*УДК 37.02*

**ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ НА АНГЛИЙСКОМ ЯЗЫКЕ**

**У СТУДЕНТОВ, ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.15**

**«ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»**

**Злобина О.В.**

БПОУ ОО «Орловский техникум сферы услуг»

**Введение.**

В эпоху новых технологий современное общество значительно повысило свои требования к специалистам. Стали необходимыми качества личности, помогающие лучше ориентироваться в мире, осваивать новые профессии, находить общий язык с людьми, чтобы уметь осуществлять деловые коммуникации. Для того, чтобы развиваться, общаться со специалистами других стран, принимать активное участие в международных конкурсах актуальным становится – знание английского языка. Одним из таких конкурсов является проект WorldSkills Russia. У студентов СПО появилась возможность принять участие в Чемпионате рабочих профессий, и «ненужный» английский язык стал необходимым элементом таких чемпионатов.

**Постановка задачи.**

Обоснование выбора проектной деятельности на английском языке для студентов, обучающихся по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». Характеристика оценочных средств при проведении текущего контроля учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

**Основная часть.**

Инновационные образовательные технологии игровой, проектной и исследовательской деятельности, которые я использую на своих уроках, создают положительную мотивацию для овладения профессиональным английским языком.

В рамках проектирования студент получает уникальную возможность попрактиковаться в применении иностранного языка в контексте темы, актуальной лично для него. При выборе индивидуальной темы проектов студенты склонны в первую очередь обращаться к интересующим лично их проблемам, а интересная тема в большинстве случаев повышает мотивацию к работе и таким образом благотворно влияет на процесс обучения, что позволяет обучающимся в более короткие сроки овладеть необходимым для дальнейшей учебной и профессиональной деятельности основами английского языка.

Следует отметить, что проект подразумевает высокий процент самостоятельной деятельности и помогает студентам получить и развить необходимые навыки работы с научными и научно-популярными текстами, интернет источниками при оформлении теоретической части, что в дальнейшем может послужить базой для написания курсовых и дипломных работ. Разный уровень владения языком у студентов является одной из основных трудностей организации работы на занятиях по английскому языку. Как выход из сложившейся ситуации, им предлагается целый спектр проектов:

- разработка словарей профессиональной лексики;

- составление интеллект-карт;

- написание творческих проектов;

- создание презентаций;

- рекламных буклетов.

Такая работа на уроке существенно повышает эффективность преподавания иностранного языка и помогает нашим студентам участвовать в конкурсах. Так, при изучении тем «Английская кухня», «Русская кухня», «Кухни народов мира» студенты получают задание систематизировать профессиональные термины в словари.

На уроках студенты разрабатывают интеллект-карты, которые способствуют повышению уровня освоения грамматического материала, снятию «языкового» и психологического барьеров.

Организация проектной деятельности начинается с отбора и формулировки темы проекта. Необходимо определить потенциал проекта в плане развития у студентов не только коммуникативной компетенции, но и их эмоциональных, когнитивных, творческих, социальных, языковых способностей и определить его конечный продукт. Ставятся цели, планируются этапы создания проекта, их реализация на практике и рефлексия. По количеству участников проектов выделяются индивидуальные, парные и групповые. Групповые проекты наиболее часто используются в моей практике при закреплении новой профессиональной лексики. Например, разработать меню кафе (ресторана) или сборник рецептов.

В рамках ФГОС СПО по ТОП-50 по специальности «Поварское и кондитерское дело» самым перспективным проектированием являются *межпредметные проекты*: разработка технологических карт блюд и напитков страны изучаемого языка. Создание технологической карты - это индивидуальное задание, которое предполагает высокий процент самостоятельной работы с источниками, поиск и сбор необходимой информации, работа с интернет - источниками.

Структура технологической карты на английском языке в основном дублирует технологическую карту на русском языке, поэтому следует говорить о междисциплинарной связи с профессиональным циклом дисциплин. Разработка технологических карт помогает студентам быстрее и качественнее овладеть профессиональным английским языком, способствует развитию их познавательных интересов.

Структура технологической карты блюда состоит из следующих пунктов:

1. Титульный лист, где указана тема на английском и русском языках;

2. Содержание:

а) перечень сырья;

б) рабочая рецептура на блюдо «»;

в) расчет выхода продуктов на блюдо «»;

г) технология приготовления;

д) требования к оформлению, подаче и реализации;

е) презентация на английском языке;

3. Список литературных источников.

Печатный вариант технологической карты оформляется на двух языках и включает фотографии поэтапного приготовления блюда. Объем работы не менее 5 – 10 страниц. Приветствуется цветное оформление текста и фотографий.

Фрагмент технологической карты блюда выглядит следующим образом (таблица 1).

Таблица 1 – Фрагмент технологической карты блюда

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Manufacturing plan  Beefsteak with cheese «Working on a dish recipe» | | |
| Name of raw materials | Gross mass, g | Net weight, g |
| Beef | 230 | 200 |
| Ground pepper | 1 | 1 |
| Vegetable fat | 5 | 5 |
| Roquefort cheese | 27 | 25 |
| Broccoli | 220 | 150 |
| Wine | 25 | 25 |
| Canned Peaches | 30 | 30 |
| Salt | 1 | 1 |
| Exit | - | 180/200 |

Technology of preparation

In minced beef salt, spices, cheese, water (or milk), mix, form in the form of patties, 1 pc. per serving and fry adding a little wine. When you leave steak served with broccoli and peaches, pour the juice released during frying.

Перевод фрагмента технологической карты представлен в таблице 2.

Таблица 2 – Перевод фрагмента технологической карты блюда

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Технологическая карта блюда  Рабочая рецептура на блюдо «Бифштекс с сыром Рокфор» | | |
| Наименование сырья | Масса брутто, г | Вес нетто, г |
| Говядина | 230 | 200 |
| Молотый перец | 1 | 1 |
| Растительное масло | 5 | 5 |
| Сыр Рокфор | 27 | 25 |
| Брокколи | 220 | 150 |
| Вино | 25 | 25 |
| Консервированный персик | 30 | 30 |
| Соль | 1 | 1 |
| Выход | - | 180/200 |

Технология приготовления

В измельченное мясо говядины добавляют соль, специи, сыр Рокфор, воду (или молоко), вымешивают, формируют в виде биточков по 1 шт. на порцию и жарят, добавив немного вина. При отпуске бифштекс гарнируют брокколи и персиками, поливают соком, выделившимся при жарке.

Для оценки технологической карты блюда на английском языке применяется ряд критерий (таблица 3).

Таблица 3 – Критерии оценивания технологической карты блюда на английском языке

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии (за каждый критерий от 0 до 5 баллов) | | | | | | |
|  | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1. Оформление |  |  |  |  |  |  |
| 1.1. Название |  |  |  |  |  |  |
| 1.2. Автор работы |  |  |  |  |  |  |
| 1.3. Картинки (рисунки и т.д.) |  |  |  |  |  |  |
| 1.4. Аккуратность |  |  |  |  |  |  |
| 2. Содержание |  |  |  |  |  |  |
| 2.1. Соответствие проекта теме |  |  |  |  |  |  |
| 2.2. Оригинальность |  |  |  |  |  |  |
| 2.3. Полнота раскрытия темы |  |  |  |  |  |  |
| 3. Представление |  |  |  |  |  |  |
| 3.1. Фонетика |  |  |  |  |  |  |
| 3.2. Лексика |  |  |  |  |  |  |
| 3.3. Грамматика |  |  |  |  |  |  |
| 4. Степень владения материалом |  |  |  |  |  |  |
| 5. Эмоциональность в представлении |  |  |  |  |  |  |
| Общий балл: |  |  |  |  |  |  |

Нормы оценки:

20-35 баллов – оценка «3», 35-50 баллов – оценка «4», более 50 баллов – оценка «5».

Еще одним из видов проектной деятельности является изготовление рекламных буклетов по темам: «Экскурсия по модным ресторанам Лондона», «Бизнес-турне по орловским ресторанам». Такая работа помогает всесторонне обучить знаниям, необходимым для общения на английском языке.

**Результаты и выводы.**

Для студентов, участвующих в Чемпионате WorldSkills, такие знания английского языка и профессиональной терминологии помогут сократить время на представление себя и своей работы, на ознакомление с заданиями Чемпионата, представленными на английском языке. Подкрепленный опытом и высоким уровнем владения английским языком, студент найдет свое место не только в нашей стране, но и сможет поделить профессиональными знаниями, умениями и навыками со специалистами рабочих профессий других стран, а также достигнуть победных результатов в своей карьере.

Проектная деятельность в курсе языкового модуля имеет ряд очевидных преимуществ:

- реализует принцип индивидуализации изучения иностранного языка;

- способствует повышению уровня коммуникативной компетентности студентов;

- развивает самостоятельность обучающихся и их способность к самопрезентации на конкурсах профессионального мастерства, чемпионатах WorldSkills по популярной компетенции 34 «Cooking» («Поварское дело»).

**Список литературы:**

1. Бережнова, Е.В. Основы учебно-исследовательской деятельности студентов: учеб. для студ. средн. пед. учеб. заведений / Е.В. Бережнова, В.В. Краевский. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.

2. Щербакова, С.Г. Организация проектной деятельности в образовательном учреждении / С.Г. Щербакова. – Издательско-торговый дом «Корифей» - Волгоград, 2011.

3. Стандарт начального профессионального образования Российской Федерации по профессии «Повар, кондитер» (федеральный компонент) ОСТ 9 ПО 02.34.2 – 2002.

4. Ежемесячный теоретический и научно-методический журнал «Среднее профессиональное образование», февраль 2018.

Интернет-ресурсы:

1. <http://psystudy.ru> / - электронный научный журнал

2. <http://studentam.net> / - электронная библиотека учебников