

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

**РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО**  
на заседании Педагогического Совета  
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 9 от 25.06 2020 г.

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор СПб ГБПОУ  
«Колледж «Красносельский»

Г.И. Софина  
2020 г.

Приказ № 25.06 от 25.06 2020 г.



**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ  
ПО ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ**

**по дисциплине**

ОГСЭ.03 Иностранный язык

**для обучающихся по специальности**

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Санкт-Петербург

2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ:

|  |      |
|--|------|
| 1. Введение                                      | 4    |
| 2. Перечень практических работ по дисциплине     | 5-6  |
| 3. Методические материалы для практических работ | 6-11 |
| 4. Критерии оценки выполненных заданий           | 12   |
| 5. Список источников информации:                 | 13   |

## 1. ВВЕДЕНИЕ

Методические рекомендации предназначены для обучающихся колледжа, изучающих учебную дисциплину «Иностранный язык»

Методические указания для выполнения практических работ созданы Вам в помощь для работы на занятиях, под руководством преподавателя, так и для самостоятельного выполнения практических работ, предусмотренных рабочей программой во внеаудиторное время.

Методические рекомендации по учебной дисциплине «Иностранный язык» имеют практическую направленность и значимость. Формируемые в процессе практических занятий умения могут Вам в будущей профессиональной деятельности.

Приступая к выполнению практической работы, Вы должны внимательно прочитать цель и задачи занятия, ознакомиться с требованиями к уровню Вашей подготовки в соответствии с федеральными государственными стандартами среднего профессионального образования, краткими теоретическими и учебно-методическими материалами по теме практической работы, ответить на вопросы для закрепления теоретического материала.

Все задания к практической работе Вы должны выполнять в соответствии с инструкцией, анализировать полученные в ходе занятия результаты по приведенной методике.

Отчет о практической работе Вы должны выполнить по приведенному алгоритму, опираясь на образец.

Наличие положительной оценки по практическим работам необходимо для получения зачета по дисциплине, поэтому в случае отсутствия на уроке по любой причине или получения неудовлетворительной оценки за практическую Вы должны найти время для ее выполнения или пересдачи.

**Внимание!** Если в процессе подготовки к практическим работам или при решении задач у Вас возникают вопросы, разрешить которые самостоятельно не удастся, необходимо обратиться к преподавателю для получения разъяснений или указаний в дни консультаций или дополнительных занятий.

## 2. Перечень практических работ по дисциплине «Иностранный язык»

### II курс

| № раздела, темы  | Тема практической работы                             | Освоение умений в процессе занятия  | Кол-во часов |
|--|--|---|--------------|
| <b>Тема 2.1</b><br><i>Покупки.</i>                                 | <b>Use of English Grammar</b><br>The Present Simple. | 1/1 Проверить уровень сформированности грамматического навыка использования настоящего простого (неопределенного) времени (The Present Simple).   | 1            |
| <b>Тема 2.2</b><br><i>В ресторане.</i>                             | <b>Writing.</b>                                      | 1/2 Проверить уровень сформированности навыка составления и <b>написания</b> меню кафе, используя лексику по теме, которая предъявлена на страницах учебника.   | 1            |
| <b>Тема 2.3</b> <i>Как едят и что едят в США и Великобритании?</i> | <b>Reading Comprehension</b>                         | 1/3 Проверить умение читать текст с полным пониманием прочитанного, извлекать конкретную информацию, уровень сформированности навыка распознавания лексических единиц по теме, которые предъявлены на страницах учебника. | 1            |

| № раздела, темы                                  | Тема практической работы                 | Освоение умений в процессе занятия  | Кол-во часов |
|--|--|---|--------------|
| <b>Тема 2.4</b><br><i>Русская кухня (начало)</i> | <i>Use of English Grammar/Vocabulary</i> | 1/4 Проверить умение читать текст с полным пониманием прочитанного, извлекать конкретную информацию, <b>уровень сформированности навыка распознавания лексических единиц по теме</b> , которые предъявлены на страницах учебника. | 1            |
| <b>Итого на II курсе:</b>                        |  |   | <b>4</b>     |

### III курс

| № раздела, темы                                       | Тема практической работы        | Освоение умений в процессе занятия  | Кол-во часов |
|---|---------------------------------|---|--------------|
| <b>Тема 3.4</b><br><i>Русская кухня (продолжение)</i> | -                               | -   | -            |
| <b>Тема 3.5</b><br><i>Приготовление пиццы.</i>        | <b>Speaking.</b>                | 1/5 Проверить умение обучающихся высказываться по заданной ситуации в рамках пройденной темы.               | 1            |
| <b>Тема 3.6</b><br><i>Обслуживание</i>                | <b>Listening Comprehension.</b> | 1/6 Проверить умение слушать с полным пониманием содержания, выделять конкретную информацию из услышанного. | 1            |
| <b>Итого на III курсе:</b>                            |                                 |   | <b>2</b>     |

### IV курс

| № раздела, темы                                  | Тема практической работы                 | Освоение умений в процессе занятия  | Кол-во часов |
|--|--|---|--------------|
| <b>Тема 4.7</b><br><i>Моя профессия – повар.</i> | <b>Reading Comprehension</b>             | 1/7 Проверить умение читать текст с полным пониманием прочитанного, извлекать конкретную информацию, уровень сформированности навыка распознавания лексических единиц по теме, которые предъявлены на страницах учебника.         | 1            |
| <b>Тема 4.8</b><br><i>Здоровое питание.</i>      | <i>Use of English Grammar/Vocabulary</i> | 1/8 Проверить умение читать текст с полным пониманием прочитанного, извлекать конкретную информацию, <b>уровень сформированности навыка распознавания лексических единиц по теме</b> , которые предъявлены на страницах учебника. | 1            |
| <b>Итого на IV курсе:</b>                        |  |   | <b>2</b>     |
| <b>Всего:</b>                                    |  |   | <b>8</b>     |

## 3. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

### Практическая работа № 1

#### Тема «Покупки»

*Цель задания* – проверить уровень сформированности грамматического навыка использования настоящего простого (неопределенного) времени (The Present Simple).

*Количество часов* - 1 час

*Форма организации занятия* – индивидуальная

Вид задания – gap–filling (заполнение пропусков)

Оборудование занятия: дидактические раздаточные материалы

Форма отчетности по занятию: письменные ответы на задания

Put the verbs from the box into the gaps where it is necessary, using The Present Simple. Use appropriate form of the verb (affirmative, negative, interrogative). Use Grammar Support on pages 192 - 196.

speak open read use watch like enjoy drink talk go

1. Margaret ...four languages.
2. In Britain the banks usually ...at 9.30 in the morning.
3. I buy a newspaper everyday but sometimes I ...it.
4. Paul has a car but he ...it very often.
5. ...you ...TV a lot?
6. ...your brother ...football?
7. Julia always ...parties.
8. I never ...coffee.
9. Sue is a very quiet person. She ...much.
10. How often ...you ...to the theatre?

## Практическая работа № 2

### Тема «В ресторане»

Цель задания – проверить уровень сформированности навыка составления и **написания** меню кафе, используя лексику по теме, которая предьявлена на страницах учебника.

Количество часов - 1час

Форма организации занятия – индивидуальная

Вид задания – filling in Menu Card

Оборудование занятия: дидактические раздаточные материалы

Форма отчетности по занятию: написанное меню кафе

Fill in the Menu Card.

Use Lexical Support on pages 158 – 168, exercise 5 on page 35 and the example below.

### Menu Card

|  |   |
|--|---|
| <p><b><u>Starters</u></b><br/>Herring with onion<br/>Assorted fish<br/>Assorted meat</p> | <p><b><u>Side Dishes</u></b><br/>Fried potatoes<br/>Mashed potatoes<br/>Boiled vegetables</p>       |
| <p><b><u>Salads</u></b><br/>Cucumber and tomato salad<br/>Crab salad<br/>Fish salad</p>  | <p><b><u>Specialties</u></b><br/>Roast duck and apples<br/>Bared carp with mushrooms<br/>Hotpot</p> |
| <p><b><u>Soups</u></b></p>   | <p><b><u>Desserts</u></b></p>   |

|   |   |
|---|---|
| Mushroom soup<br>Onion soup<br>Pea soup<br>Beef tea and patties                                       | Ice cream<br>Mousse                                   |
| <b><u>Main courses</u></b><br>Lamb chop<br>Entrecote<br>Roast beef<br>Boiled sturgeon<br>Fried salmon | <b><u>Beverages</u></b><br>Mineral water<br>Coca-Cola |

### Практическая работа № 3

#### Тема «Как едят и что едят в США и Великобритании».

*Цель задания* – проверить умение читать текст с полным пониманием прочитанного, извлекать конкретную информацию, уровень сформированности навыка распознавания лексических единиц по теме, которые предъявлены на страницах учебника.

*Количество часов* - 1 час

*Форма организации занятия* – индивидуальная

*Вид задания* – true/false (верно/неверно)

*Оборудование занятия:* дидактические раздаточные материалы

*Форма отчетности по занятию:* письменные ответы на задания

Read the text «How Do the Americans Eat?» on pages 45-46. For statements 1-10 decide which of them are **True** and which are **False**. **Correct the false ones.**

Use Grammar Support on pages 198-204. Use vocabulary on page 46.

1. Mexican food is not the favourite of many Americans.
2. Usually the Americans eat four times a day.
3. For breakfast the Americans have first juice, then different kinds of cereal, tea and coffee.
4. For lunch the Americans have fast food: soups, fried chicken, beef, mashed potatoes, beer.
5. For dinner the Americans always have pizza, potato chips, McDonalds's food, sandwiches, hot dogs, any kind of sweet gas water.
6. The Americans often eat herring and soup.
7. During any meal the Americans drink different kinds of gas water or Coca-Cola.
8. The American people like ice-cream, cookies, cakes, candies very much.
9. The Americans go outside and very popular food is barbecue and food in cans.
10. 20 per cent of the Americans (children and adults) are overweight.

### Практическая работа № 4

#### Тема «Русская кухня».

*Цель задания* – проверить умение читать текст с полным пониманием прочитанного, извлекать конкретную информацию, **уровень сформированности навыка распознавания лексических единиц по теме**, которые предъявлены на страницах учебника.

*Количество часов* - 1 час

*Форма организации занятия* – индивидуальная

*Вид задания* – multiple choice (множественный выбор)

*Оборудование занятия:* дидактические раздаточные материалы

*Форма отчетности по занятию:* письменные ответы на задания

Read the text «Russian Cuisine» on pages 64-66 attentively. Use a dictionary on pages 66-67 while reading a text. Choose the right item. For statements 1-10, decide which answer is correct. Circle the corresponding letter.

Use vocabulary on page 171-174.

1. Sour cream is to most Russian soups.  
a) added; b) baked; c) cooked.
2. Pelmeni are cooked in slightly boiling water.  
a) whipped; b) salted; c) cooled.
3. Fillings are made of beef, mutton or pork.  
a) minced; b) mixed; c) broiled.
4. Kasha or porridge in the Russian brick stove has a special flavor.  
a) broiled; b) baked; c) cooked.
5. Beef steaks and schnitzels are on frying pans.  
a) combined; b) boiled; c) fried.
6. Russian-style mushrooms are real forest mushrooms.  
a) salted; b) drained; c) cut.
7. The typical Russian meat dish is a suckling pig whole.  
a) stewed; b) stuffed; c) baked.
8. Beef fillet is with mushrooms.  
a) roasted; b) mashed; c) minced.
9. Salmon dishes are very delicious.  
a) Grated; b) Cut; c) Fried.
10. Then the semolina is .  
a) tossed; b) sliced; c) whisked.

### **Практическая работа № 5 (устно)** **Тема «Приготовление пищи».**

*Цель задания* – проверить умение обучающихся высказываться по заданной ситуации в рамках пройденной темы.

*Количество часов* - 1час

*Форма организации занятия* – индивидуальная

*Вид задания* – expressing opinion (владение речевыми функциями: выражение мнения).

*Оборудование занятия:* дидактические раздаточные материалы

*Форма отчетности по занятию:* говорение, устные ответы по заданной ситуации в рамках пройденной темы

- a). Talk about your family food traditions using the following prompts.

In pairs perform a dialogue «At table».

*Hostess:* Won't you have another helping of salad?

*Guest:* Thank you, I've had a good helping of it.

*Hostess:* You haven't eaten any meat.

*Guest:* No, thanks. I don't eat meat. I'm vegetarian.

*Hostess:* You are a poor eater. Can I help you to anything else?

*Guest:* No thank you, I've had quite enough. I mustn't overeat, I don't want to put on weight.

*Hostess:* What will you have, tea or coffee?

*Guest:* I'll take a cup of tea, if you please.

*Hostess:* Have you some jam, please. We have strawberry jam and raspberry jam. Which do you

prefer?

*Guest:* Thank you. I like both.

*Hostess:* Won't you help yourself to some cake?

*Guest:* Just a tiny piece.

*Hostess:* Take some more pie. It won't do you any harm, I'm sure.

*Guest:* You are very kind. I really think I'll take a little more. I'm very fond of pies.

*Hostess:* May I offer you another cup of tea?

*Guest:* Thank you, I think I'll trouble you for a second cup.

*Hostess:* No trouble at all. Is there anything else you'd like?

*Guest:* Will you please pass the sugar? Thank you.

b) You have guests today. What dishes do you offer them? Use words from the text «Preparing for the party» and the dictionary on page 84.

You have to talk for 2 minutes. The teacher will listen until you have finished. Then she will ask you some questions.

### Практическая работа № 6 Тема «Обслуживание».

*Цель задания* – проверить умение слушать с полным пониманием содержания, выделять конкретную информацию из услышанного.

*Количество часов* - 1 час

*Форма организации занятия* – индивидуальная

*Вид задания* – matching (установление соответствия)

*Оборудование занятия:* дидактические раздаточные материалы

*Форма отчетности по занятию:* письменные ответы на задания

What do the words in the box mean? Translate the words.

Listen to the text about the service in the Spanish restaurant twice and fill in the gaps with the words in the box.

- |  |
|--|
| <p>a. tickets for a bullfight<br/>b. pronounced<br/>c. the traveller<br/>d. to draw a cow<br/>e. English<br/>f. milk and sandwiches<br/>g. Spanish<br/>h. a pencil<br/>i. brought no milk<br/>j. spelled</p> |
|--|

#### He understood!

Two Americans were travelling in Spain. One morning they entered a little restaurant for lunch. They did not know **1** ....., however, and the waiter did not know **2** ..... . So they tried to make him understand that they wanted some **3** ..... .

At first they **4** ..... the word «milk» many times. Then they **5** ..... it. But the waiter still could not understand.

At last one of them took a piece of paper and began **6** ..... . He was just finishing his drawing, when the waiter looked at it and ran out of the restaurant.



«You see», said 7. .... who had drawn the cow, «what 8. .... can do for a man who has difficulties in a foreign country».

After some time the waiter was back, but he 9. .... . He put down in front of the two men two 10. .... !

### **Практическая работа № 7** **Тема «Моя профессия – повар».**

*Цель задания* – проверить умение читать текст с полным пониманием прочитанного, извлекать конкретную информацию, уровень сформированности навыка распознавания лексических единиц по теме, которые предъявлены на страницах учебника.

*Количество часов* - 1 час

*Форма организации занятия* – индивидуальная

*Вид задания* – true/false (верно/неверно)

*Оборудование занятия:* дидактические раздаточные материалы

*Форма отчетности по занятию:* письменные ответы на задания

Read the text «My Profession Is a Cook» on pages 125-126. For statements 1-10 decide which of them are **True** and which are **False**. **Correct the false ones.**

Use Grammar Support on pages 220-223. Use vocabulary on page 126.

1. Every school year we do practice work for 2-3 month at the Golden Palace restaurant.
2. Salads, snacks, sandwiches, cuts of cold meat and fish and deserts are made in the hot shop.
3. In the pastry-cook's shop they make tarts, patties, fancy cakes, etc.
4. The kitchen staff begin their work at 10 o'clock.
5. There we got a programme for the working day. Usually we prepared sandwiches, fruit salads and canapes for breakfast.
6. All days cooks had to carry out our instructions.
7. The main part of the chef's job is to plan the menu for the day.
8. Most of all I like to cook deserts. I made these in the shape of flowers.
9. This practice certainly gave us much information and little experience in preparing new dishes.
10. I realized happily that I had made the right choice of profession.

### **Практическая работа № 8** **Тема «Здоровое питание».**

*Цель задания* – проверить умение читать текст с полным пониманием прочитанного, извлекать конкретную информацию, **уровень сформированности навыка распознавания лексических единиц по теме**, которые предъявлены на страницах учебника.

*Количество часов* - 1 час

*Форма организации занятия* – индивидуальная

*Вид задания* – transformation (преобразование)

*Оборудование занятия:* дидактические раздаточные материалы

*Форма отчетности по занятию:* письменные ответы на задания

Read the text. Use vocabulary.

Any food eaten between meals we name a snack. Snacks may be healthful or not healthful. Doctors recommend that we eat a well-balanced diet daily. You should also eat in moderation and watch your weight.

They say that fruit, vegetables, juices, nuts, sometimes biscuits or crackers, mineral water are healthful food.

But doctors don't recommend cookies, cakes sweets, beer, chips, sandwiches, hamburgers, chocolate and soft drinks as a snack. Snacks that are mostly sugar or fat do not help you have a balanced diet.

Divide the following products into two groups: Healthful and Not Healthful:

|            |               |                 |
|------------|---------------|-----------------|
| cake       | pear          | cheese sandwich |
| dill       | peanuts       | tomato juice    |
| yogurt     | mineral water | beer            |
| cookie     | potato chips  | cucumber        |
| sweets     | cabbage       | chocolate bar   |
| apple      | orange        | doughnut        |
| pie        | banana        | carrot          |
| boiled egg | celery        | popcorn         |
| soft drink | sliced meat   | cornflakes      |

#### 4. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕННЫХ ЗАДАНИЙ

| Вид работ                                      | Критерии оценки  | Баллы |
|--|--|-------|
| Выполнение задания                             | Задание выполнено полностью с отличным качеством оформления отчета, рациональным использованием времени, самостоятельным планированием и организацией.   | 5     |
|  | Задание выполнено с незначительными недочетами, хорошее качество оформления отчета, соблюдение отведенного на выполнение задания времени, самостоятельное планирование и выполнение задания при несущественной помощи преподавателя. | 4     |
|  | Удовлетворительное выполнение задания, помощь преподавателя в планировании и выполнении задания, отдельные ошибки и неточности в формулировках, оформлении отчета, нарушения в организации и планировании работы.                    | 3     |
|  | Неудовлетворительное выполнение задания, с грубыми ошибками в отчете и защите работы, без соблюдения, отведенного на выполнение задания времени, неумение самостоятельно организовывать и планировать работу.                        | 2     |
| Выполнение задания с нарушениями сроков сдачи. | Задание выполнено во время консультаций, позже установленного срока оценивается по аналогичным критериям.  | 3     |

#### 5. СПИСОК ИСТОЧНИКОВ ИНФОРМАЦИИ:

Основные источники:

ИД Кнорус ЭБС Карпова Т.А. English for Colleges=Английский язык для колледжей (СПО), 2017