

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

**«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**  
(ФГБОУ ВО «МГТУ»)

«ММРК имени И.И. Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ»

УТВЕРЖДАЮ  
Начальник ММРК им. И.И. Ме  
ФГБОУ ВО «МГТУ»

И.В. Арт  
(подпись)

«31» августа 2019 г.



## МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЕ ОБУЧАЮЩИХСЯ

учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык  
программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)  
специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания  
по программе базовой подготовки  
форма обучения: очная

Мурманск  
2019

**Рассмотрено и одобрено на заседании** **Разработано**

методической комиссии преподавателей на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.10  
дисциплины иностранный язык Технология продукции общественного питания  
(английский язык) по специальностям,  
реализуемым ММРК имени И.И.  
Месяцева

Председатель МК

Горшкова Е.Н.

Протокол от 29 мая 2019 г.

Автор: Дудинова С.В, преподаватель «ММРК имени И.И.Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ»

Рецензент: Горшкова Е.Н, преподаватель «ММРК имени И.И.Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ»





## Введение

Методические указания по самостоятельной работе обучающихся по учебной дисциплины «Иностранный язык» в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности базовой подготовки.

**Цели и задачи самостоятельной работы** обеспечить более высокий уровень гуманитарной подготовки обучающихся.

### 1.2 Требования к результатам освоения:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

У1- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;

У2- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;

У3- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

знать:

З1 - лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.

Таблица 1 Компетенции, формируемые дисциплиной «Иностранный язык» в соответствии с ФГОС СПО

Код компетенции	Содержание компетенции	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	У 1, У2 ,У3, З1

ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	У 1, У2 ,У3, 31
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	У 1, У2 ,У3, 31
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	У 1, У2 ,У3, 31
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	У 1, У2 ,У3, 31
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	У 1, У2 ,У3, 31
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	У 1, У2 ,У3, 31
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития,	У 1, У2 ,У3, 31

	заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	У 1, У2 ,У3, З1

### Тематический план видов самостоятельной работы обучающихся

Наименование разделов и тем	Содержание самостоятельной работы	Самостоятельная работа обучающегося, час	Форма организации самостоятельной работы
1	2	4	5
<b>Раздел 3.</b>	<b>Сервировка стола и обслуживание</b>	<b>3</b>	
<b>Тема 3.10.</b>	<b>В ресторане</b>	3	
	1. Встреча гостей, приглашение в зал, предложение места, преискуранта	2	Составление диалогического высказывания.
	2. Рекомендация блюд, вин, напитков, мясных и рыбных блюд из предложенного меню.	1	Перевод рецепта фирменного блюда на английский язык.

## **Порядок выполнения самостоятельной работы обучающимся.**

### **РАЗДЕЛ 3. Сервировка стола и обслуживание.**

#### **Тема 3.10. В ресторане.**

##### **Встреча гостей, приглашение в зал, предложение места, прейскуранта**

###### ***Цель:***

- закрепление ранее изученной лексики по теме;
- ознакомление с новой лексикой и активирование ее в диалогической речи;
- составление диалогического высказывания по теме.

###### ***Оснащение:***

– данные методические указания; русско-английский словарь; рекомендуемая литература, ТСО.

###### ***Задание:***

1. Прочитать и записать понятия, относящиеся к теме «В ресторане» из учебника Агабекян И.П. Английский язык в сфере обслуживания: Учеб. пособие. - Ростов н/Д: Феникс, 2012.- 377с., Стржалковская И.М. «Пособие по разговорному английскому языку», Москва «Высшая школа», 2015г., стр.133-135.
2. Из списка слов выписать фразы, которые относятся к посещению ресторана из учебника Агабекян И.П. Английский язык в сфере обслуживания: Учеб. пособие. - Ростов н/Д: Феникс, 2012.- 377с.
3. Составить диалогическое высказывание «Встреча гостей в ресторане, предложение места, прейскуранта».

###### ***Порядок выполнения задания:***

1. Записать понятия, относящиеся к теме «В ресторане» из учебника Шерешевской А.Д Русско-английский разговорник для курсантов морских училищ, Москва, «Русский язык» 2015г., стр. 41-45, Стржалковская И.М. «Пособие по разговорному английскому языку», Москва «Высшая школа», 2015г, стр.133-135.
2. Проверьте правильность произношения новых и трудных слов по транскрипции.
3. Выписать транскрипцию трудных и незнакомых слов по словарю.
4. Выбрать и записать фразы посетителей и работников ресторана.
5. Выбрать и записать всевозможные ответы на вопросы.
6. Выбрать и записать термины, относящиеся к меню ресторана.

7. Составить диалог-расспрос в рамках темы «В ресторане», используя соответствующие формулы речевого этикета.

***Вопросы для изучения:***

1. Повторите лексико-грамматический минимум по теме.
2. Повторите термины, относящиеся к меню ресторана.
3. Повторите фразы посетителей и работников ресторана.
4. Повторите названия блюд на английском языке.
5. Повторите фразы, используемые для заказа блюд в кафе.

Обучающиеся должны владеть учебной информацией в объеме, указанном в рабочей программе дисциплины, и быть готовыми отвечать по всем вопросам, приведенным ниже.

***Вопросы для самопроверки:***

1. Назовите различные термины, относящиеся к меню ресторана на английском языке. 2
2. Перечислите фразы посетителей и работников ресторана.
3. Перечислите всевозможные ответы на вопросы.
4. Назовите наименования продуктов, напитков на английском языке.
5. Перечислите фразы, используемые при заказе какого-либо блюда.
6. Перечислите несколько употребляемых тостов.
7. Переведите одну из английских шуток на стр.27 упр.12 учебника И.П. Пенина, И.С. Емельянова «Английский язык для морских училищ», 2015г.
8. Понятен ли вам английский юмор?

***Рекомендуемая литература:***

1. Агабекян И.П. Английский язык в сфере обслуживания: Учеб. пособие. – Ростов н/Д: Феникс, 2012.- 377с.
2. Щербакowa Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for cooking and catering : учеб. пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений/ М.: Издательский центр «Академия», 2011- 320 с.
3. Солодушкина К.А. Англо- русский словарь идиом и устойчивых словосочетаний. М.:Инфра- М, 2014 -243 с.
4. Стржалковская И.М. «Пособие по разговорному английскому языку», Москва «Высшая школа», 2015
5. И.П. Пенина, И.С. Емельянова «Английский язык для морских училищ», 2015г.

**Рекомендация блюд, вин, напитков, мясных и рыбных блюд из предложенного меню.**

***Цель:***

- овладеть новой лексикой по теме;
- развитие навыков устной речи;
- закрепление ранее изученной лексики по теме;
- овладение новой лексикой по теме с целью расширения словарного запаса обучающихся.

***Оснащение:***

- данные методические указания; рекомендуемая литература.

***Задание:***

1. Записать и перевести лексический минимум по теме «Рецепт фирменного блюда» на русский язык.
2. Перевести рецепт фирменного блюда на русский язык.
3. Выучить список ингредиентов.
4. Составьте порядок приготовления блюда.

***Порядок выполнения задания.***

1. На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, необходимо прочитать и перевести текст «Разнообразие фирменных блюд»
2. Выписать незнакомые слова, записать их в тетрадь.
3. Найти перевод слова по словарю, выбрать перевод слова.
4. Используя лексический минимум, переведите рецепт фирменного блюда на русский язык.
5. Переведите и запомните ингредиенты.
6. Запомните порядок приготовления.

***Вопросы для изучения:***

1. Повторите слова и словосочетания.
2. Повторите ингредиенты.
3. Перечислите порядок приготовления.

Обучающиеся должны владеть учебным материалом в объеме, указанном в рабочей программе дисциплины, и быть готовыми отвечать по всем вопросам, приведенным ниже.

***Рекомендуемая литература:***

1. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for cooking and catering : учеб. пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений/ М.: Издательский центр «Академия», 2011- 320 с.
2. Агабекян И.П. Английский язык в сфере обслуживания: Учеб. пособие. – Ростов н/Д: Феникс, 2012.- 377с.
3. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for cooking and catering : учеб. пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений/ М.: Издательский центр «Академия», 2011- 320 с.
4. Солодушкина К.А. Англо- русский словарь идиом и устойчивых словосочетаний. М.:Инфра- М, 2014 -243 с.
5. Стржалковская И.М. «Пособие по разговорному английскому языку», Москва «Высшая школа», 2015
6. И.П. Пенина, И.С. Емельянова «Английский язык для морских училищ», 2015г