

*Тюртю Елена Владимировна
Государственное бюджетное учреждение
среднего профессионального образования Ленинградской области
«Кингисеппский колледж технологии и сервиса»
Ленинградская область, г. Кингисепп*

ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В РАМКАХ РЕАЛИЗАЦИИ ФГОС НПО/СПО

В соответствии с ФГОС НПО/СПО, «Рекомендациям по реализации образовательной программы среднего общего образования в образовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования в соответствии с Федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования», английский язык в учреждениях начального и среднего профессионального образования изучается с учетом профиля получаемого профессионального образования. Рабочие программы ориентированы с профессиональным содержанием, так как будущие специалисты в соответствии с ФГОС должны владеть не только коммуникативным английским, но и языком, связанным с профессиональной деятельностью.

Иностранный язык интегрирован с дисциплинами профессионального блока. Успешность будущего специалиста зависит во многом от творческого потенциала, от креативно оценивать информацию, адекватно и профессионально действовать в экстремальных ситуациях, принимать нестандартные решения. При этом используются не только знания по предмету, но и практические умения по специальным дисциплинам по профилю подготовки, навыки работы с



различными компьютерными программами. Такая деятельность требует интегрированных знаний и исследовательского поиска, воспитание индивидуальной и коллективной ответственности за конкретную работу, развитие самостоятельности, инициативности и рефлексии. Рабочие программы разрабатываются с учетом профессионально-ориентированного содержания. Они включают в себя темы профессиональной направленности.

Студентам выпускных групп предлагается выполнить проект: «Создание своего собственного предприятия общественного питания (кафе столовая, ресторан) по специальности: Технология продукции общественного питания» с использованием проектного метода, интеграционных и метапредметных подходов.

Прогнозируемый результат работы: формирование профессиональных и коммуникативных компетенций, закрепление метапредметных знаний, создание презентаций на тему: «Мое собственное предприятие общественного питания (кафе, ресторан, столовая). Прогнозируемый результат – положительная динамика применения метода проекта с использованием интеграционного и метапредметного подходов в своих творческих работах. Итоговым результатом должна стать 100% итоговая аттестация.

Полученные знания: данная работа ориентирована на повышение мотивации обучения, на успешное формирование профессиональной и коммуникативной компетенций, использование приобретенных знаний и умений в практической деятельности и повседневной жизни для повышения уровня образованности, компетентности, повышения уровня самооценки.

Для осуществления проекта участвуют студенты 4-го курса по специальности «Технология продукции общественного питания».

Продолжительность проекта – краткосрочный, внутригрупповой.



Предметы: технология, кулинария, менеджмент, экономика, маркетинг.

Цель проекта – использование активных форм и методов: поисковых, поисково-исследовательских, исследовательских, метод проекта с применением интеграционного и метапредметного подходов в обучении, получение положительных результатов изучения материала, мотивированного обучения, творческой самореализации, раскрытие личностных качеств.

Проектируемый итог: личность с осознанными знаниями и выраженным интересом.

Учебные мероприятия:

Студенты делятся на группы по 3 человека:

Первая – «Страна чудес»

Вторая – кафе «McDonald»

Третья – кафе «Минутка»

Используется бригадный метод обучения. Каждая бригада состоит из: студента, обучающего на 4 и 5, на 3 или проблемного студента.

Задачи:

Для достижения цели необходимо решить ряд задач:

- выдвижение идей;
- поисково-исследовательская работа;
- название предприятия;
- реклама;
- структура менеджмента;
- меню;
- форма обслуживания клиентов;
- сервисные услуги;
- интегрированные информации;
- оформление презентаций.



После завершения проекта

Студенты должны сформировать качества личности. Развить творческую личность: инициативность, умение сотрудничать, взаимное обучение, владение оценочными действиями, коммуникативность, умение логически мыслить, получение и использование информации, принятие решения, планирование, умение учиться.

Вопросы, направляющие проект

1. Основополагающий вопрос: Каким Вы видите свое будущее предприятие общественного питания?
2. Проблемные вопросы: Как сделать, чтобы предприятие понравилось потребителю?
3. Учебные вопросы: название предприятия, структура менеджмента, меню, способы обслуживания, сервисные услуги, цены.

График оценивания проекта

Перед началом работы:

- фронтальная беседа по материалам стартовой презентации;
- обсуждение плана реализации;
- ознакомление с критериями оценивания.

Студенты работают над проектом и выполняют задания: обсуждают ход проекта, выполняют проект поэтапно.

4. Контрольные вопросы продвижения по проекту промежуточных результатов, неформальное общение.

После завершения работы над проектом

Результаты проекта оцениваются по представленным студентами итогам исследования- защита презентации.

Методы оценивания до начала работы:

1. Мозговой штурм;
2. Метод разделения на команды;



3. Метод предварительной работы по созданию презентации.

Методы оценивания в процессе работы:

1. Планирование;
2. Формулирование вопросов по проблеме в рабочей группе;
3. Самооценка, рефлексия.

Методы оценивания после завершения работы над проектом:

1. Оценка итогового продукта- презентация;
2. Защита проекта.

Сведения о проекте, необходимые знания, умения, навыки:

1. Работа с компьютером;
2. Умение ориентироваться в пространстве;
3. Знания по специальным дисциплинам;
4. Знания по английскому языку;
5. Умение работать в коллективе.

Основные этапы работы над проектом:

1. Подготовительный – погружение в проект;
2. Поисковый – определить поиск информации, анализ информации
критерии оценки результатов;
3. Исследовательский – формулировка проблемы, гипотезы, опрос всех
участников.
4. Проектировочный – сбор всей информации
5. Создание презентации, защита проекта.



Список литературы

1. Федеральный закон от 29.12.2013г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ред. от 03.02.2014 г.);
2. Подласый И. П. Педагогика: Новый курс: Учеб. для студ. высш. учеб. заведений: В. 2 кн. – М.: Гуманит. изд. Центр ВЛАДОС, 2002-576 с.
3. Слостенин В. А. и др. Педагогика: Учеб. пособие для студ. высш. пед. учеб. заведений / В. А. Слостенин, И. Ф. Исаев, Е. Н. Шиянов; Под ред. В. А. Слостенина. - М.: Издательский центр «Академия», 2002. -576 с.
4. Леонтьев А. А. «Язык и речевая деятельность в общей и педагогической психологии» М.: Изд-во Московского психолого-социального института; Воронеж: Изд-во НПО «МОДЕК», 2001. С. 332-347.

