

БИНАРНОЕ ЗАНЯТИЕ КАК ОДНА ИЗ ФОРМ ИНТЕГРИРОВАННОГО ОБУЧЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНЫХ СВЯЗЕЙ

*Анна Михайловна Колодезникова
преподаватель иностранного языка
колледжа технологий и управления
АГАТУ, г. Якутск, Россия*

В процессе модернизации системы профессионального образования к выпускнику предъявляется ряд требований в овладении общими и профессиональными компетенциями. Под компетенцией понимается способность успешно действовать на основе практического опыта, умения и знаний при решении профессиональных задач.

Существуют различные технологии, которые способствуют решению обозначенных проблем, например, такие, как технологии интерактивного, интегрированного, проектного обучения. Одной из форм интегрированного обучения является бинарное занятие. Как вид учебного занятия бинарный урок предполагает совмещение теории и практики или двух дисциплин.

Бинарное занятие –форма реализации междисциплинарных связей, которые позволяют интегрировать знания из разных областей для решения одной проблемы, дают возможность применить полученные знания на практике с целью повышения эффективности образовательного процесса и формирования общих и профессиональных компетенций.

Вашему вниманию предлагается план конспект открытого бинарного занятия по междисциплинарному курсу ОП.18 «Организация обслуживания» и учебной дисциплине ОГСЭ.03 «Иностранный язык» для студентов 2 курса специальности «Технология продукции общественного питания». Тема: «Особенности обслуживания иностранных туристов в ресторане». Перед студентами стояла задача показать уровень овладения профессиональными и общими компетенциями по обслуживанию иностранных гостей с учетом особенностей питания туристов из Китая, Японии, Индии. Язык общения с иностранными гостями - английский.

Тип занятия: формирование навыков и умений

Вид занятия: практическое, моделирование профессиональной деятельности

Цели:

1. Дидактические:

- актуализировать и систематизировать теоретические знания и практические навыки, полученные на занятиях по МДК.02.01. и ОП.8;
- формировать практические навыки устной речи в процессе обслуживания иностранных туристов в ресторане;
- проверить уровень компетентности студентов и их готовности к самостоятельной профессиональной деятельности.

2. Воспитательные:

- способствовать формированию у студентов понимания значимости полученных знаний в будущей профессиональной деятельности;
- способствовать воспитанию ответственности за работу членов команды, результат выполнения заданий.

3. Развивающие:

- ориентировать студентов в поиске и использовании информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- способствовать осознанию ценности совместной деятельности и ответственности;
- способствовать развитию грамотной речи.

4. Методические:

- практиковать методы проведения бинарного занятия;
- внедрять элементы стандартов WorldSkillsRussia в учебный процесс.

Результат:

*В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:
уметь:*

- организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;
- организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;
- регулировать конфликтные ситуации в организации;
- составлять и оформлять меню, осуществлять консультирование потребителей;

знать:

- цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания;
- этапы процесса обслуживания;
- особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
- характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов;

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся по общепрофессиональной дисциплине должен:

уметь:

- вести беседу профессиональной направленности на иностранном языке;
- работать с источниками профессиональной информации на иностранном языке;

знать:

- лексико-грамматический материал по специальности, необходимый для профессионального общения;
- различные виды речевой деятельности и формы речи;
- источники профессиональной информации на иностранном языке;

- технику перевода профессионально ориентированных текстов.

Формируемые компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

Студенты должны освоить умения в соответствии профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК 6.1. Организовывать работу трудового коллектива

Показатели оценки результата:

- демонстрация умения подготовки торгового зала к приёму потребителей;
- умение демонстрировать качественное обслуживание потребителей;
- владение элементами коммуникативных компетенций на английском языке;
- проявление ответственности за результат выполнения заданий;
- умение самостоятельно работать с необходимой документацией.

№	Этапы занятия	Продолжительность	Деятельность преподавателя		Деятельность студента	Формы организации учебной работы
			преподаватель по МДК.02.01.	преподаватель по ОГСЭ.03.		
1.	Организационный момент.	2 мин	Приветствует студентов, создает эмоциональный и деловой настрой для работы.		Приветствуют преподавателей, настраиваются на занятие, показывают готовность к занятию.	
2.	Мотивация учебной деятельности.	5 мин	Организовывает погружение в проблему, подчеркивает важность темы.		Осознают и принимают установки на результативную деятельность.	Индивидуальная и фронтальная формы работы.
3.	Актуализация знаний, Постановка целей. Устный опрос	5 мин	Проводит устный фронтальный опрос.		Отвечают на вопросы преподавателя	Индивидуальная и фронтальная формы работы.
	Речевая зарядка	5 мин		Предлагает тренировочные упражнения и отрабатывает правильное произношение слов и выражений, интонацию предложений (приложения №1, 2, 3)	Выполняют задания, тренирующие способности к учебной деятельности	Индивидуальная и фронтальная формы работы.
4.	Контроль самостоятельной работы студентов.	55 мин	Организует демонстрацию практических навыков по пройденной теме, контролирует и оценивает выполнение		Производит транширование курицы и комментирует свои действия на английском языке Демонстрируют опережающее задание с применением стандартов WorldSkillsRussia,	Индивидуальная форма работы. Групповая форма работы.

			задания		оценивают правильность выполнения задания, вносят необходимые коррективы.	
			Организуют и контролируют учебное взаимодействие групп и обсуждение ситуаций (приложение №4)			
5.	Рефлексия.	3 мин	Организуют рефлексию.		Осуществляют самооценку собственной учебной деятельности, соотносят цель и результаты, степень их соответствия.	Индивидуальная форма работы.
6.	Подведение итогов.	5 мин	Организуют обсуждение итогов урока и оценку его результативности.			

Список литературы

1. Василевская Г.Н. Бинарный урок: преимущества использования в практической деятельности// <http://www.informio.ru/publications/id4282/Binaryi-urok-preimushestva-ispolzovaniya-v-prakticheskoi-deyatelnosti>
2. Богданова Н.А. Использование интегрированных уроков иностранного языка в системе СПО. М.: Среднее профессиональное образование, 2017. С. 33-40.
3. Шагаева А. Технология бинарного учебного занятия [Электронный ресурс]. – URL: <http://www.myshared.ru/slide/737023/>

Приложение №1

Translate the following sentences into Russian on the topic "Serving at the restaurant":

- ✓ Good evening. We are happy to see you.
- ✓ Good afternoon. My name is Susan. I'll be your waiter today.
- ✓ I booked a table by phone.
- ✓ Would you like to reserve a table for dinner?
- ✓ Would you like the menu?
- ✓ Here it is.
- ✓ Are you ready to order?
- ✓ Would you like something to drink?
- ✓ How would you like your coffee?
- ✓ A little milk, but not sugar.
- ✓ There is a rich choice of cold appetizers / starters in today's menu.
- ✓ What do you prefer for the hot dish?
- ✓ Is there anything else?
- ✓ What would you like for the first course?
- ✓ Have you got lobsters? I'm sorry, sir, but they are not on the menu.
- ✓ Your bill ...
- ✓ Here is your change.
- ✓ I'm glad you enjoyed it. See you soon.

Приложение №2

Translate the following sentences into English on the topic "Serving at the restaurant":

:

- ✓ Добрый вечер, мы рады вас видеть.
- ✓ Добро пожаловать в наш ресторан
- ✓ Чем могу Вам помочь?
- ✓ Мы бы хотели столик на двоих.
- ✓ Следуйте за мной, пожалуйста.
- ✓ Вы бы хотели заказать?
- ✓ Не хотите ли выпить чего-нибудь?
- ✓ Бокал минеральной воды.
- ✓ Как вам подать чай?
- ✓ С лимоном, пожалуйста.
- ✓ Какое сегодня фирменное блюдо?
- ✓ Я подойду к вам через минуту.
- ✓ Что бы вы порекомендовали на десерт?
- ✓ Выбирайте, пожалуйста.
- ✓ Главное блюдо сегодня...
- ✓ Приятного аппетита!
- ✓ Вы будете рассчитываться кредитной карточкой или наличными?
- ✓ Заходите еще. Мы всегда вам рады.

Приложение №3

Look at the pictures and translate the words and phrases on the topic “Carving and jointing of chickens”:

- ✓ to carve and joint a chicken
- ✓ cutlery
- ✓ cutting board
- ✓ sharp carving knife
- ✓ service cloth
- ✓ server plates
- ✓ rechaud
- ✓ to hold the chicken with the carving knife and fork
- ✓ to run out the cooking juice
- ✓ to cut the skin
- ✓ to cut the leg
- ✓ to separate the joint of the leg
- ✓ breast
- ✓ breastbone
- ✓ remove
- ✓ clavicle
- ✓ wings
- ✓ carcass
- ✓ to halve
- ✓ thigh

Приложение №4

Ситуационные задания для практического занятия
по теме «Особенности обслуживания иностранных туристов»

Задание №1

1. Разработать и продемонстрировать фрагмент обслуживания гостя из Китая, с учетом особенностей питания, этикета (составить меню, подготовить подсобный стол, посуду, приборы для сервировки и подачи блюд; показать: сервировку стола на 1 или 2 персоны, встречу гостя, прием заказа)
2. Подготовить текст диалога и перевести на английский язык.
3. Выбрать из команды эксперта, гостя, официанта и ознакомиться с оценочными критериями (Прилож1).
4. Составить чек-лист рабочего места.
5. При необходимости наличия блюд, сдать заявку за два дня до занятия.

Ситуационные задания для практического занятия
по теме «Особенности обслуживания иностранных туристов»

Задание №2

1. Разработать и продемонстрировать фрагмент обслуживания гостя из Японии, с учетом особенностей питания, этикета (составить меню, подготовить подсобный стол, посуду, приборы для сервировки и

- подачи блюд; показать: сервировку стола на 1 или 2 персоны, встречу гостя, прием заказа)
2. Подготовить текст диалога и перевести на английский язык.
 3. Выбрать из команды эксперта, гостя, официанта и ознакомиться с оценочными критериями (Прилож1).
 4. Составить чек-лист рабочего места.
 5. При необходимости наличия блюд, сдать заявку за два дня до занятия.

Ситуационные задания для практического занятия
по теме «Особенности обслуживания иностранных туристов»
Задание №3

1. Разработать и продемонстрировать фрагмент обслуживания гостя из Индии, с учетом особенностей питания, этикета (составить меню, подготовить подсобный стол, посуду, приборы для сервировки и подачи блюд; показать: сервировку стола на 1 или 2 персоны, встречу гостя, прием заказа)
2. Подготовить текст диалога и перевести на английский язык.
3. Выбрать из команды эксперта, гостя, официанта и ознакомиться с оценочными критериями (Прилож1).
4. Составить чек-лист рабочего места.
5. При необходимости наличия блюд, сдать заявку за два дня до занятия

