Авторская программа кружка

**«Английский в ресторанном бизнесе»**

Автор: Мерзлякова Ольга Владимировна, руководитель кружка, преподаватель иностранных языков высшей категории ОГБ ПОУ «Томский экономико - промышленный колледж»

I. Пояснительная записка

Кружковая работа – один из эффективных видов внеурочной деятельности образовательного учреждения. Активная работа студентов в кружке – действенный способ развития личности будущих выпускников. В современном интегрированном мире невозможно представить себе специалиста, лишённого главной компетенции – коммуникативной. Владение английским языком - частое и закономерное требование работодателей современного рынка труда, особенно в сфере общественного питания, торговли, сферы услуг. Будущему администратору, официанту, бармену важно уметь вежливо и радушно принять иностранного гостя, предложить ему место, меню, карту вин, дать рекомендации, понять его потребности и т.п. Кружковая работа в этом направлении хорошо дополняет учебную работу по дисциплине за счёт дополнительного времени, расширяет горизонты познания за счёт спектра различных видов учебной деятельности.

Кружок «Английский в ресторанном бизнесе» в Томском Колледже индустрии питания начал свою работу в сентябре 2012 года. Перед Вами примерная программа работы кружка, она рассчитана на 30 аудиторных часов и 10 часов самостоятельной внеаудиторной работы студентов, 1 учебный год с сентября по июнь. Занятия кружка проводятся в свободной непринуждённой форме, что укрепляет уверенность в успехе слабых, отстающих студентов. Каждое занятие проводится с использованием мультимедиа, что привлекает дополнительный интерес студентов, позволяет использовать аутентичные материалы (студенты слышат реальную речь носителей языка). Использование тематических аудио – и видеоматериалов значительно оживляет занятия, что важно в условиях учебного графика колледжа, когда студенты приходят на занятия кружка уже уставшими, после учебных занятий. Руководитель кружка реализует дифференцированный подход в обучении, что позволяет сгладить проблему разноуровневой группы. Руководитель кружка использует в своей работе элементы исследовательской и проектной деятельности, элементы тренинга, групповые и индивидуальные формы работы. Успешная реализация программы кружка позволяет студентам изъясняться на английском языке, понимать носителя языка, вести несложную беседу на профессиональные темы.

**Цели программы:**

**1. Воспитательная:** Воспитать интерес к дисциплине «Иностранный язык (английский)», мотивировать студентов к изучению языка профессионального общения.

**2.** **Образовательная:** Формировать слухо – произносительные и ритмико – интонационные навыки изучаемого языка.

**3. Развивающая:** Развивать внимание и память, расширить как общий, так и профессиональный кругозор и словарный запас студентов.

**Задачи:**

1. Создать благоприятную познавательную среду для профессионального развития будущих выпускников в плане иностранного языка.
2. Выявить увлечённых английским языком студентов, формировать навык устного высказывания и аудирования на АЯ.
3. Ознакомить студентов с мировым опытом англоязычных стран в плане общественного питания.
4. Работать над произношением и артикуляцией студентов, привлечь внимание к различию буквенного образа английского слова и его звучания. Работать над пополнением глоссария профессиональных терминов.

II.Тематический план

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ занятия** | **Тема** | **Виды деятельности на занятии** | **Количество****аудиторных****часов** | **Количество** **часов на самостоятельную****работу**  |
| 1 | Введение. Рассказ о себе, знакомство. Моя будущая специальность. Наш колледж. | Устное речевое высказывание с опорой на схему. | 1 |  |
| 2 | Речевой этикет. Приветствие гостя в ресторане. Предложение места и меню. Формулы вежливости. | Аудирование. Введение и отработка новых лексических единиц. Речевая практика. | 1 |  |
| 3 | Наименования продуктов питания. Мясопродукты и птица. Молочные продукты. | Введение и отработка новых лексических единиц. Высказывание по картинке. | 1 |  |
| 4 | Виды хлеба, кондитерские изделия. | Введение и отработка новых лексических единиц. Высказывание по картинке. | 1 |  |
| 5 | Бакалейные продукты. Крупы. Специи и пряности. | Введение и отработка новых лексических единиц. Высказывание по картинке. | 1 |  |
| 6 | Овощи и зелень. Фрукты и ягоды. | Введение и отработка новых лексических единиц. Высказывание по картинке. | 1 |  |
| 7 | Рыба речная и морская. Морепродукты. | Введение и отработка новых лексических единиц. Высказывание по картинке. | 1 |  |
| 8 | Способы обработки продуктов. Наименования блюд. Супы. Основные блюда и гарнир. | Введение и отработка новых лексических единиц.  | 1 |  |
| 9 | Напитки холодные, горячие, алкогольные. Коктейли. Карта вин и коктейльная карта. | Введение и отработка новых лексических единиц. Высказывание по картинке. | 1 |  |
| 10 | Предложение десерта. | Аудирование. Введение и отработка новых лексических единиц. Речевая практика. | 1 |  |
| 11 | Вкусы продуктов и блюд. Кулинарные характеристики блюд. Кулинарные глаголы. | Работа со стихотворением: составление стиха из отдельных строк, перевод, фонетическое чтение. Введение и отработка новых лексических единиц. | 1 |  |
| 12 | Речевой этикет. Предложение гостю меню и карты вин, рекомендации блюд и напитков.  | Аудирование. Речевая практика. | 1 |  |
| 13 |  Претензии гостей ресторана. Урегулирование конфликта. | Введение и отработка новых лексических единиц. Речевая практика. | 1 |  |
| 14 | Типы предприятий ОП. Структура предприятия и персонал.  | Аудирование. Введение и отработка новых лексических единиц. Речевая практика. Высказывание по картинке. | 1 |  |
| 15 | Техническое оснащение и оборудование предприятий ОП. | Аудирование. Введение и отработка новых лексических единиц. Речевая практика. Высказывание по картинке. | 1 |  |
| 16 | Виды посуды и барного стекла. Столовое бельё. Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину, банкету. | Аудирование. Введение и отработка новых лексических единиц. Работа с познавательным текстом. | 1 |  |
| 17 | Английское числительное. Количественное и порядковое числительное. Многозначные числительные, даты, телефонные номера. | Введение и отработка новых грамматических единиц. Цифровые диктанты. | 1 |  |
| 18 |  Предложение и объяснение счёта. Виды расчёта. | Аудирование. Введение и отработка новых лексических единиц. Речевая практика. | 1 |  |
| 19 |  В ресторане. | Аудирование. Введение и отработка новых лексических единиц. Речевая практика. | 1 |  |
| 20 | Речевая практика. В баре. | Аудирование. Введение и отработка новых лексических единиц. Речевая практика. | 1 |  |
| 21 | Приём заказов по телефону. Обслуживание банкета. | Аудирование. Введение и отработка новых лексических единиц. Речевая практика. | 1 |  |
| 22 | Русская кухня. | Работа с познавательным текстом. Высказывание по картинке. | 1 |  |
| 23 | Кухни европейских стран. | Работа с познавательным текстом. Высказывание по картинке. | 1 |  |
| 24 | Восточная кухня. Японская, индийская кухня. | Работа с познавательным текстом. Высказывание по картинке. | 1 |  |
| 25 | Кухни стран ближнего зарубежья. | Работа с познавательным текстом. Высказывание по картинке. | 1 |  |
| 26 | Наш профессиональный словарь. | Пополнение профессионального глоссария. Исследовательская проектная работа студентов. | 1 | 4 |
| 27 | Предприятия ОП Томска.  | Экскурсия. Исследовательская проектная работа студентов. | 1 | 4 |
| 28 | Востребованность выпускников нашего колледжа на рынке труда Томска и области.  | Исследовательская проектная работа студентов. | 1 | 2 |
| 29 | Американская кухня. | Отчётное открытое занятие кружка | 1 |  |
| 30 | Традиции британского чаепития. Речевой этикет за столом. | Итоговое занятие. Чаепитие. | 1 |  |
|   | **Итого:** |  | **30** | **10** |

III. Техническое и дидактическое обеспечение программы:

1. Учебная аудитория с маркерной доской.

2. ПК, колонки, ТВ, доступ к локальной сети, мультимедийная установка.

 3.Базовый учебник:

 Anna Baude, Montserrat Iglesias, Anna Inesta, Elementary English for the restaurant industry “Ready to order”, Oxford press.

4. Карточки с заданиями для ролевой игры, опорные схемо – конспекты для устного высказывания, подборка тематических файлов – фото, видео, аудио.

IV. Используемая литература:

1. Anne Baude, Montserrat Iglesias, Anna Inesta. “Elementary English for the restaurant industry. Ready to order.” – Oxford Press. Pearson Education Limited. 2002.
2. «Easy English», аудиокурс англ.яз, ООО «Амерком», Oxford press, 2003г.
3. «Berlitz», англо – русский, русско-английский разговорник, OxfordPress, 2004.
4. Агабекян «Английский для обслуживающего персонала», Ростов - на Дону, 2003г.
5. Адаменко Н.А. Нетрадиционная методика обучения иностранным языкам / Н.А. Адаменко // Современные технологии обучения в высшей школе: Материалы конференции. - Хабаровск. - 1999. - С.225.
6. Болдова Т.А. Многообразие дидактических методов обучения иностранным языкам / Т.А.Болдова // Совершенствование преподавания иностранных языков в школе и вузе. - 2000. - Вып.5. - С.52-61.
7. Брюсова Н.Г., «Приглашаем к столу», тексты для устных ответов и письменных работ на англ. яз.
8. Воробьёва С.А., «Деловой английский язык для ресторанного бизнеса», Москва, «Филоматис»,2006г.
9. Гальскова Н.Д., «Межкультурное общение: проблема целей и содержания обучения иностранным языкам», ИЯШ,№1.2004г.
10. Поляков О.Г., «Теоретические и практические аспекты разработки профильно-ориентированных программ по английскому языку», ИЯШ,№7,2004г.
11. Синица Ю.А., «Межкультурная коммуникативная компетенция: требования к уровню владения и некоторые пути её формирования», ИЯШ,№2, 2002г.
12. Щербакова Н.И., Звенигородская Н.С., «Английский язык для сферы общественного питания», Москва, «ACADEMA», 2005г.

Интернет – ресурсы:

1. [www.longman.com](http://www.longman.com)

3. <http://www.yanglish.ru/child.htm>

4. <http://www.angles365.com/classroom/shortpoems/fitxers/shortpoems03.swf>