

**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 № 28 от 25.06 2020 г.



**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
ПО ВНЕАУДИТОРНЫМ САМОСТОЯТЕЛЬНЫМ РАБОТАМ**

по дисциплине

ОГСЭ.03 Иностранный язык

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Санкт-Петербург

2020 г.

Введение

Требования работодателей к современному специалисту, а также федеральный государственный образовательный стандарт ориентированы, прежде всего, на умения самостоятельной деятельности и творческий подход к специальности. Профессиональный рост специалиста, его социальная востребованность, как никогда зависят от умений проявить инициативу, решить нестандартную задачу, от способности к планированию и прогнозированию самостоятельных действий. Стратегическим направлением повышения качества образования в этих условиях является оптимизация системы управления учебной работой обучающихся, в том числе и их самостоятельной работой.

Методические указания по выполнению самостоятельных работ по дисциплине ОГСЭ. 03

Иностранный язык созданы Вам в помощь для работы во внеурочное время.

Наличие положительной оценки (отметки о выполнении) каждого вида самостоятельной работы необходимо для получения зачета по дисциплине, поэтому в случае невыполнения работы по любой причине или получения неудовлетворительной оценки за самостоятельную работу Вы должны найти время для ее выполнения или передачи.

Перед выполнением внеаудиторной самостоятельной работы преподаватель проводит инструктаж (консультацию) с определением цели задания, его содержания, сроков выполнения, основных требований к результатам работы, критериев оценки, форм контроля и перечня литературы.

Внимание! Если в процессе выполнения заданий для самостоятельной работы возникают вопросы, разрешить которые Вам не удастся, необходимо обратиться к преподавателю для получения разъяснений

1. Перечень самостоятельных работ, предлагаемых к выполнению обучающимся.

II курс

№ п/п	Наименование темы	Кол-во час.	Виды и содержание работ	Кол-во час.	Рекомендуемая литература	Форма и контроль
1.	Тема 2.1 «Покупки».	20	1. Подготовить материал к проекту № 1 по темам «Покупки», «В ресторане». 2. Написать реферат по теме «Покупки».	5 5	1. Английский язык для сферы общественного питания = English for Cooking and Catering : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. – 15-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 320с.	Текущий контроль Представление реферата
2	Тема 2.2 «В ресторане».	20	1. Подготовить материал к проекту № 1 по темам «Покупки», «В ресторане». 2. Написать реферат по теме « В ресторане».	5 5	1. Английский язык для сферы общественного питания = English for Cooking and Catering : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. – 15-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 320с.	Текущий контроль Представление реферата
3.	Тема 2.3 «Как едят и что едят в США и Великобритании».	20	1. Подготовить материал к проекту № 2 по темам «Приготовление пищи», «Обслуживание». 2. Написать реферат по теме «Как едят и что едят в США и Великобритании».	5 5	1. Английский язык для сферы общественного питания = English for Cooking and Catering : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. – 15-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 320с.	Защита проектной работы № 1 по темам «Покупки в «Ресторане». Представление реферата
4.	Тема 2.4 «Русская кухня» (начало).	8	1. Подготовить материал к проекту № 2 по темам «Приготовление пищи», «Обслуживание».	4	1. Английский язык для сферы общественного питания = English for Cooking and Catering : учебник для студ. учреждений сред. проф.	Текущий контроль

					образования / Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. – 15-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 320с.	
	Итого:	68		34		
III курс						
№ п/п	Наименование темы	Кол-во час.	Виды и содержание работ	Кол-во час.	Рекомендуемая литература	Форма и контроль
4.	Тема 3.4 «Русская кухня» (продолжение).	12	2. Написать реферат по теме «Русская кухня».	6		Представление реферата
	Тема 3.5 «Приготовление пищи».	20	1. Подготовить материал к проекту № 2 по темам «Приготовление пищи», «Обслуживание». 2. Написать реферат по теме «Приготовление пищи».	5 5	1. Английский язык для сферы общественного питания = English for Cooking and Catering : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. – 15-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 320с.	Текущий контроль Представление реферата
2.	Тема 3.6 «Обслуживание».	20	1. Подготовить материал к проекту № 2 по темам «Приготовление пищи», «Обслуживание». 2. Написать реферат по теме «Обслуживание».	5 5	Английский язык для сферы общественного питания = English for Cooking and Catering : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. – 15-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 320с.	Защита проектной работы № 2 по темам «Приготовление пищи», «Обслуживание». Представление реферата
	Итого:	52		26		
IV курс						
№ п/п	Наименование темы	Кол-во час.	Виды и содержание работ	Кол-во час.	Рекомендуемая литература	Форма и контроль
	Тема 4.7 «Моя профессия – повар».	21	1. Подготовить материал к проекту № 3 по темам «Моя	5	1. Английский язык для сферы общественного питания = English for	Текущий контроль

			профессия – повар», «Здоровое питание».		Cooking and Catering : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. – 15-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 320с.	Представ ление реферата
3.	Тема 4.8 «Здоровое питание».	21	1. Подготовить материал по темам к проекту № 3 по темам «Моя профессия – повар», «Здоровое питание».	6	1. Английский язык для сферы общественного питания = English for Cooking and Catering : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. – 15-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 320с.	Защита проектно й работы № 3 по темам «Моя професси я – повар», «Зоро вое пита ние».
	Итого:	42		21		Представ ление реферата
	Всего:	162		81		

2. ТЕМАТИКА И ЗАДАНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Работа над проектами проводится следующим образом:

Время на выполнение работы 10 часов.

Самостоятельные проекты на уроках английского языка - это прекрасная возможность получить необходимые для жизни навыки. Узнать, что такое руководить проектом, как работать в команде, что такое исследовательская работа, письмо и говорение. Каждому учащемуся будет дана возможность принять участие в презентации. Учитель ответит на все интересующие вас вопросы и поможет с подготовкой.

Для этого Проекта вам понадобится:

- проектор;
- экран;
- компьютер или CD\DVD проигрыватель;
- лазерная указка.

Вы работаете в издательстве. Вам необходимо составить подробный гастрономический тур по лучшим и интересным местам – кафе, барам и ресторанам, магазинам – вашего города.

Вам необходимо собрать информацию о том:

- какая именно кухня представлена в заведениях;
- о необычных традиционных, фирменных блюдах
- подробное меню

- цены
- винная карта
- лучшие магазины

1. В группах изучите весь собранный материал.
2. Обсудите и решите, что именно может быть использовано в презентации тура.
3. В классе выберете гида по туру и содержание программы.
4. Распределите роли:

- Гид по туру, рассказывающий о заведениях, достойных посещения;
- Ресторанные критики;
- Туристы, желающие отправится на экскурсию;
- Фотографы;
- Звукорежиссёр, который сможет подобрать подходящее музыкальное сопровождение.

5. Изучите роли.
6. Подготовьте презентацию и отрепетируйте её до выступления.
7. Представьте свою работу.

Проект № 2 . «Приготовление пищи», «Обслуживание».

Время на выполнение работы 19 часов.

Кулинария – десятая муза человечества. Многие из нас любят готовить, готовим дома, готовим на работе, и это приносит радость в нашу жизнь. Кулинария – неотъемлемая часть нашей жизни. Мы открываем все новые и новые блюда, разные вкусы. Ведь это так интересно! Если одно и то же блюдо приготовить с разными приправами, то и вкус будет разным. Некоторые люди готовят не задумываясь, просто чтобы поесть. Но ведь кулинария – целое искусство. Искусство приготовления пищи. Правильно смешать все ингредиенты, подобрать правильное количество того или иного продукта, красиво подать блюдо... Так почему бы не устроить из приготовления пищи увлекательное занятие?

Для этого Проекта вам понадобится:

- проектор;
- экран;
- компьютер или CD\DVD проигрыватель;
- лазерная указка.

Продумайте:

- меню вашего званого ужина
- список необходимых продуктов
- магазины, рынки, где можно будет сделать покупки
- историю возникновения блюда, интересные факты

Планирование званого ужина

Для этого проекта вам необходимо:

- Тщательно спланировать сценарий ужина
- Найти интересные рецепты блюд
- Лучшие магазины продуктов

- Собрать информацию об истории возникновения блюда

1. В группах изучите весь собранный материал.

2. Обсудите и решите, что именно может быть использовано для телевизионной программы.

3. Распределите роли:

- Продюсер, ответственный за сценарий и правила программы;
- Ведущий программы;
- Главный герой;
- Гости;
- Редакторы;
- Дизайнер интерьера, чтобы подготовить студию, сделать её более привлекательной и уютной;
- Звукорежиссёр, который сможет подобрать подходящее музыкальное сопровождение.

4. Изучите роли.

5. Подготовьте программу и отрепетируйте её до выступления.

6. Представьте программу. Свет! Камера! Мотор! Поехали.....

Проект № 3 «Моя профессия – повар». «Здоровое питание».

Время на выполнение работы 11 часов.

Какую ты выберешь профессию в будущем?

Для этого Проекта вам понадобится:

- проектор;
- экран;
- компьютер или CD\DVD проигрыватель;
- лазерная указка.

Люди, товары и информация становятся всё более и более мобильными. Физическое расстояние сокращается. Глобальный рынок сформировался. Практически мгновенно можно получить любую информацию. По вашему мнению, интернет, современная сеть, телекоммуникации, банковские технологии, автомобильные инновации, и т.д. будут влиять на ваш выбор профессии через 20-50-100 лет? Какого уровня специалисты будут требоваться? Найдите интересные изображения, доказывающие вашу точку зрения

Вам необходимо решить - кем вы видите себя в будущем.

Вы решили стать поваром, а возможно технологом или даже специалистом по здоровому питанию? Подготовить презентацию на данную тему.

- -изучите историю возникновения профессии
- -общие характеристики профессии
- -требования к индивидуальным навыкам
- -требования к профессиональной подготовке
- -медицинские противопоказания
- -пути получения профессии
- -родственные профессии
- -творческие проявления в приготовлении пищи.

Самое главное вам нужно высказать своё мнение, почему вы решили выбрать именно эту профессию.

- 1. В группах изучите материалы, которые вам удалось собрать.**
- 2. Обсудите и решите, что именно можно рассказать.**
- 3. Распределите роли:**

- Ведущий презентации;
- Эксперты в вопросах кулинарии и здорового питания, науки и технологии, выбора профессии, которые представят свои доклады и докажут, что настоящий профессионал должен быть всесторонне развит.
- Фотографы, готовящие фотогалерею
- Звукорежиссёр, который сможет подобрать подходящую музыку для презентации.

- 4. Изучите роль**
- 5. Подготовьте презентацию и отрепетируйте её до выступления.**
- 6. Представьте вашу работу.**

Рефераты

- Темы:** 1. «Покупки». **Время на выполнение работы 5 часов.**
2. «В ресторане». **Время на выполнение работы 5 часов.**
 3. «Как едят и что едят в США и Великобритании», **Время на выполнение работы 5 часов.**
 4. «Русская кухня», **Время на выполнение работы 6 часов.**
 5. «Приготовление пищи», **Время на выполнение работы 5 часов.**
 6. «Обслуживание», **«Время на выполнение работы 5 часов.**
 7. «Моя профессия – повар», **Время на выполнение работы 5 часов.**
 8. «Здоровое питание». **Время на выполнение работы 5 часов.**

Задание для самостоятельной работы: Написать рефераты по темам: 1. «Покупки», 2. «В ресторане», 3. «Как едят и что едят в США и Великобритании», 4. «Русская кухня», 5. «Приготовление пищи», «Обслуживание», 6. «Моя профессия – повар», «Здоровое питание».

Инструкция по выполнению самостоятельной работы

Реферат – письменная работа объемом 5-6 печатных страниц, выполняемая студентом в течение длительного срока (от одной недели до месяца).

Реферат (от лат. *refere* – докладывать, сообщать) - краткое точное изложение сущности какого-либо вопроса, темы на основе одной или нескольких книг, монографий или других первоисточников. Реферат должен содержать основные фактические сведения и выводы по рассматриваемому вопросу.

Реферат отвечает на вопрос - что содержится в данной публикации (публикациях).

Однако реферат - не механический пересказ работы, а изложение ее сущности.

В настоящее время, помимо реферирования прочитанной литературы, от студента требуется аргументированное изложение собственных мыслей по рассматриваемому вопросу. Тему реферата может предложить преподаватель или сам студент, в последнем случае она должна быть **согласована** с преподавателем.

В реферате нужны развернутые аргументы, рассуждения, сравнения.

Структура реферата:

1. Титульный лист
2. Содержание
3. Введение (определяется актуальность, указываются цель и задачи реферата, дается описание используемой литературы)
4. Основная часть (состоит из глав и подглав, которые раскрывают отдельную проблему и логически являются продолжением друг друга)
5. Заключение (подводятся итоги и даются обобщенные выводы по теме реферата, делаются рекомендации)
6. Список литературы (рекомендовано 8-10 источников)

Создание текста.

Общие требования к тексту.

Текст реферата должен подчиняться определенным требованиям: он должен раскрывать тему, обладать связностью и цельностью.

Раскрытие темы предполагает, что в тексте реферата излагается относящийся к теме материал и предлагаются пути решения содержащегося в теме задания; связность текста предполагает смысловую соотносительность отдельных компонентов, а цельность - смысловую законченность текста.

С точки зрения связности все тексты делятся на тексты - констатации и тексты - рассуждения. Тексты-констатации содержат результаты ознакомления с предметом и фиксируют устойчивые и несомненные суждения. В текстах-рассуждениях одни мысли извлекаются из других, некоторые ставятся под сомнение, дается им оценка, выдвигаются различные предположения.

В научном стиле легко ощутимый *интеллектуальный фон речи создают следующие конструкции:*

Предметом дальнейшего рассмотрения является...

Остановимся прежде на анализе последней.....

Эта деятельность может быть определена как...

С другой стороны, следует подчеркнуть, что...

Это утверждение одновременно предполагает и то, что...

При этом ... должно (может) рассматриваться как ...

Рассматриваемая форма...

Ясно, что...

Из вышеприведенного анализа... со всей очевидностью следует...

Довод не снимает его вопроса, а только переводит его решение...

Логика рассуждения приводит к следующему...

Как хорошо известно...

Не следует писать	Следует писать
Ми видим, таким образом, что в целом ряде случаев...	Таким образом, в ряде случаев...
Имеющиеся данные показывают, что...	По имеющимся данным
Представляет собой	Представляет
Для того чтобы	Чтобы
Сближаются между собой	Сближаются
Из таблицы 1 ясно, что...	Согласно таблице 1.

При проверке реферата преподавателем оцениваются:

Знания и умения на уровне требований стандарта конкретной дисциплины: знание

фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей.

Характеристика реализации цели и задач исследования (новизна и актуальность поставленных в реферате задач, правильность формулирования цели, определения задач исследования, правильность выбора методов решения задач и реализации цели; соответствие выводов решаемым задачам, поставленной цели, убедительность выводов).

Степень обоснованности аргументов и обобщений (полнота, глубина, всесторонность раскрытия темы, логичность и последовательность изложения материала, корректность аргументации и системы доказательств, характер и достоверность примеров, иллюстративного материала, широта кругозора автора, наличие знаний интегрированного характера, способность к обобщению).

Качество и ценность полученных результатов (степень завершенности реферативного исследования, спорность или однозначность выводов).

Использование литературных источников.

Культура письменного изложения материала.

Культура оформления материалов работы.

Формы контроля и критерии оценок

Рефераты выполняются на листах формата А4 в соответствии с представленными в методических рекомендациях требованиями.

«Отлично» выставляется в случае, когда объем реферата составляет 5-6 печатных страниц, текст напечатан аккуратно, в соответствии с требованиями, полностью раскрыта тема реферата, информация взята из нескольких источников, реферат написан грамотно, без ошибок.

При защите реферата обучающийся продемонстрировал отличное знание материала работы, приводил соответствующие доводы, давал полные развернутые ответы на вопросы и аргументировал их.

«Хорошо» выставляется в случае, когда объем реферата составляет 4 - 5 страниц, текст напечатан аккуратно, в соответствии с требованиями, встречаются небольшие опечатки, полностью раскрыта тема реферата, информация взята из нескольких источников, реферат написан грамотно. При защите реферата обучающийся продемонстрировал хорошее знание материала работы, приводил соответствующие доводы, но не смог дать полные развернутые ответы на вопросы и привести соответствующие аргументы.

«Удовлетворительно» - в случае, когда объем реферата составляет менее 4 страниц, текст напечатан неаккуратно, много опечаток, тема реферата раскрыта не полностью, информация взята из одного источника, реферат написан с ошибками.

При защите реферата обучающийся продемонстрировал слабое знание материала работы, не смог привести соответствующие доводы и аргументировать свои ответы.

«Неудовлетворительно» - в случае, когда объем реферата составляет менее 4 страниц, текст напечатан неаккуратно, много опечаток, тема реферата не раскрыта, информация взята из 1 источника, много ошибок в построении предложений.

При защите реферата обучающийся продемонстрировал слабое знание материала работы, не смог раскрыть тему, не отвечал на вопросы.

3. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОЕКТНОЙ РАБОТЫ

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

4. СПИСОК ИСТОЧНИКОВ ИНФОРМАЦИИ:

Основные источники:

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