

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТУЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТУЛЬСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И
СЕРВИСА»

Методические рекомендации
по выполнению
внеаудиторной
самостоятельной работы студентов
по дисциплине: «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»
(английский) 19.02.03 «Технология хлеба,
кондитерских и макаронных изделий»
(2-й год обучения)

Подготовила преподаватель
Герасимова Н.В.

Рассмотрены и утверждены
Предметной цикловой комиссией
Гуманитарных, социально-экономических
И сервисных дисциплин
«_____» _____ 20__ г
Протокол № _____
Председатель ПЦК
_____/_____

Тула, 2019

Пояснительная записка

Формирование профессиональной компетентности будущих специалистов – важнейшая задача современной профессиональной школы. Главными требованиями к обучающимся являются:

- умение осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- использовать информационно-коммуникативные технологии для совершенствования профессиональной деятельности;
- заниматься самообразованием.

Обозначенные требования к подготовке студентов делают их конкурентоспособными на современном рынке труда.

В этой связи, всё большее значение приобретает самостоятельная работа обучающихся, создающая условия для формирования у них готовности и умения использовать различные средства информации с целью поиска необходимого знания.

Программа среднего профессионального образования исходит из того, что должен знать и уметь обучающийся, а преподаватель базируется на реальной ситуации, на том, что действительно знают и умеют студенты. Для решения этой задачи преподавателю необходимо составить продуманные и систематизированные, логически и целенаправленно разработанные задания и упражнения для самостоятельной работы студентов, в которых перед ними последовательно выдвигаются познавательные задачи.

Цели и задачи внеаудиторной самостоятельной работы студентов:

- Оказывать методическую помощь студентам при изучении дисциплины "Английский язык" по темам, вынесенные для самостоятельного внеаудиторного выполнения.
- Активизировать употребление профессиональной лексики в речи студентов, связанной с профессией «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».
- Обучать логичному и последовательному изложению своих мыслей в соответствии с предложенной ситуацией, максимально приближенной к реальной жизни, и в пределах освоенного лексико-грамматического материала.
- Применять отработанные стилистические умения и навыки при работе с профессиональными текстами.
- Активизировать употребление в речи студентов интернациональной лексики.
- Развивать творческие способности студентов, активизировать мыслительную деятельность, повышая положительную мотивацию к изучению английского языка.

На первом этапе обучения предлагаются задания, направленные на первичное овладение знаниями:

- техника чтения и перевода;
- работа со словарем;
- поиск пословиц и поговорок по определенной тематике;
- составление кроссвордов
- составление монологического высказывания по изучаемой теме

Творческие задания проводятся с целью:

- с целью проверки знаний;
- с целью формирования у студентов профессиональных практических умений;
- с целью развития творческого мышления и формирования навыков самообразования.

Студентам предлагаются:

- индивидуальные задания;
- коллективные или групповые виды работы, такие как составление презентаций, кроссвордов, сообщений по темам.

Используется устная, письменная и смешанная формы контроля.

Критерии оценки результатов самостоятельной работы

Критериями оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся являются:

- уровень освоения учебного материала;
- уровень умения использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
- уровень сформированности общеучебных умений;
- уровень умения активно использовать электронные образовательные ресурсы, находить требующуюся информацию, изучать ее и применять на практике;
- обоснованность и четкость изложения материала;
- оформление материала в соответствии с требованиями стандарта предприятия;
- уровень умения ориентироваться в потоке информации, выделять главное;
- уровень умения определить, проанализировать альтернативные возможности, варианты действий;
- уровень умения сформулировать собственную позицию, оценку и аргументировать ее.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
---------------------------	--------------------

Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>192</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>156</i>
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	<i>30</i>
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>30</i>
Выполнение творческих работ (презентации, проекты, викторины, кроссворды)	
Домашняя работа (выполнение грамматических упражнений, перевод текстов)	
Выставление итоговой оценки осуществляется по текущим семестровым оценкам	

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

№ п/п	Тема	Вид с/р	Кол-во часов	Форма отчета
1.	Социально-бытовая тематика	1. Поиск пословиц и поговорок по изучаемой теме	1ч.	письменная
		2. Выполнение грамматических упражнений	1ч.	письменная
2.	Названия продуктов питания	1. Составление тематического словаря	2ч.	устная
		2. Перевод рецептов	2ч.	письменная
		3. Подготовка монологического высказывания	1ч.	устная
			7 часов	

Самостоятельная работа №1 «Социально-бытовая тематика»

Вид работы: Составить кроссворд по теме, поиск пословиц и поговорок по изучаемой теме

Инструкция по выполнению самостоятельной работы

Правила составления кроссвордов:

1. Составьте список (перечень) слов, которые должны войти в кроссворд.
2. Для этого найдите в своем конспекте основные понятия и подчеркните их.
3. Выпишите эти понятия на отдельный лист, желательно в клетку.
4. Подчеркните в них одинаковые повторяющиеся буквы.
5. Расположите слова так, чтобы повторяющиеся буквы одновременно использовались в словах, написанных по вертикали и по горизонтали.
6. Пронумеруйте слова.
7. В соответствии с номерами выпишите определения понятий.

8. Начертите сетку кроссворда (количество клеток должно соответствовать количеству букв в слове).
9. Разметьте сетку кроссворда цифрами (номерами понятий).
10. Оформите кроссворд. Подпишите его.
11. Слова-задания – это существительные в единственном числе, именительном падеже;
12. Слов должно быть достаточно много (не менее 10), чтобы как можно полнее охватить всю тему (допустимо использование терминов из других тем и разделов, логически связанных с изучаемой темой).

Форма контроля и критерии оценки

Составленные кроссворды проверяются и оцениваются. Критерии оценки:

- смысловое содержание;
- грамотность;
- выполнение правил составления кроссвордов;
- эстетичность.

Работа над грамматикой

Вид работы: Выполнение грамматических упражнений

Инструкция по выполнению самостоятельной работы

Алгоритм обучения грамматике:

1. Сравните употребление Present Simple/ Present Continuous/ Past Simple/ Future Simple в различных ситуациях и скажите, по какому признаку они противопоставлены
2. Выберите подходящую форму из нескольких данных
3. Укажите грамматическую форму, которую нужно употребить в следующих русских предложениях
4. Образуйте грамматические формы по образцу (правилу)

В данном задании необходимо выбрать подходящее время (Present или Past) глагола в зависимости от контекста и слов-маркеров, которые помогут определить наиболее подходящий вариант.

- | | |
|--|---|
| 1. He ...(go) to Africa in 1995 and he ...(like) that trip very much.
years | 8. The man ... (domesticate) the dog many
ago. |
| 2. My sister usually ... (like) her steak well-done.
day. | 9. My friend ... (spend) a lot of money every
day. |
| 3. The cat ... (eat) its toy last evening. | 10. The woman ... (drive) to the shop last
Sunday. |
| 4. The doctor ... (talk) to his patient on Monday morning.
Thursday. | 11. My parents ... (leave) for Paris last
Sunday. |
| 5. ... they ... (have) a test last month?
every August. | 12. His brother ... (leave) for Tokyo |
| 6. I often ... (see) his brother but he never ... (speak) to me.
three hours ago. | 13. The director ...(speak) to the employees |
| 7. I don't like my boss because he often ...(raise) voice at me. | 14. Her mother never ... (drink). |

Present Continuous or Present Simple – Choose the correct words:

1. Miguel *never works* / *is never working* at weekends.
2. Mandy *is* / *is being* unemployed at the moment.
3. I *still learn* / *am still learning* a lot in my job.
4. We *watch* / *are watching* a film at the moment.
5. I *live* / *am living* in France at the moment.
6. My parents *usually go* / *are usually going* on holiday in winter.
7. My brother *wants* / *is wanting* live abroad.
8. What's wrong? Why *do you cry* / *are you crying*?

I. Выполнение грамматических упражнений: составьте предложения в будущем времени, используя I'll + suitable verb:

1. Would you like tea or coffee? - ".....coffee, please."
2. "Goodbye! Have a nice holiday." - "Thanks. you a postcard."
3. "I don't know how to use this computer." - "OK, you."
4. "Shall I do the washing-up?" - "No, it's all right. it later."
5. "We haven't got any milk." - "Oh, I forgot to buy some. and get some now."

Переведите предложения на английский язык:

1. Я сделаю это упражнение завтра.
2. Этот предмет мы будем изучать в следующем году.
3. Завтра ему исполнится 20 лет.

II. Выполнение грамматических упражнений: составьте предложения в будущем времени, используя

will ('ll) или will not (won't):

1. Can you wait for me? I *won't* be very long.
2. There's no need to take an umbrella with you. It _____ rain.
3. If you don't eat anything now, you _____ be hungry later.
4. I'm sorry about what happened yesterday. It _____ happen again.
5. I've got some incredible news! You _____ never believe what happened.
6. Don't ask Amanda for advice. She _____ know what to do.

Past Simple

Complete the sentences. Put the verb into the correct form, positive or negative.

1. It was warm, so I **took** off my coat. (take)
2. The film wasn't very good. I **didn't enjoy** it very much. (enjoy)
3. I knew Sarah was very busy, so I _____ her. (disturb)
4. I was very tired, so I _____ the party early. (leave)
5. The bed was very uncomfortable. I _____ very well (sleep)
6. The window was open and a bird _____ into the room. (fly)
7. The hotel wasn't very expensive. It _____ very much. (cost)
8. I was in a hurry, so I _____ time to phone you. (have)
9. It was hard carrying the bags. They _____ very heavy. (be)

Самостоятельная работа №2 «Названия продуктов питания»

Вид работы:

1. Составление тематического словаря
2. Перевод рецептов
3. Подготовка монологического высказывания
4. Перевод текста

Инструкция по выполнению самостоятельной работы

1. Составление тематического словаря

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

Собственные словари станут своеобразным пособием для подготовки ко всем этапам в обучении английскому языку, в том числе и к итоговой аттестации по данному курсу. Текущий контроль непременно включает проверку тематического словаря студентов

2. Перевод рецептов

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

Chicken in milk (Jamie Oliver) Serves 4-6

Ingredients

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

Method

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

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

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

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

Baste with the cooking juice.

Serve with spinach or greens and some mashed potato.

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

Ingredients

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

Method

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

Shape into four burgers and refrigerate for half an hour.

When you're ready to cook the burgers, get a frying or griddle pan nice and hot.

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

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

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

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

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

Pumpkin Pie

Ingredients:

750g pumpkin peeled, deseeded and cut into chunks (ломоть)	1 tsp
cinnamon	
350g sweet shortcrust pastry (песочное тесто)	2 eggs, beaten
plain flour, for dusting	½ tsp fresh
nutmeg, grated	
140g caster sugar (сахарная пудра)	25g butter,
melted	
½ tsp salt	1 tbsp icing
sugar (сахарная пудра)	
175ml milk	

Method

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

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

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

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

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

Continue to bake for 35-40 min..

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

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