

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

**Методические указания и контрольные задания
по дисциплине ОГСЭ. 03. ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК
для студентов IV курса заочной формы обучения**

специальность «Технология продукции общественного питания»

Чебоксары 2021

Методические указания по дисциплине ОГСЭ. 03. ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК составлены в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Составитель: *Сапожникова М.Н., преподаватель английского языка*

Данные методические указания представляют материал для организации учебных действий студентов по изучению тем дисциплины и выполнению домашней контрольной работы. Методические указания содержат характеристику и описание заданий для самостоятельной работы, требования к представлению и оформлению результатов. Методические указания рекомендованы для студентов заочной формы обучения по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	4
МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ. 03. ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК.....	6
ТРЕБОВАНИЯ ПО ОФОРМЛЕНИЮ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ.....	24
ВАРИАНТЫ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ.....	26
ПЕРЕЧЕНЬ РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ.....	29
Приложение 1.....	30

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Домашняя контрольная работа выполняется самостоятельно, в соответствии с данными методическими указаниями.

В процессе работы над контрольной работой обучающийся должен:

-уметь подбирать и анализировать литературу, выбирать наиболее существенный материал;

-вырабатывать навыки логически последовательного и грамотного изложения своих мыслей;

приобретать навыки работы с нормативными документами;

закреплять и углублять пройденный материал по изучаемой дисциплине.

Данные методические указания предназначены для студентов по специальности «Технология продукции общественного питания» и рассчитаны на самостоятельную внеаудиторную работу студентов по изучению дисциплины.

Наряду с теоретическим обучением рабочей программы предусмотрено проведение лабораторных работ и практических занятий, целью которых является закрепление теоретических знаний, формирование умений и навыков.

С целью осуществления контроля знаний и проверки усвоения материала учебным планом предусмотрено проведение одной домашней контрольной работы, и по окончании курса дифференцированный зачет по данной учебной дисциплине.

В результате освоения дисциплины ОГСЭ. 03. ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК студент должен

знать:

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

В результате освоения дисциплины у обучающихся формируются общие компетенции;

уметь:

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

-переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;

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

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции:

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ТРЕБОВАНИЯ ПО ОФОРМЛЕНИЮ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

В соответствии с учебным планом студенты заочной формы обучения в межсессионный период должны самостоятельно изучить программный материал и выполнить контрольную работу по одному из вариантов.

Задание контрольной работы содержит 4 вопроса и 1 эссе.

Студенты должны быть внимательны при определении варианта. Работа, выполненная не по своему варианту, возвращается студенту без проверки и зачета. Студент должен повторно выполнить контрольную работу в соответствии с вариантом.

В ответах на задания контрольной работы студент должен показать знания программного материала. Выполнение контрольного задания должно помочь студентам изучить вопросы дисциплины, проверить степень усвоения изученного материала и применить свои знания при решении практических задач.

Перед выполнением контрольной работы студенту необходимо изучить рекомендованную литературу.

При выполнении контрольного задания следует руководствоваться методическими указаниями.

Домашняя контрольная работа выполняется в компьютерном варианте, на листах формата А4, шрифт Times New Roman, кегль шрифта 12-14 пунктов, межстрочный интервал – полуторный. Указывается вариант – шифр студента. Текст вопроса должен быть написан перед ответом. Ответы должны иметь четкую формулировку, быть полными по существу заданного вопроса и кратки по форме. Ответы составляются самостоятельно, стилистически правильно, написаны собственноручно, без помарок. Ответы на вопросы должны быть представлены в развёрнутом виде и с примерами, в виде предложений на английском языке по заданному вопросу. Объём эссе должен составлять примерно 200-250 слов.

Допускается выполнение работы в отдельной тетради (12 – 18 листов) (титульный лист оформлен в соответствии с требованиями). При оформлении рукописным способом работа пишется разборчивым почерком. Высота букв и цифр должна быть не менее 2,5 мм. Для пометок рецензента должны быть оставлены поля шириной 3-4 см. В тетради необходимо писать через строчку (если тетрадь в клетку).

Текстовая часть может сопровождаться таблицами, рисунками, которые должны быть выполнены аккуратно карандашом (разрешается рисунки копировать из учебников и аккуратно их приклеивать). Каждый вопрос контрольной работы и ответ на него необходимо начинать с новой страницы. Если в варианте есть задача или ситуация, то прежде, чем начать ее решать, нужно полностью списать условие. В конце контрольной работы ставится дата выполнения и личная подпись студента. Далее после ответов приводится список

использованной литературы, в котором указывается фамилия и инициалы автора, название учебника, год издания и место издания.

На каждую контрольную работу преподаватель дает письменное заключение (рецензию) и выставляет оценки «зачтено» или «незачтено». Не зачтенная работа возвращается студенту с подробной рецензией, содержащей рекомендации по устранению недостатков.

По получении проверенной контрольной работы студент должен внимательно ознакомиться с исправлениями на полях, прочитать заключение преподавателя, сделать работу над ошибками и повторить недостаточно усвоенный материал в соответствии с рекомендациями преподавателя. После этого студент выполняет работу повторно и отправляет вместе с первой на проверку.

ВАРИАНТЫ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

Теоретические вопросы и практические задания

Контрольные вопросы и задания выбираются по правилу: в таблице по вертикали «А» размещены цифры 0 и 1, каждая из которых соответствует первой цифре списка студентов, а по горизонтали «Б» также размещены цифры от 0 до 9, соответствующие последней цифре списка студентов. Пересечение вертикальной и горизонтальной линий определяет клетку с номерами вопросов контрольной работы. Например, студент по списку 9. Пересечение 0-ой строки и 9-го столбца определяют клетку с номерами контрольных вопросов 15,37,9,16,59.

		Последняя цифра списка студента (Б)										
		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
Первая цифра списка студента (А)	0		11	2	12	3	13	14	14	5	15	
			31	22	32	23	34	24	35	36	37	
			1	3	3	5	1	2	4	6	9	
			2	10	5	11	3	12	15	13	16	
			53	51	52	56	55	54	57	58	59	
	1		6	16	7	17	8	18	9	19	10	20
			2	26	38	40	27	41	28	29	30	42
			7	8	39	1	11	16	12	15	14	13
			17	19	18	1	20	46	47	50	48	49
			52	51	54	53	55	56	60	57	58	59
2		8	11	9	10	12	15					
		1	27	35	30	25	31					
		9	6	37	5	2	8					
		17	13	19	9	18	3					
		59	60	55	58	52	53					

Составить рецепт блюда:

- 1.Торт "Медовик"
- 2.Салат "Цезарь"с курицей
- 3.Французский луковый суп
4. Пицца «Маргарита»
- 5.Классический ростбиф с зеленым горошком
- 6.Овощной салат «Винегрет»

- 7.Торт с консервированными фруктами
- 8.Фаршированные яйца с печенью трески или грибами
- 9.Пирожное «Неженка»
10. Корейский салат Фунчэза
11. Салат "Цезарь"с курицей
- 12.Пастуший пирог (Shepherd's pie)
- 13.Тунец с соусом бешамель
- 14.Тыквенно-яблочный пудинг
- 15.Английские макаруны (Cocounat Macaroons)
16. Французский луковый суп
- 17.Фаршированные яйца с печенью трески или грибами
- 18.Торт "Медовик"
- 19.Салат "Цезарь"с курицей
- 20.Французский луковый суп
21. Пицца «Маргарита»
- 22.Классический ростбиф с зеленым горошком
- 23.Овощной салат «Винегрет»
- 24.Торт с консервированными фруктами
- 25.Фаршированные яйца с печенью трески или грибами
26. Пирожное «Неженка»
27. Корейский салат Фунчэза
28. Салат "Цезарь"с курицей
- 29.Пастуший пирог (Shepherd's pie)
- 30.Тунец с соусом бешамель
- 31.Тыквенно-яблочный пудинг
- 32.Английские макаруны (Cocounat Macaroons)
- 33.Французский луковый суп
- 34.Фаршированные яйца с печенью трески или грибами
- 35.Торт "Медовик"
- 36.Салат "Цезарь"с курицей
- 37.Французский луковый суп
38. Пицца «Маргарита»
- 39.Классический ростбиф с зеленым горошком
- 40.Овощной салат «Винегрет»
- 41.Торт с консервированными фруктами

42. Фаршированные яйца с печенью трески или грибами
43. Пирожное «Неженка»
44. Корейский салат Фунчеза
45. Салат "Цезарь" с курицей
46. Пастуший пирог (Shepherd's pie)
47. Тунец с соусом бешамель
48. Тыквенно-яблочный пудинг
49. Английские макаруны (Cocounat Macaroons)
50. Французский луковый суп

Темы эссе:

51. Что я покупаю в магазине
52. Здоровое питание
53. Вредная пища
54. Мое любимое блюдо
55. В ресторане итальянской кухни
56. Мои покупки
57. Мой режим питания
58. Моя любимая кухня
59. Мой любимый отдел магазина
60. Что я люблю готовить

ПЕРЕЧЕНЬ РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Учебник «Английский язык» А. П. Голубев, Н.В. Балюк, И. Б. Смирнова - Москва, издательский центр «Академия», 2017г.
2. Учебник английского языка для учреждений СПО «Planet of English “- Москва, издательский центр «Академия», 2015г.
3. Н.И. Щербакова «Английский язык для специалистов сферы общественного питания» - Москва, издательский центр «Академия», 2016г.
4. Учебник для 10 класса общеобразовательных организаций Ю.А.Комарова, И.В.Ларионов, Р. Араванис, С. Кокрейн — Москва, «Русское слово», 2014г.
5. Учебник для 11 класса общеобразовательных организаций Ю.А.Комарова, И.В.Ларионов, Р. Араванис, С. Кокрейн — Москва, «Русское слово», 2014г.

Интернет-ресурсы:

[www ego4u.com](http://www.ego4u.com)

[www learningsapp.com](http://www.learningsapp.com)

[www study-english.info](http://www.study-english.info)

Приложение 1

Образец титульного листа домашней контрольной работы студента-заочника

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

Контрольная работа

по дисциплине _____

вариант _____

студентки _____

ФИО студента

Специальность _____

Курс, группа _____

Дата сдачи контрольной работы _____

Дата проверки преподавателем _____

Оценка _____

Подпись преподавателя _____

Чебоксары, 2021