

Зайцева Елена Анатольевна

преподаватель

ГАПОУ ЧР «Чебоксарский техникум строительства
и городского хозяйства»

г. Чебоксары, Чувашская Республика

Миронова Елена Алексеевна

преподаватель

ГАПОУ «Канашский транспортно-энергетический
техникум» Минобразования Чувашии

г. Канаш, Чувашская Республика

**ИНТЕГРАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО АНГЛИЙСКОГО
В ОБУЧЕНИЕ РЕСТОРАННОМУ СЕРВИСУ (НА ПРИМЕРЕ УРОКА
«TABLE SETTING AND GLASSWARE» / «СЕРВИРОВКА СТОЛА
И ПОДБОР БОКАЛОВ»)**

***Аннотация:** в статье проводится анализ методической разработки интегрированного урока, в котором профессиональный английский язык выступает не просто как отдельная дисциплина, а как важный инструмент освоения специальности. В основе разработки – материал урока 6 «Service» («Обслуживание») из учебника Н.И. Щербаковой «Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering». На примере темы «Сервировка стола и подбор бокалов» показано, как взаимосвязь языковых и профессиональных задач способствует формированию компетенций будущего специалиста, способного работать в международной среде.*

***Ключевые слова:** профессиональный английский язык, интеграция образования, ресторанный сервис, индустрия гостеприимства, формирующее оценивание, Всероссийское чемпионатное движение по профессиональному мастерству «Профессионалы», профессиональная лексика, рефлексия, обучение в сотрудничестве.*

В современном профессиональном образовании всё большее значение приобретает объединение языковой подготовки с изучением профильных дисциплин. Такой подход не только помогает обучающимся осваивать выбранную специальность, но и способствует формированию ключевых компетенций, необходимых для работы на международном уровне. Примером успешного синтеза может служить методическая разработка урока на тему «Table setting and glassware» / «Сервировка стола и подбор бокалов». Она предназначена для проведения занятий со студентами средних профессиональных учебных заведений, которые обучаются по направлениям «Туризм и гостеприимство», «Сервис и туризм», «Гостиничное дело» и «Технология продукции общественного питания».

Профессиональная направленность как краеугольный камень урока.

Урок построен с учётом принципа профессиональной ориентации, что соответствует современным требованиям к подготовке выпускников техникумов и колледжей. Особое внимание уделяется развитию у студентов навыков профессиональной коммуникации на английском языке, что крайне важно для работы в сфере ресторанного сервиса. Это особенно актуально в свете участия студентов во Всероссийском чемпионатном движении по профессиональному мастерству «Профессионалы» в компетенции «Ресторанный сервис», где знание стандартов сервировки и умение общаться с клиентами на английском языке – ключевые факторы успеха.

Цель урока – познакомить студентов с новой профессиональной лексикой по теме «Table setting and glassware» / «Сервировка стола и подбор бокалов», закрепить её и научиться активно использовать в речи.

Задачи урока.

Образовательные: изучить новую профессиональную лексику, улучшить языковые навыки (произношение, словарный запас, грамматика) и речевые умения (чтение, аудирование, говорение) в контексте профессиональной деятельности.

Воспитательные: поддерживать интерес к изучению английского языка, показав его практическую значимость, воспитать культуру профессионального общения и навыки командной работы.

Развивающие: усовершенствовать навыки устной речи, развить речемыслительные и познавательные способности, логическое мышление, память, внимание, творческое воображение и языковую интуицию, а также способность к рефлексии – важнейшему элементу умения учиться.

Структура и методы обучения: от мотивации к рефлексии.

Урок состоит из трёх чётко выделенных этапов: организационного, основного и заключительного. В процессе занятия применяется метод Student Team Learning (обучение в командах) – одна из форм технологии обучения в сотрудничестве. Суть метода в том, что ответственность за усвоение материала распределяется между всеми членами команды: студенты стремятся не только к личному успеху, но и к успеху своей команды. Для этого заранее создаются две разнородные (по уровню обученности) группы, в которых и будет проходить основная работа на уроке. В каждой группе назначаются лидеры.

Урок начинается с просмотра видеофрагмента о правилах сервировки стола. Такой подход призван сконцентрировать внимание студентов и с первых минут включить их в работу, что помогает им самостоятельно сформулировать тему занятия. Просмотр видеофрагмента не только стимулирует интерес к теме, но и развивает навыки аудирования и логического мышления.

Затем студентам предлагается обсудить на английском языке вопрос: «Why is correct table setting important for a restaurant's reputation?» / «Почему правильная сервировка так важна для репутации ресторана?». Это служит речевой зарядкой и позволяет студентам выразить свои мысли.

Далее на доске в течение 30 секунд проецируется изображение накрытого стола с подписями предметов сервировки на английском языке. После того как изображение исчезает, студенты по очереди называют запомнившиеся предметы, а преподаватель записывает новые слова на доске. Таким образом, от обсуждения важности сервировки стола студенты переходят к созданию списка

лексических единиц по этой теме, который будет использоваться на протяжении всего урока.

Основная часть урока представляет собой серию взаимосвязанных заданий, которые выполняются в командах под руководством назначенных лидеров.

I. Первичное закрепление новой лексики

Для того чтобы обучающиеся прочно усвоили новые слова, предлагается решить языковые головоломки: расшифровать анаграммы, превратив беспорядочный набор букв в осмысленные слова, или соединить разорванные на части слова, подобрав к каждому фрагменту подходящее продолжение. После того как новые слова успешно «раскрыты», наступает этап отработки их произношения. Сначала студенты повторяют слова хором вслед за преподавателем, а затем – индивидуально.

II. Работа с профессиональным текстом

Далее студенты приступают к чтению текста на профессиональную тему – «Setting the table. Which glasses go with what drinks» / «Сервировка стола. Выбор бокалов под различные напитки». Работа с текстом строится поэтапно и включает в себя ряд упражнений:

1. Задание перед чтением (Pre-reading task). Цель этого этапа – подготовить студентов к восприятию текста, помочь им предугадать его содержание и преодолеть возможные лексические трудности. В качестве упражнения можно предложить обучающимся сопоставить слова из текста с их определениями.

2. Задание во время чтения (While-reading task). На этом этапе студенты учатся извлекать из текста конкретную информацию. Например, им можно предложить заполнить таблицу, указав, где должно находиться каждое блюдо или предмет при сервировке стола.

3. Задание после чтения (After-reading task). Это упражнение направлено на проверку того, насколько хорошо студенты усвоили текст, и на развитие их речевых навыков. Например, на основе прочитанного можно попросить студентов составить краткую инструкцию для сотрудников ресторана о том, как правиль-

но сервировать стол, выделив при этом пять основных правил, которые необходимо соблюдать.

III. Развитие диалогической речи.

Для отработки навыков диалогической речи проводится ролевая игра «Официант – гость». Студенты разбиваются на пары и разыгрывают типичные ситуации, которые могут возникнуть в ресторане: рекомендуют блюда и напитки, уточняют детали заказа, обсуждают расстановку столовых приборов в соответствии с правилами этикета.

Интеграция интерактивных ресурсов и формирующей оценки в образовательный процесс.

Для активизации и закрепления лексического материала был задействован онлайн-инструмент Learningapps.org – платформа, позволяющая создавать интерактивные учебные задания. Студенты с энтузиазмом участвовали в выполнении упражнений: они заполняли пропуски в текстах и дописывали предложения, причём всё это было оформлено в увлекательной игровой форме. Благодаря такому подходу урок приобрёл особую динамику, а преподаватель получил возможность в режиме реального времени отслеживать, насколько хорошо обучающиеся усвоили материал.

В конце занятия применялся метод рефлексии «Exit Ticket» («Билет на выход»). Суть метода заключается в том, что каждый студент перед тем, как покинуть класс, должен выполнить небольшое задание. Такой подход способствует глубокому осмыслению полученных знаний, а преподаватель, в свою очередь, может на основе результатов быстро внести необходимые коррективы в последующие занятия.

Урок как синтез языкового и профессионального образования.

Представленная методическая разработка наглядно показывает, как можно гармонично соединить изучение иностранного языка с профессиональной подготовкой. В ходе урока студенты не только знакомятся с базовой терминологией и стандартами работы в ресторанном бизнесе, но и совершенствуют навыки общения, учатся критически мыслить и анализировать собственные действия.

Применение передовых педагогических методик, вовлечение обучающихся в интерактивное взаимодействие и развитие духа сотрудничества превращают занятие в образец современного образовательного подхода. В эпоху глобализации, когда знание английского языка становится обязательным условием профессионального роста в сфере гостеприимства, такие уроки приобретают особую значимость.

References

1. Brenner R.C. English for the Hospitality Industry.
2. Basturkmen H. English for Specific Purposes.