение новой лексики и возможности ее применения в профессии.

3. Продолжительность занятия: 2 часа.

4. Материалы, оборудование, ТСО, программное обеспечение, оснащение, раздаточный материал: рабочая тетрадь, словарь, ноутбук, Интернет.

5. Литература, информационное обеспечение: учебник, учебное пособие, Интернет.

6. Методические рекомендации по выполнению работы: изучите краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практического занятия. При выполнении работы соблюдайте последовательность действий.

7. Порядок выполнения работы:

Задание 1. Работа со словарем.

Задание 2. Работа с текстовым материалом ДИ с.24-25.

Задание 3. Выполнение упражнений 4-6 на с.24-25 ДИ.

8. Теоретические сведения

Рассаживая гостей в зале кафе или ресторана, специалист сферы услуг отталкивается от интересов и просьб гостей и наличия свободных мест в зале. Обязательно ведется учет заранее забронированных мест (например, с видом на реку, море, горы и пр.)

Специалист (официант, администратор) должен продемонстрировать заинтересованность в получении клиентом услуги в полном объеме и на высоком уровне. Поэтому он сам может предложить места (дальше от кухни, ближе к сцене и др.) Знание лексики по теме позволит развивать диалоговую компетенцию, налаживать коммуникации с клиентами.

Для выполнения практического задания 37 обучающийся должен находиться в аудитории, оборудованной компьютерами, подключенными к сети Интернет. Сначала студент работает со словарем, занося в него новые фразы и выражения с транскрипцией. Далее можно приступать к работе с текстовым материалом (фразами, словами, диалогами), следуя методическим указаниям. При этом необходимо учитывать критерии оценивания работы.

Методические материалы по работе со словарем (задание 1): 11-12.

Прочитайте фразы по теме «рассадка гостей» на с.24-25 ДИ и внесите их в словарь, если они не знакомы вам. Запишите их на диктофон и прослушайте.

Методические рекомендации по работе с текстовым материалом (задание 2): с. 10-11.

Прочитайте текст (фразы, слова, диалоги) не менее 2х раз. При чтении обращайтесь внимание на знакомые слова и выражения. Пытайтесь понять смысл прочитанного. Только после этого приступайте к выполнению упражнений.

Методические рекомендации по выполнению упражнений (задание 3): с.12-13.

Выполните упражнения 4-6 на с.24-25 ДИ письменно в тетрадь. Они приведены в Приложении 1 к заданию.

9. Форма отчета: выполнение заданий в рабочих тетрадях, в словаре.

10. Место проведения самоподготовки: читальный зал библиотеки или кабинет 113 для самостоятельной работы.

Практическое занятие 38.

1. Название темы: Закупка продуктов в супермаркете.

2. Учебные цели: Изучение новой лексики и возможности ее применения в профессии.

3. Продолжительность занятия: 2 часа.

4. Материалы, оборудование, ТСО, программное обеспечение, оснащение, раздаточный материал: рабочая тетрадь, словарь, ноутбук, Интернет.

5. Литература, информационное обеспечение: учебник, учебное пособие, Интернет.

6. Методические рекомендации по выполнению работы: изучите краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практического занятия. При выполнении работы соблюдайте последовательность действий.

7. Порядок выполнения работы:

Задание 1. Работа со словарем.

Задание 2. Аудирование.

Задание 3. Работа с текстом на с.5-7 ОИ.

Задание 4. Выполнение заданий к тексту на с.9-10.

8. Теоретические сведения

Где и какие закупки продуктов осуществлять для дальнейшего приготовления вкусной и здоровой пищи решает владелец, шеф-повар ресторана или кафе. Исполнитель также должен определиться, где это лучше делать в целях повышения качества обслуживания потребителей. Данная тема предусматривает подробное изучение потенциальных мест приобретения продуктов. как у нас в стране, так и за рубежом.

Для выполнения практического задания 38 обучающийся должен находиться в аудитории, оборудованной компьютерами, подключенными к сети Интернет. Сначала студент работает со словарем, занося в него новые фразы и выражения с транскрипцией.

Далее аудирование: преподаватель читает текст, студент на слух пытается понять его смысл.

Далее можно приступать к работе с текстовым материалом (фразами, словами, диалогами) и упражнениями, следуя методическим указаниям. При этом необходимо учитывать критерии оценивания работы.

Методические материалы по работе со словарем (задание 1): с.11-12.

Прочитайте слова по теме «Закупка продуктов в супермаркете» на с.7-9 ОИ и внесите их в словарь, если они не знакомы вам. Запишите их на диктофон и прослушайте.

Методические рекомендации по работе с текстовым материалом (задание 2): с. 10-11.

Прослушайте текст, читаемый преподавателем внимательно. Желательно сделать это дважды.

Прочитайте текст самостоятельно не менее 2х раз. При чтении обращайтесь внимание на знакомые слова и выражения. Пытайтесь понять смысл прочитанного. Только после этого приступайте к выполнению упражнений.

Методические рекомендации по выполнению упражнений (задание 3): с.12-13.

Выполните упражнения 1-3 на странице 9-10 ОИ письменно в тетрадь.

Выполнение упражнения 2 облегчается, если брать *из текста* готовые фразы и предложения – эквиваленты.

Перед началом выполнения упражнения 3, проанализируйте, какие вопросы перед вами. Если общие, то они требуют односложного ответа (да/нет), если специальные – нужен подробный ответ. Повторить тему о видах вопросов в английском языке можно в учебнике И.П. Агабекяна.

9. Форма отчета: выполнение заданий в рабочих тетрадях, в словаре.

10. Место проведения самоподготовки: читальный зал библиотеки или кабинет 113 для самостоятельной работы.

Практическое занятие 39.

1. Название темы: Закупка продуктов на рынке.

2. Учебные цели: Изучение новой лексики и возможности ее применения в профессии.

3. Продолжительность занятия: 2 часа.

4. Материалы, оборудование, ТСО, программное обеспечение, оснащение, раздаточный материал: рабочая тетрадь, словарь, ноутбук, Интернет.

5. Литература, информационное обеспечение: учебник, учебное пособие, Интернет.

6. Методические рекомендации по выполнению работы: изучите краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практического занятия. При выполнении работы соблюдайте последовательность действий.

7. Порядок выполнения работы:

Задание 1. Работа со словарем.

Задание 2. Аудирование. Работа с текстом на с.10-11 ОИ.

Задание 3. Выполнение заданий к тексту на с.12 -13.

Задание 4. Работа с диалогами на с.13-14 ОИ.

8. Теоретические сведения

Многие рестораторы закупают продукты только на рынке. Они полагают, что там они свежее, а значит лучше. Что представляет собой современный восточный базар? Что лучше покупать именно там? Этому посвящен материал темы.

Для выполнения практического задания 39 обучающийся должен находиться в аудитории, оборудованной компьютерами, подключенными к сети Интернет. Сначала студент работает со словарем, занося в него новые фразы и выражения с транскрипцией.

Далее аудирование: преподаватель читает текст, студент на слух пытается понять его смысл.

Далее можно приступать к работе с текстом и упражнениями, следуя методическим указаниям. При этом необходимо учитывать критерии оценивания работы.

Методические материалы по работе со словарем (задание 1): с.11-12.

Прочитайте слова по теме «Закупка продуктов на рынке» на с.10-11 ОИ и внесите их в словарь, если они не знакомы вам. Обратите внимание на транскрипцию.

Методические рекомендации по аудированию и работе с текстом (задание 2): с. 10-11.

Запишите слова на диктофон и прослушайте.

Прослушайте текст, читаемый преподавателем внимательно. Желательно сделать это дважды.

Прочитайте текст самостоятельно не менее 2х раз. При чтении обращайте внимание на знакомые слова и выражения. Пытайтесь понять смысл прочитанного. Только после этого приступайте к выполнению упражнений.

Методические рекомендации по выполнению упражнений (задание 3): с.12-13.

Выполните упражнения 3 на странице 13 ОИ письменно в тетрадь, то есть ответьте на вопросы.

Методические рекомендации по работе с диалогами (задание 4):

Работа с диалогами: чтение, перевод, заучивание – важная компетенция для развития разговорной речи. Прочитайте диалоги на стр.13-14 по ролям. Переведите их письменно в тетради. Выучите один из диалогов наизусть (одну или 2 роли). Если необходимо, можно предварительно сократить диалог, без нарушения смысла.

9. Форма отчета: выполнение заданий в рабочих тетрадях, в словаре.

10. Место проведения самоподготовки: читальный зал библиотеки или кабинет 113 для самостоятельной работы.

Практическое занятие 40.

1.Название темы: Что где продается?

2.Учебные цели: Изучение новой лексики и возможности ее применения в профессии.

3. Продолжительность занятия: 2 часа.

4. Материалы, оборудование, ТСО, программное обеспечение, оснащение, раздаточный материал: рабочая тетрадь, словарь, ноутбук, Интернет.

5. Литература, информационное обеспечение: учебник, учебное пособие, Интернет.

6.Методические рекомендации по выполнению работы: изучите краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практического занятия. При выполнении работы соблюдайте последовательность действий.

7.Порядок выполнения работы:

Задание 1. Работа с текстами на с.23-25 ОИ.

Задание 2. Подготовка к заучиванию стихотворения и поговорок на с.25 ОИ.

8.Теоретические сведения

Будущему специалисту в сфере общественного питания необходимо знать, где продаются какие продукты. Настоящее практическое занятие включает следующие тексты (по-русски):

- Что где продается

- Читая продуктовые этикетки

- Велосипед или корова? (шуточная история)

Для выполнения практического задания 40 обучающийся должен находиться в аудитории, оборудованной компьютерами, подключенными к сети Интернет.

Методические рекомендации по работе с текстом (задание 1): с. 10-11.

Прочитайте тексты дважды и запишите перевод в тетрадь. Выполняйте работу аккуратно. Ответьте (устно) на вопрос: «Что нового вы узнали из текстов?»

Методические рекомендации по работе с стихотворениями и пословицами (задание 2):

Следующее задание состоит в подготовке к заучиванию тематического стихотворения и английских пословиц и поговорок. Прочитайте материал дважды. Устно переведите его.

Далее исходите из того, какой тип памяти у вас развит более всего:

-зрительная память

-механическая память

- аудио (слуховая) память.

Если первый тип памяти, то читайте материал до тех пор, пока не сможете повторить его самостоятельно. Если второй – перепишите материал в черновик 4-5 раз и затем воспроизведите его устно. Если третий – запишите материал на диктофон и слушайте течение нескольких дней (по 2-3 раза в день). Это упростит процесс запоминания.

9. Форма отчета: выполнение заданий в рабочих тетрадях, в словаре.

10. Место проведения самоподготовки: читальный зал библиотеки или кабинет 113 для самостоятельной работы.

Практическое занятие 41.

1.Название темы: Закупки в США и Великобритании.

2.Учебные цели: Изучение новой лексики и возможности ее применения в профессии.

3. Продолжительность занятия: 2 часа.

4. Материалы, оборудование, ТСО, программное обеспечение, оснащение, раздаточный материал: рабочая тетрадь, словарь, ноутбук, Интернет.

5. Литература, информационное обеспечение: учебник, учебное пособие, Интернет.

6.Методические рекомендации по выполнению работы: изучите краткие теоретические и учебно-

методические материалы по теме практического занятия. При выполнении работы соблюдайте последовательность действий.

7.Порядок выполнения работы:

Задание 1. Работа с текстами на с.24-26 ОИ.

Задание 2. Письменный перевод текстов.

Задание 3. Выполнение упражнения «Give it a name» на с.25 ОИ.

8.Теоретические сведения

Изучая язык страны, мы знакомимся с культурой, привычками, обычаями. Так же и в сфере питания: где и как покупают продукты англичане, американцы. Как это принято в их культуре? Этому посвящена тема практического занятия.

Для выполнения практического задания 41 обучающийся должен находиться в аудитории, оборудованной компьютерами, подключенными к сети Интернет.

Во-первых, студент знакомится с текстами Shopping in Britain и Fruits. Затем письменно переводит их в тетради. Последний этап - письменное выполнение упражнения «Give it a name» на с.25 ОИ. Напротив высказывания напишите, что это, по вашему мнению.

Методические рекомендации по работе с текстом (задание 1): с. 10-11.

Прочитайте тексты дважды. Выполняйте работу аккуратно. Ответьте (устно) на вопрос: «Что нового вы узнали из текстов?»

Методические рекомендации по выполнению перевода текста (задание 2):

Не нужно переписывать тексты по-английски в тетрадь. После прочтения приступайте к переводам. Тексты не большие по объему, но средней лексической сложности. Можно пользоваться печатными и электронными словарями. Будьте внимательны и аккуратны.

Методические рекомендации по выполнению упражнений (задание 3): с.12-13.

9. Форма отчета: выполнение заданий в рабочих тетрадях, в словаре.

10. Место проведения самоподготовки: читальный зал библиотеки или кабинет 113 для самостоятельной работы.

Практическое занятие 42.

1.Название темы: Здоровое питание.

2.Учебные цели: Изучение новой лексики и возможности ее применения в профессии.

3. Продолжительность занятия: 2 часа.

4. Материалы, оборудование, ТСО, программное обеспечение, оснащение, раздаточный материал: рабочая тетрадь, словарь, ноутбук, Интернет.

5. Литература, информационное обеспечение: учебник, учебное пособие, Интернет.

6.Методические рекомендации по выполнению работы: изучите краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практического занятия. При выполнении работы соблюдайте последовательность действий.

7.Порядок выполнения работы:

Задание 1. Работа со словарем с.142 ОИ.

Задание 2. Работа с текстом на с.141-142.

Задание 3. Выполнение заданий на с.143.

8.Теоретические сведения

Повышение уровня жизни людей повышает и качество этой жизни. Многие люди сегодня придерживаются норм правильного питания, принятых повсеместно. Правильное питание порой обходится людям дороже, но они идут на это ради здоровья и долголетия. Специалист сферы

общественного питания обязательно должен быть знаком с этими правилами и нормами, чтобы иметь возможность предлагать блюда такой кухни своей аудитории.

Для выполнения практического задания 42 обучающийся должен находиться в аудитории, оборудованной компьютерами, подключенными к сети Интернет.

Методические рекомендации по работе со словарем (задание 1): с.13-14.

Прочитайте слова, следуя транскрипции. Запишите слова в словарь.

Методические рекомендации по работе с текстом (задание 2): с. 10-11.

Прочитайте тексты дважды. Устно переведите его.

Методические рекомендации по выполнению упражнений (задание 3): с.12-13.

Выполните упражнения 1-3 на с.143 ОИ письменно в тетради.

9. Форма отчета: выполнение заданий в рабочих тетрадях, в словаре.

10. Место проведения самоподготовки: читальный зал библиотеки или кабинет 113 для самостоятельной работы.

Практическое занятие 43.

1.Название темы: Должности и описание работы сотрудников предприятия питания.

2.Учебные цели: Изучение новой лексики и возможности ее применения в профессии.

3. Продолжительность занятия: 2 часа.

4. Материалы, оборудование, ТСО, программное обеспечение, оснащение, раздаточный материал: рабочая тетрадь, словарь, ноутбук, Интернет.

5. Литература, информационное обеспечение: учебник, учебное пособие, Интернет.

6.Методические рекомендации по выполнению работы: изучите краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практического занятия. При выполнении работы соблюдайте последовательность действий.

7.Порядок выполнения работы:

Задание 1. Работа со словарем с.13-16 ДИ.

Задание 2. Работа с текстом.

Задание 3. Подготовка презентации по теме занятия.

Задание 4. Подготовка кроссворда по теме.

8.Теоретические сведения

Повар, кондитер, как правило, работают в коллективе. Каждый из сотрудников занимает определенную должность (сомелье, бармен, кондитер, управляющий и пр.). Каждая из должностей имеет свое название и на английском языке. Эту лексику обучающийся должен знать.

Для выполнения практического задания 43 обучающийся должен находиться в аудитории, оборудованной компьютерами, подключенными к сети Интернет.

Методические рекомендации по работе со словарем (задание 1): с.13-14.

Прочитайте названия должностей сотрудников предприятия общественного питания. Сомневаетесь в ударении или произнесении, проверьте себя в печатном или электронном словаре. Запишите слова в словарь и выучите наизусть. Новую лексику по описанию работы различных сотрудников предприятия общественного питания вы найдете на с.14. Перепишите слова в словарь. Не забывайте о транскрипции.

Методические рекомендации по работе с текстом (задание 2): с. 10-11.

Прочитайте диалог на с.15, задание 8 дважды. Устно переведите его. Проанализируйте, что вызвало сложность в понимании диалога.

Методические рекомендации по выполнению презентации (задание 3): с.14-16.

На каждом слайде на картинке должен быть представлен один из сотрудников предприятия питания (повар, официант, шеф и др.) и его наименование на английском языке. Никакого лишнего текста! Не более 10 слайдов.

Методические рекомендации по подготовке кроссвордов (задание 4): с.17-18.

Кроссворд должен состоять из лексики по теме занятия. И содержать не менее 12 слов.

9. Форма отчета: выполнение заданий в рабочих тетрадях, в словаре, презентация.

10. Место проведения самоподготовки: читальный зал библиотеки или кабинет 113 для самостоятельной работы.

Практическое занятие 44.

1.Название темы: Оснащение официантом стола к завтраку, обеду и ужину.

2.Учебные цели: Изучение новой лексики и возможности ее применения в профессии.

3. Продолжительность занятия: 2 часа.

4. Материалы, оборудование, ТСО, программное обеспечение, оснащение, раздаточный материал: рабочая тетрадь, словарь, ноутбук, Интернет.

5. Литература, информационное обеспечение: учебник, учебное пособие, Интернет.

6.Методические рекомендации по выполнению работы: изучите краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практического занятия. При выполнении работы соблюдайте последовательность действий.

7.Порядок выполнения работы:

Задание 1. Аудирование.

Задание 2. Работа с текстом на с.106, 107 ОИ.

Задание 3. Работа с словарем.

Задание 4. Выполнение заданий на с.26-28 ДИ.

Задание 5. Подготовка презентации по теме.

8.Теоретические сведения

Повар должен знать и понимать работу официанта, если хочет, чтобы вкус его блюд не был испорчен низким качеством обслуживания. Как должен быть накрыт стол? В чем подают обед и напитки? на эти вопросы вы найдете ответы на практическом занятии. Новая лексика требует заучивания. Для выполнения практического задания 44 обучающийся должен находиться в аудитории, оборудованной компьютерами, подключенными к сети Интернет.

Методические рекомендации по аудированию (задание 1): с.24.

Прослушайте текст Setting the table на с.106 ОИ, воспроизводимый преподавателем. Далее следуйте вышеприведенным методическим рекомендациям.

Методические рекомендации по работе со словарем (задание 2): с.13-14.

Слова к тексту находятся на с.107-108. Перепишите слова в словарь. Не забывайте о транскрипции.

Методические рекомендации по работе с текстом (задание 3): с. 10-11.

Прочитайте текст по теме занятия дважды. Уже после чтения преподавателем. Устно переведите его. Проанализируйте, что вызвало сложность в понимании текста.

Методические рекомендации по выполнению упражнений (задание 4): с.12-13.

Методические рекомендации по выполнению презентации (задание 5): с.14-16.

Презентация должна быть выполнена на английском языке, быть яркой и лаконичной. Никакого лишнего текста! Не более 10 слайдов.

9. Форма отчета: выполнение заданий в рабочих тетрадях, в словаре, презентация.

10. Место проведения самоподготовки: читальный зал библиотеки или кабинет 113 для самостоятельной работы.

Практическое занятие 45.

1.Название темы: Организация работы бармена.

2.Учебные цели: Изучение новой лексики и возможности ее применения в профессии.

3. Продолжительность занятия: 2 часа.

4.Материалы, оборудование, ТСО, программное обеспечение, оснащение, раздаточный материал: рабочая тетрадь, словарь, ноутбук, Интернет.

5. Литература, информационное обеспечение: учебник, учебное пособие, Интернет.

6. Методические рекомендации по выполнению работы: изучите краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практического занятия. При выполнении работы соблюдайте последовательность действий.

7.Порядок выполнения работы:

Задание 1. Работа со словарем.

Задание 2. Выполнение упражнений на с.32-39 ДИ.

Задание 3. Чтение и перевод текстов Типы коктейлей и Мохито на с.37-38.

8.Теоретические сведения

Как известно, бармен работает с напитками в определенном, отведенном для этого месте (бар). Название напитков, посуды, действий официанта являются предметом изучения настоящей темы практического занятия. Новая лексика подлежит заучиванию.

Для выполнения практического задания 45 обучающийся должен находиться в аудитории, оборудованной компьютерами, подключенными к сети Интернет.

Методические рекомендации по работе со словарем (задание 1): с.13-14.

Слова к тексту находятся на с.32-34 ДИ. Перепишите слова в словарь. Не забывайте о транскрипции.

Методические рекомендации по выполнению упражнений (задание 2): см. с.12-13.

Выполните письменно в тетради упражнения: 1 на с.32, 6 на с.35, 1 на с.39.

Методические рекомендации по работе с текстом (задание 3): с. 10-11.

Прочитайте тексты дважды. Письменно переведите их. Что нового вы узнали из текстов? Какие были сложности в понимании?

9. Форма отчета: выполнение заданий в рабочих тетрадях, в словаре.

10. Место проведения самоподготовки: читальный зал библиотеки или кабинет 113 для самостоятельной работы.

Практическое занятие 46.

1.Название темы: Одежда и персональная гигиена.

2.Учебные цели: Изучение новой лексики и возможности ее применения в профессии.

3. Продолжительность занятия: 2 часа.

4.Материалы, оборудование, ТСО, программное обеспечение, оснащение, раздаточный материал: рабочая тетрадь, словарь, ноутбук, Интернет.

5. Литература, информационное обеспечение: учебник, учебное пособие, Интернет.

6. Методические рекомендации по выполнению работы: изучите краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практического занятия. При выполнении работы соблюдайте последовательность действий.

7.Порядок выполнения работы:

Задание 1. Работа со словарем.

Задание 2. Работа с текстами ДИ.с.47-51.

Задание 3. Выполнение упражнений к текстам.

8.Теоретические сведения

Одежде и персональной гигиене работники сферы общественного питания уделяют особой внимание. Клиент должен быть уверен, что блюда готовят повара в чистой униформе на чистой кухне чистыми руками, что повар имеет санитарную книжку, допущен к работе.

Для выполнения практического задания 46 обучающийся должен находиться в аудитории, оборудованной компьютерами, подключенными к сети Интернет.

Методические рекомендации по работе со словарем (задание 1): с.13-14.

Слова к тексту находятся на с.47-48 ДИ. Перепишите слова в словарь. Не забывайте о транскрипции.

Методические рекомендации по работе с текстом (задание 2): с. 10-11.

Прочитайте тексты об униформе и гигиене дважды. Письменно переведите их. Что нового вы узнали из текстов? Какие были сложности в понимании?

Методические рекомендации по выполнению упражнений (задание 3): см. с.12-13.

Выполните письменно в тетради упражнения: 22 на с.49, ответьте на вопросы к тексту «Гигиена на кухне» (Kitchen Hygiene).

9. Форма отчета: выполнение заданий в рабочих тетрадях, в словаре.

10. Место проведения самоподготовки: читальный зал библиотеки или кабинет 113 для самостоятельной работы.

Практическое занятие 47.

1.Название темы: Безопасное питание.

2.Учебные цели: Изучение новой лексики и возможности ее применения в профессии.

3. Продолжительность занятия: 2 часа.

4.Материалы, оборудование, ТСО, программное обеспечение, оснащение, раздаточный материал: рабочая тетрадь, словарь, ноутбук, Интернет.

5. Литература, информационное обеспечение: учебник, учебное пособие, Интернет.

6. Методические рекомендации по выполнению работы: изучите краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практического занятия. При выполнении работы соблюдайте последовательность действий.

7.Порядок выполнения работы:

Задание 1. Работа со словарем.

Задание 2. Работа с текстом ОИ.с.127.

Задание 3. Выполнение упражнений по теме.

Задание 4. Подготовка эссе на тему «Ваше представление о безопасном питании».

8.Теоретические сведения

Что в общепринятом понимании включает в себя безопасное питание:

- свежие и полезные продукты;

- чистая кухня и утварь;

- здоровые профессионально подготовленные сотрудники.

Этим вопросам посвящена тема практического занятия.

Для выполнения практического задания 47 обучающийся должен находиться в аудитории,

оборудованной компьютерами, подключенными к сети Интернет.

Методические рекомендации по работе со словарем (задание 1): с.13-14.

Слова к тексту находятся на с.128-129 ОИ. Перепишите слова в словарь. Не забывайте о транскрипции.

Методические рекомендации по работе с текстом (задание 2): с. 10-11.

Прочитайте тексты о безопасном питании дважды. Письменно переведите его. Что нового вы узнали из текста? Какие были сложности в понимании?

Методические рекомендации по выполнению упражнений (задание 3): см. с.12-13.

Выполните письменно в тетради упражнения: 1 и 2 на с.129. Упражнения направлены на повторение и запоминание материала по теме занятия.

Методические рекомендации по написанию сочинения /эссе (задание 4): с.28-30.

Напишите эссе объемом до 1 страницы. Старайтесь выражать мысли простыми предложениями с использованием новой лексики.

9. Форма отчета: выполнение заданий в рабочих тетрадях, в словаре.

10. Место проведения самоподготовки: читальный зал библиотеки или кабинет 113 для самостоятельной работы.

Практическое занятие 48.

1.Название темы: Русская и британская кухни.

2.Учебные цели: Изучение новой лексики и возможности ее применения в профессии.

3. Продолжительность занятия: 2 часа.

4.Материалы, оборудование, ТСО, программное обеспечение, оснащение, раздаточный материал: рабочая тетрадь, словарь, ноутбук, Интернет.

5. Литература, информационное обеспечение: учебник, учебное пособие, Интернет.

6. Методические рекомендации по выполнению работы: изучите краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практического занятия. При выполнении работы соблюдайте последовательность действий.

7.Порядок выполнения работы:

Задание 1. Работа со словарем.

Задание 2. Работа с текстами ОИ. с.64-68 и с.50-51.

Задание 3. Выполнение упражнений из основного и дополнительных источников к текстам.

Задание 4. Подготовка презентаций по теме.

8.Теоретические сведения

Кухня любого народа – это часть культуры. Для многовековых России и Британии – это обычаи, традиции, пристрастия. Но если свою кухню мы знаем достаточно хорошо (борщ, блины, пельмени, квас и др.), то кухня Британии для многих пока закрытая книга. Мясное изобилие, пудинги, чаепития, эль и многое другое характерно для кухни Британии. У студентов появится возможность сравнения, выбора, научения приготовлению по английским и русским рецептам.

Этим вопросам посвящена тема практического занятия.

Для выполнения практического задания 48 обучающийся должен находиться в аудитории, оборудованной компьютерами, подключенными к сети Интернет.

Методические рекомендации по работе со словарем (задание 1): с.13-14.

Слова к тексту по заявленной теме находятся на с.66-67 ОИ на с.173, 176 ДИ. Перепишите слова в словарь. Не забывайте о транскрипции. Проверьте себя.

Методические рекомендации по работе с текстом (задание 2): с. 10-11.

Прочитайте тексты в основном и дополнительном источниках. Устно переведите их и ответьте на вопросы: Что нового вы узнали из текстов? В чем различия русской и английской кухни?

Методические рекомендации по выполнению упражнений (задание 3): см. с.12-13.

Выполните письменно в тетради упражнения: 1 на с.67 ОИ и 1.1 на с.177 ДИ. Упражнения направлены на запоминание материала по теме занятия.

Методические рекомендации по выполнению презентации (задание 4): с.14-16.

Презентация должна быть выполнена на английском языке, быть яркой и лаконичной. Никакого лишнего текста! Не более 10 слайдов. Можно разделить тему занятия на две части и выполнить презентацию по одной из частей по выбору студента.

9. Форма отчета: выполнение заданий в рабочих тетрадях, в словаре, презентация.

10. Место проведения самоподготовки: читальный зал библиотеки или кабинет 113 для самостоятельной работы.

Практическое занятие 49.

1.Название темы: Европейская и кавказская кухни.

2.Учебные цели: Изучение новой лексики и возможности ее применения в профессии.

3. Продолжительность занятия: 2 часа.

4.Материалы, оборудование, ТСО, программное обеспечение, оснащение, раздаточный материал: рабочая тетрадь, словарь, ноутбук, Интернет.

5. Литература, информационное обеспечение: учебник, учебное пособие, Интернет.

6. Методические рекомендации по выполнению работы: изучите краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практического занятия. При выполнении работы соблюдайте последовательность действий.

7.Порядок выполнения работы:

Задание 1. Работа со словарем.

Задание 2. Работа с текстами ДИ.с.181-201.

Задание 3. Работа с электронными источниками ЭР 3-6, 9-11.

Задание 4. Написание эссе «Я предпочитаюкухню»

8.Теоретические сведения

Кухня любого народа – это часть культуры. Европа и Кавказ исторически развивались по-разному. Разный климат, разный темперамент, разные пристрастия. У студентов появится возможность сравнения, выбора, научения приготовлению европейских (итальянских, французских, испанских и др.) и кавказских блюд. Приготовление блюд на огне, приготовление домашнего хлеба и вина, изобилие овощей и зелени: это мы о кавказской или итальянской кухне? Сходства и различия в кухнях народов узнают студенты в рамках этого практического занятия через прочтение текстов, рецептов и др. материалов.

Для выполнения практического задания 49 обучающийся должен находиться в аудитории, оборудованной компьютерами, подключенными к сети Интернет.

Методические рекомендации по работе со словарем (задание 1): с.13-14.

Слова к тексту по заявленной теме находятся на с.181-201 ДИ. Их необходимо выбрать, переходя от текста к тексту. Перепишите слова в словарь. Не забывайте о транскрипции. Проверьте себя.

Методические рекомендации по работе с текстом (задание 2): с. 10-11.

Прочитайте тексты дважды. Выберите один из текстов по европейской кухне (например,

французская кухня) и один по кавказской на с.211 ДИ. Письменно переведите эти два текста, пользуясь новыми словами.

Методические рекомендации по работе с электронными источниками (задание 3): с.37.

Всемирная сеть Интернет широко представляет кухни всего мира. Это красочные зарисовки, видео, фото и теоретические материалы. Студент, готовящийся стать профессионалом в области кулинарии, обязательно должен быть в курсе этой информации. Приобретя необходимый опыт, через несколько лет, сегодняшние студенты сами смогут стать не только известными поварами и кондитерами, но и блогерами. Сами смогут создавать и выкладывать интересную информацию по профессии в Интернет.

Методические рекомендации по написанию сочинения/эссе (задание 4): с.28-30.

Эссе о ваших пищевых предпочтениях должно быть выполнено в тетради, разборчиво, аккуратно, с использованием новых слов. Объем текста - 0,5-1,0 страницы.

9. Форма отчета: выполнение заданий в рабочих тетрадях, в словаре.

10. Место проведения самоподготовки: читальный зал библиотеки или кабинет 113 для самостоятельной работы.

Практическое занятие 50.

1.Название темы: Восточная и скандинавская кухни.

2.Учебные цели: Изучение новой лексики и возможности ее применения в профессии.

3. Продолжительность занятия: 2 часа.

4.Материалы, оборудование, ТСО, программное обеспечение, оснащение, раздаточный материал: рабочая тетрадь, словарь, ноутбук, Интернет.

5. Литература, информационное обеспечение: учебник, учебное пособие, Интернет.

6. Методические рекомендации по выполнению работы: изучите краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практического занятия. При выполнении работы соблюдайте последовательность действий.

7.Порядок выполнения работы:

Задание 1. Работа со словарем.

Задание 2. Работа с текстами ДИ.с.202-210, 215-219.

Задание 3. Работа с электронными источниками ЭР 1,10.

Задание 4. Подготовка презентаций по теме.

8.Теоретические сведения

Холодная Скандинавия и загадочный Восток исторически развивались по-разному. Разный климат, разный темперамент, разные пищевые пристрастия. У студентов появится возможность сравнения, выбора, научения приготовлению скандинавских (норвежских) и восточных (японских, китайских) блюд. Сходства и различия в кухнях народов узнают студенты в рамках этого практического занятия через прочтение текстов, рецептов и др. материалов.

Для выполнения практического задания 50 обучающийся должен находиться в аудитории, оборудованной компьютерами, подключенными к сети Интернет.

Методические рекомендации по работе со словарем (задание 1): с.13-14.

Слова к тексту по заявленной теме находятся на с.202-203, 206-207, 211 ДИ. Перепишите слова в словарь. Не забывайте о транскрипции.

Методические рекомендации по работе с текстом (задание 2): с. 10-11.

Прочитайте тексты дважды. Выберите один из текстов по восточной кухне. Письменно переведите один из текстов (выборочно, восточный или скандинавский).

Методические рекомендации по работе с электронными источниками (задание 3): с.37.

Ознакомьтесь с тематическими материалами на электронных ресурсах. Если вы найдете новые электронные источники информации по теме, запишите их e-адрес в тетрадь. Ответьте на вопросы: Что нового вы узнали о восточной и скандинавской кухне из e-источников? Какие из блюд вам уже были известны? Какие вы пробовали и/или умеете готовить?

Методические рекомендации по подготовке презентации (задание 4): с.14-16.

Выберите кухню страны, относящейся к скандинавской или восточной группе. Подготовьте презентацию по кухне этой страны объемом до 10 слайдов.

9. Форма отчета: выполнение заданий в рабочих тетрадях, в словаре, презентация.

10. Место проведения самоподготовки: читальный зал библиотеки или кабинет 113 для самостоятельной работы.

Практическое занятие 51.

1. Название темы: Искусство приготовления блюд: закуски, супы, горячее.

2. Учебные цели: Изучение новой лексики и возможности ее применения в профессии.

3. Продолжительность занятия: 2 часа.

4. Материалы, оборудование, ТСО, программное обеспечение, оснащение, раздаточный материал: рабочая тетрадь, словарь, ноутбук, Интернет.

5. Литература, информационное обеспечение: учебник, учебное пособие, Интернет.

6. Методические рекомендации по выполнению работы: изучите краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практического занятия. При выполнении работы соблюдайте последовательность действий.

7. Порядок выполнения работы:

Задание 1. Индивидуальные задания по изучению искусства приготовления блюд:

- Закуски / Starters
- Супы / Soups
- Горячие блюда/ Main hot dishes
- Десерты/ Desserts
- Здоровое питание/ Healthy Food

Задание 2. Работа с электронными источниками ЭР 1,10.

Задание 3. Подготовка презентаций по теме «Я готовлю...».

8. Теоретические сведения

Приготовление пищи всегда считалось таинством, волшебством. А некоторые считают этот процесс не просто умением, а искусством. И это действительно так. Вкусная пища может поднимать настроение, влиять на здоровье человека и даже его мироощущение.

Для выполнения практического задания 51 обучающийся должен находиться в аудитории, оборудованной компьютерами, подключенными к сети Интернет.

Методические рекомендации по выполнению индивидуального задания (задание 1):

Индивидуальное задание требует подготовки, в том числе и языковой. У студента появляется возможность проявить себя не только в приготовлении блюда, но и в озвучивании процесса приготовления. В подгруппе обычно 12-13 человек. Подгруппа самостоятельно разбивается на маленькие подгруппы, выбирая при этом себе индивидуальное задание. Например, одна подгруппа выбирает себе тему «Десерты», другая «Супы».

Если подгруппа выбрала себе конкретное задание, это означает, что она:

1. Распределяет роли внутри группы.
2. Готовит блюдо по выбранной теме (заранее, либо в классе).

3. Описывает этот процесс на английском языке. Сдаёт текст на проверку преподавателю.
4. Готовит презентацию по теме.
5. Преподаватель оценивает задание и выставляет зачет.

Методические рекомендации по работе с электронными источниками (задание 2): с.37.

Ознакомьтесь с тематическими материалами на электронных ресурсах. Если вы найдете новые электронные источники информации по теме, запишите их e-адрес в тетрадь.

Методические рекомендации по подготовке презентации (задание 3): с.14-16.

Презентация к заданию 1 и является итогом работы студента в семестре.

9. Форма отчета: выполнение заданий в рабочих тетрадях, в словаре, презентация.

10. Место проведения самоподготовки: читальный зал библиотеки или кабинет 113 для самостоятельной работы.