

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный профессионально-педагогический университет»

*ИНТЕГРИРОВАННЫЙ ПОДХОД В ОБУЧЕНИИ ИНОСТРАННОМУ ЯЗЫКУ
СТУДЕНТОВ НЕЯЗЫКОВЫХ СПЕЦИАЛЬНОСТЕЙ*

Выпускная квалификационная работа
по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение
(по отраслям)
профилю подготовки Сервис
профилизации «Перевод и реферирование в сфере профессиональной
коммуникации (английский язык)»
Идентификационный код ВКР: _____

Екатеринбург 2019

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный профессионально-педагогический университет»
Институт психолого-педагогического образования
Кафедра германской филологии

К ЗАЩИТЕ ДОПУСКАЮ:

Зав. кафедрой _____
_____ И.О. Фамилия
« ____ » _____ 20__ г.

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

**Интегрированный подход в обучении иностранному языку студентов
неязыковых специальностей**

Исполнитель:

Обучающийся(ая) группы № ИПК-401 Губанова Е.М. _____
(Ф.И.О.) (подпись)

Руководитель _____ Макарова Е.В., канд.пед.н.,
доцент (подпись) (Ф.И.О., ученая степень, звание)

Консультант методического _____
раздела (подпись) (Ф.И.О., ученая степень, звание)

Нормоконтролер _____ Знаменская Т.А., канд.филол.н.,
проф. (подпись) (Ф.И.О., ученая степень, звание)

Екатеринбург 2019

Оглавление

Введение.....	4
1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ИНТЕГРИРОВАННОГО ОБУЧЕНИЯ ИНОСТРАННОМУ ЯЗЫКУ СТУДЕНТОВ.....	8
1.1. Психолого-педагогический характер понятия «интеграция» в обучении.....	8
1.2. Особенности обучения иностранному языку студентов неязыковых специальностей.....	14
1.3. Содержание и цели обучения студентов английскому языку на неязыковых специальностях.....	17
1.4. Интегрированный подход при обучении студентов неязыковых специальностей английскому языку.....	19
Выводы по главе 1.....	25
2. ТЕХНОЛОГИЯ ИНТЕГРИРОВАННОГО ОБУЧЕНИЯ АНГЛИЙСКОМУ ЯЗЫКУ.....	26
2.1. Принципы интегрированного обучения.....	26
2.2. Анализ актуальной ситуации обучения английскому языку студентов профилей подготовки «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса» и «Ресторанная деятельность» и нормативных документов	28
2.3. Методическая разработка серии занятий по английскому языку на интегрированной основе для студентов неязыковых специальностей профилей подготовки «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса» и «Ресторанная деятельность».....	33
Выводы по главе 2.....	68

Заключение.....	69
Список литературы.....	71
Приложения.....	76

ВВЕДЕНИЕ

Современная Россия и мир в целом стремительно меняются на наших глазах. Благодаря развитию науки и техники исчезают понятия времени и пространства. Сейчас мы можем общаться с людьми, живущими на другом конце планеты и за считанные часы способны добраться до любой точки мира. Стираются все границы, мир из замкнутых мирков отдельных государств, превращается в единый взаимосвязанный организм. Мы входим в эпоху глобализации. Поэтому уже настоящее, не говоря о будущем обществе, требует от нас знания иностранных языков.

Глобализация меняет все, включая экономику, образование и культуру. Вместо индустриальной экономики приходит постиндустриальная экономика знаний и непрерывного образования. Современный мир и общество все больше и больше нуждаются в людях, умеющих творчески мыслить, анализировать и понимать окружающих. И иностранный язык, как мы и говорили, одно из лучших средств, позволяющих развивать эти навыки.

Стимулом к изучению языков является карьерный рост, учёба и стажировки за границей, отдых и деловые заграничные поездки, участие в международных конференциях, работа с иностранными партнёрами. Большинство напрямую связано с работой и продвижением по карьерной лестнице.

Специалисты, владеющие языками, будут всё более и более востребованы с каждым годом. Причём, не только экономисты, менеджеры, юристы, административные работники, но и секретари, представители производственных специальностей, даже строители и разнорабочие.

Кроме знания языков современный специалист должен не только хорошо владеть своей профессией, но и быть способным быстро действовать и решать поставленные перед ними задачи, в том числе и нестандартные,

быть самостоятельным, активным, а также работать продуктивно и быть готовыми для самореализации.

Для обучения таких специалистов необходимо использовать не только традиционные, уже знакомые и опробованные приемы, методики, но и совершенно новые, набирающие популярность, а также вносить необходимые изменения в образовательный процесс, чтобы соответствовать современным требованиям.

Одним из таких изменений, позволяющих улучшить процесс обучения, является принцип интеграции. В результате усиливается эффективность различных методов, развиваются профессиональные и личные качества специалистов.

В высшем профессиональном образовании увеличивается интерес к изучению иностранного языка. Это объясняется тенденциями к взаимодействию специалистов с зарубежными коллегами, к установлению активного диалога культур, а потому обучение иностранному языку становится обязательным на многих специальностях, в том числе неязыковых. Однако овладение специалистами языком не будет возможным без изменения содержания обучения для установления более тесной связи между иностранным языком и предметами по специальности.

Интегрированное обучение студентов неязыковых специальностей позволяет им воспринимать информацию не отдельными, несвязанными между собой частями, а в комплексе, что способствует лучшему ее усвоению. Также у студентов появляется возможность почувствовать свою причастность к языковому и культурному сообществу людей. Организация интегрированного обучения иностранному языку может стать одним из эффективных средств улучшения качества обучения и учебного процесса.

Сказанное выше определяет актуальность выбранной темы исследования, которая обусловлена необходимостью разрешения противоречия между увеличившейся в настоящее время потребностью в

изучении иностранного языка в нашем обществе и недостаточным уровнем языковой подготовки специалистов.

Теоретической базой исследования послужили работы таких ученых, как А.Я. Данилюк, М.Н. Берулава, В.С. Безрукова, Н.К. Чапаев, И.Н. Ларионова и других.

Объект исследования – процесс обучения английскому языку студентов неязыковых специальностей.

Предмет исследования – педагогические условия организации интегрированного обучения студентов неязыковых специальностей английскому языку.

Цель исследования – научно-теоретическое обоснование интегрированного обучения студентов неязыковых специальностей и практическая разработка серии занятий для студентов неязыковых специальностей английскому языку.

Определив цель, сформулируем задачи, которые решаются в ходе исследовательской работы:

- 1) определить психолого-педагогический характер понятия «интеграция» в обучении;
- 2) выявить особенности обучения иностранному языку студентов неязыковых специальностей;
- 3) описать интегрированный подход при обучении студентов неязыковых специальностей;
- 4) проанализировать ситуацию обучения английскому языку студентов неязыковых специальностей и нормативные документы;
- 5) разработать серию занятий по интегрированному обучению студентов неязыковых специальностей английскому языку.

Методы исследования имели комплексный, взаимосвязанный и взаимодополняющий характер:

1) изучение психолого-педагогической и методической литературы по проблеме исследования;

2) теоретический анализ, систематизация и обобщение педагогического опыта;

3) методическое моделирование комплекса занятий.

Научная новизна и теоретическая значимость работы состоят в том, чтобы, используя интегрированный подход в обучении студентов, создать условия для формирования у них профессиональных компетенций при обучении английскому языку.

Практическая значимость исследования заключается в разработке конкретной серии занятий по интегрированному обучению студентов неязыковых специальностей английскому языку.

Работа состоит из введения, двух глав, заключения, приложения. Список литературы включает 38 источников.

1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ИНТЕГРИРОВАННОГО ОБУЧЕНИЯ ИНОСТРАННОМУ ЯЗЫКУ СТУДЕНТОВ НЕЯЗЫКОВЫХ СПЕЦИАЛЬНОСТЕЙ

1.1. Психолого-педагогический характер понятия «интеграция» в обучении

Современная парадигма образования предусматривает замену знаниевого подхода к обучению компетентностным. Современные государственные стандарты включают в себя набор компетенций, которыми должен овладеть выпускник того или иного учебного заведения высшего образования. При этом полагают, что овладение указанными компетенциями обеспечит выпускнику высокую эффективность в профессиональной деятельности, а именно:

- быструю адаптацию на рабочем месте;
- возможность быстрого и качественного выполнения производственных заданий, в том числе и нестандартных;
- функциональную грамотность;
- повышение творческого потенциала;
- мобильность на современном рынке труда;
- быструю переквалификацию по тем или иным профилям.

Компетентностное обучение в настоящее время находится на этапе становления, и соответственно современный методологический аппарат для нее разработан слабо. Поэтому при реализации компетентностного подхода преподавательский состав сталкивается с острым дефицитом соответствующего инструментария – методического обеспечения, средств диагностики и оценки сформированности компетенций.

Реализация компетентного подхода в процессе преподавания дисциплин сопряжена с введением в деятельностной модели обучения, которая в отличие от традиционной имеет две основные особенности:

1) овладение студентами в процессе обучения универсальными профессиональными действиями, имеющими как общий, так и узкопрофессиональный характер, предполагающими свободное оперирование знаниями в любых ситуациях;

2) образовательный результат является метадисциплинарным.

Акцентируя внимание на деятельностный результат обучения, компетентный подход имеет ярко выраженный наддисциплинарный характер. Возникающая в процессе формирования компетенций связь между знаниями и профессиональной деятельностью должна синтезировать когнитивный, практический и личностный опыт студентов. Использование педагогических технологий с набором традиционных методов, средств и приемов для этого недостаточно. Необходимо развивать междисциплинарные формы организации учебного процесса, разрабатывать комплексные процедуры диагностики и оценки знаний и умений.

Интегративные технологии, сочетающие в себе продуктивные формы систематизации знаний и умений из различных отраслей наук, способствующие формированию целостного взгляда на окружающую действительность, могут стать эффективным методическим инструментарием для формирования компетенций в процессе преподавания дисциплин в системе высшего образования.

Интеграция – одна из актуальных проблем в обучении. С развитием науки сложность материала, изучаемого в учебном заведении, возрастает, увеличивается объем информации. Действующие программы по предметам естественнонаучного цикла предлагают обучающимся усвоить большое количество понятий, которые в силу предметоцентризма нашего образования порой выступают как разрозненные элементы знаний. Это порождает

трудности в формировании целостной картины мира, препятствуют органическому восприятию культуры, становится одной из причин фрагментарности мировоззрения выпускника школы.

Особую значимость эта проблема приобретает сегодня, когда в соответствии с запросами общества в условиях построения новой образовательной системы делается акцент на развивающие цели образования. Интегративный подход является одним из ресурсов развивающего обучения и повышения качества образовательного процесса в школе.

Идея интегративного образования – одна из концептуальных идей современного образования.

Интеграция – это процесс и результат достижения целостности содержания образования за счет установления внутри- и междисциплинарных связей, взаимодействия между различными образовательными программами.

До появления понятия «интеграция» в 1980-х годах в XIX веке было введено схожее понятие «межпредметность», отображающее связи между учебными дисциплинами, с помощью которых возможно более глубокое изучение одного предмета при включении другого.

На данный момент многие исследователи дают свои определения понятию «интеграция».

В.Н.Лямина дает такое определение: «Интеграция – это объединение, слияние в известных пределах в одном предмете обобщенных знаний той или иной области» [23, с.24]

Е.В. Яковлев определяет интеграцию как «движение системы к большей органической целостности» [36, с.36]. О.Г. Гилязова утверждает, что интеграция является системой связанных учебных дисциплин, построенной по аналогии с окружающим нас миром, в основе которой лежит аксиома, что все в мире взаимосвязано и не существует в «чистом виде» [8, с.85]. Г.А. Монахова видит в интеграции форму организации содержания на

основе единства законов природы, на целостном восприятии субъектом окружающего мира [24, с. 53].

О.В. Козлова в своей монографии приводит определения, данные Федорец Г.Ф., Игнатовой В.А. и Данилюк А.Я.

Г.Ф. Федорец отмечает, что «под интеграцией принято понимать объединение в целое, в единство каких-либо элементов, восстановление этого единства. В теории систем интеграцией называют, с одной стороны, состояние взаимосвязей отдельных элементов системы, и, с другой, – процесс, обуславливающий такое состояние».

В.А. Игнатова рассматривает интеграцию как процесс и результат взаимодействия отдельных дифференцированных элементов и функций системы, приводящие к взаимосвязанному устойчивому функционированию всей системы.

А.Я. Данилюк представляет категорию интеграции знаний как «систему педагогического знания, основу которой составляют закон семиотической неоднородности, ряд фундаментальных педагогических понятий (интеграция, образовательная и дидактическая система, семиотическая избыточность), принципов (антропоцентризм, единство интеграции и дифференциации, культуросообразность) и педагогических функций (информационная, знаниево-репродуктивная, личностно-развивающая)» [15].

Из иностранных авторов можно отметить определение Б.Д. Шумэйкер. Интегративное образование, пишет она, «пересекает предметные линии, объединяя различные аспекты учебной программы в значимую ассоциацию, чтобы сосредоточиться на широких областях обучения. «Оно отражает взаимозависимый реальный мир и вовлекает тело, мысли, чувства и интуицию учащегося в изучение опыта, который объединяет знание и обеспечивает большее понимание, чем то, которое может быть получено путем изучения частей отдельно» [38].

И.А. Ларионова выделяет в процессе интеграции два этапа.

На первом этапе определяется назначение интеграции, то есть ее целесообразность; осуществляется подбор и анализ объектов интегрирования; обуславливается форма процесса интеграции с ее сущностными и формально-логическими признаками; определяется вид педагогической интеграции.

На втором этапе осуществляется выбор системообразующего фактора; создается новая структура образования; устанавливаются связи и зависимости, компоненты интегрирования; определяется способ интегрирования; фиксируется новое интегративное образование [21].

О.В. Козлова говорит о внешнем и внутреннем характере интеграции, один из которых отображает интеграцию различных видов деятельности: науки и образования, техники и производства, различных типов учебных заведений и предметов, а другой подразумевает интеграцию элементов внутри одного вида деятельности, внутри учебного заведения, внутри учебной дисциплины [15].

В обучении интеграция осуществляется путем слияния различных учебных дисциплин, слияние научных понятий, методов, форм в общенаучные понятия и методы, суммирование основ наук для раскрытия междисциплинарных учебных проблем.

Специфику педагогической интеграции О.В. Козлова определяет тем, что интегративные начала на первичном образовательном уровне проявляются в процессе формирования отдельных учебных элементов и их объединение в знание целой профессии, ее стандарт. Вторичный уровень интеграции, по ее мнению, представлен межпредметными связями. На самом высоком уровне интеграции расположены: взаимосвязь общего и профессионального образования, педагогические и технологические знания и т.д. [15].

Попытки обобщения понятия «педагогическая интеграция» были предприняты в работах В.С. Безруковой, М.Н. Берулавы, Н.К. Чапаева и других исследователей.

В своих работах В.С. Безрукова обобщает опыт работы Всесоюзной школы-семинара «Интеграционные процессы в педагогической теории и практике» (1987-1993), проводившейся в пригороде Екатеринбурга на базе Российского государственного профессионально-педагогического университета. Большое внимание уделялось интегративным технологиям обучения, в том числе интегративному уроку, игровой интеграции, интегративному контролю. В.С. Безрукова определяет педагогическую интеграцию как высшую форму взаимосвязи, «которой присущи нерасторжимость компонентов, новая объективность – монообъект, новая структура, новые функции, вступающие в связь компонентов» [3, с.112].

В.С. Безрукова выделяет четыре характеристики степени целостности продукта педагогической интеграции: обобщение, комплекс, система, синтез.

Под обобщением она понимает сближение, соотнесение, усложнение, расширение объектов интегрирования и связей между ними. Комплекс определяется как упорядочение отношений между ведущими интегрируемыми объектами. Система видится ей как целостное образование с появлением принципиально новых качеств. Синтез же представляется полным, не расчлняемым, слиянием объектов.

В своих работах Н.К. Чапаев утверждает, что центральным моментом в интеграционном процессе является характер взаимоотношений между целым и его частями, при этом приоритетная роль достается целому. Он говорит о том, что «объединяет идея целого, а не взаимодействие частей, части, сколько бы сами по себе ни взаимодействовали, никакого целого не создадут» [34, с.89].

М.Н. Берулава раскрывает вопросы интеграции общего и профессионального образования, определяет педагогическую интеграцию

как процесс и результат взаимодействия структурных элементов содержания образования, сопровождающихся ростом системности и уплотненности знаний студентов. Автор рассматривает интеграцию содержания образования на уровне внутри- и межпредметных связей, и считает, что понятие «интеграция содержания образования» выражает единство двух основных сторон – содержательной и процессуальной и имеет отношение ко всем уровням содержания образования – общетеоретического представления, учебного предмета, учебного материала, учебной деятельности и личности учащегося [4, с. 163].

Обобщая вышесказанное, можно определить педагогическую интеграцию как процесс, в результате которого из различных отдельных элементов образуется совершенно новая система со своими собственными методами, структурой и качествами.

1.2. Особенности обучения иностранному языку студентов неязыковых специальностей

В профессиональном образовании увеличивается роль обучения иностранному языку. Для достижения высокого результата обучения студенты должны владеть иностранным языком на достаточном уровне, чтобы применять его в своей будущей профессиональной деятельности.

Дисциплина «Иностранный язык» важна для профессионально-личностного развития будущего специалиста. Обучение иностранному языку подразумевает также и обучение общению, которое само по себе личностно. Язык же имеет огромные возможности для формирования каждого члена общества и выступает одним из способов индивидуального проявления человека в мире [37, с.19].

В процессе обучения иностранному языку студенты формируют представление о культуре других стран, овладевают новыми средствами

выражения своих мыслей, осваивают другие способы мышления, помогающие в решении важных жизненных и профессиональных проблем. Обмен мнениями по той или иной теме, высказывание своего отношения к обсуждаемому предмету речи является, по сути, проявлением личности, которое стимулирует ее развитие [16].

С точки зрения Е.И. Пассова и Н.Е. Кузовлевой, образовательный потенциал иностранного языка заложен в четырех плоскостях: познавательной, развивающей, воспитательной и учебной [26, с.9]. Тщательно отобранный культуросодержательный иноязычный материал, выбор активных мотивационно увлекательных методов и технологий образовательного процесса, а также гуманистически направленная личность преподавателя иностранного языка дают возможность студентам реализоваться в четырех качествах: «знать–уметь–творить–хотеть», что составляет основу профессионально-личностного развития студентов.

Д.И. Гацоев выделяет в образовательном процессе три этапа развития познавательной активности: мотивационный (приобретение углубленных знаний по дисциплине «Иностранный язык»); интегративный (получение и актуализация междисциплинарных знаний, решение нестандартных профессиональных задач); результативный (участие в образовательных междисциплинарных проектах) [7].

С.Н. Казначеева предлагает комплекс педагогических условий, обеспечивающих эффективность реализация процесса развития познавательной активности, который включает в себя:

- создание положительного эмоционального фона;
- организацию учебной деятельности на основе личностно-ориентированного взаимодействия;
- использование в учебно-воспитательном процессе активных методов, организационных форм обучения и интерактивных образовательных технологий;

- опережающая самостоятельная работа. [13].

Н.М. Левданская, Л.Н. Никитина говорят о том, что при обучении иностранному языку в условиях неязыкового вуза преподаватель сталкивается с проблемой организации работы в группе, в состав которой входят студенты с разным уровнем языковой подготовки. Это объясняется рядом психофизических, социокультурных и индивидуальных факторов, которые формируют личность каждого человека с момента рождения. С.Н. Казначеева уделяет также внимание возрастным особенностям студентов. [13].

Для студентов характерны устойчивое внимание, развитое воображение, большая интегрированность памяти. В этот период интенсивно идет формирование личности, стиля поведения. Также в данный период происходит постановка более серьезных задач перед студентами. В связи с этим на первое место выходит проблема самообразования и самовоспитания. Поэтому при организации любой деятельности студента необходимо учитывать его психологию, которая меняется с каждым курсом.

Использование только традиционных методов в обучении на данный момент не дает достаточного результата и не может удовлетворить постоянно меняющиеся требования общества, потому все чаще применяются инновационные методики, которые способствуют развитию познавательной активности студентов, в основе которой лежит приобретение новых знаний, формирование навыков самостоятельной работы, создание ситуаций успеха для каждого студента, превращение занятий в интересный и живой образовательный процесс, определяющий активное отношение к миру и его познанию.

Несмотря на то, что современные педагогические технологии не заменят полностью традиционные формы обучения и не являются достаточно универсальными, они смогут значительно повысить уровень сформированности познавательной активности студентов, изучающих

иностранный язык, в неязыковом вузе. Так, для развития высокого уровня познавательной активности студентов используются инновационные педагогические технологии (технологии репертуарных решеток, модерации, образовательного ретренинга), интерактивные методы (методы инцидента, деловой игры, анализа конкретных ситуаций). Из практического опыта работы становится обоснованным применение различных форм активной лекции (проблемная, конференция, консультация, провокация и др.) и семинара (самоорганизуемый, аналитический, эвристический и др.).

Предложенная студентам тематика на занятиях должна быть ориентирована на реальные интересы и потребности современного общества, а также быть эмоционально-насыщенной для повышения мотивации студентов к изучению иностранного языка, а также вовлечения их в творческую деятельность.

Обучение иностранному языку студентов неязыковых специальностей должно быть профессионально направленным, чтобы в результате будущие специалисты могли соответствовать требованиям общества и иметь возможность общаться с зарубежными коллегами, осуществлять свою профессиональную деятельность, решать возникающие проблемы.

1.3. Содержание и цели обучения студентов английскому языку на неязыковых специальностях

Современное общество требует новых подходов к подготовке специалистов в различных сферах деятельности. Будущий специалист должен обладать не только хорошими знаниями в своей области, быть мобильным, активным, но и обязательно владеть иностранным языком, причем на профессиональном уровне.

Целью обучения иностранному языку студентов неязыковых специальностей должно стать достижение уровня, достаточного для его

практического использования в будущей профессиональной деятельности. Профессионально-ориентированное обучение предусматривает профессиональную направленность не только содержания учебных материалов, но и деятельности, формирующей профессиональные умения.

Необходимо четко определять цели обучения иностранному языку студентов неязыковых специальностей. Интерес студентов к предмету повышается, когда они могут представить, где они смогут использовать полученные знания, когда эти знания могут увеличить их возможности на успех в разных видах деятельности.

Профессионально-ориентированное обучение иностранному языку должно быть направлено на решение следующих задач:

- развитие коммуникативных умений по видам речевой деятельности (говорение, аудирование, чтение, письмо);
- овладение определенными языковыми знаниями (знания фонетических явлений, грамматических форм, правил словообразования, лексических единиц);
- формирование социокультурных знаний, которые приобщают обучающихся к культуре народа изучаемого языка, помогают адаптироваться к иноязычной среде, избежать недопонимания в общении;
- овладение определенным набором единиц профессиональной лексики, специальной терминологией на иностранном языке.

Т.Л. Кучерявая утверждает, что «сущность профессионально-ориентированного обучения иностранному языку заключается в его интеграции со специальными дисциплинами с целью получения дополнительных профессиональных знаний и формирования профессионально значимых качеств личности». Вследствие этого у преподавателей возникают трудности, так как необходимо иметь достаточные знания по нескольким дисциплинам. Также ситуация

усложняется отсутствием необходимых учебных пособий, специально подобранных материалов [18].

1.4. Интегрированный подход при обучении студентов неязыковых специальностей

Содержание обучения иностранному языку должно соответствовать интересам студентов, стимулировать их интерес и положительное отношение к изучаемому языку, воздействовать на мотивацию, развивать их творческие способности. Предлагаемые на занятии ситуации общения и речевой материал должны отражать реальные условия пользования иностранным языком, в том числе и в ситуациях, связанных с профессией. Использование игровых приемов можно приспособлять к разным целям и задачам. Игровые приемы облегчают учебный процесс, помогают усвоить множество материала и развивать необходимые компетенции.

Внедрение процессов интеграции в систему профессионального образования предполагает преобразование не только содержательных, но и процессуальных компонентов учебной деятельности. Процессы интеграции протекают в различных формах, в частности, в виде взаимопроникновения, взаимосвязи, единства научных идей, принципов, понятий, законов, теорий, входящих в состав тех или иных дисциплин.

Интегративный подход означает реализацию принципа интеграции в любом компоненте педагогического процесса, обеспечивает целостность и системность педагогического процесса.

Исходя из определений понятия интеграции можно сказать, что интегративный подход в подготовке специалистов в сфере высшего профессионального образования это органическое слияние содержания, форм, методов и средств при разработке инновационных технологий, в процессе осуществления которых создается творческая обучающая среда,

которая обеспечивает непрерывное формирование целостного знания, творческих умений будущего профессионала, его личностных и деловых качеств, отвечающих современным требованиям общества [12].

М.С. Пак определяет интегративный подход как «методологический подход, ориентирующий субъектов на целостное объединение (интеграцию) каких-либо компонентов при решении стратегических и тактических задач образования (науки)» [25].

Среди основных целей интегративного подхода выделим следующие: формирование гражданского сознания, самосознания личности обучающегося, социально-правовых, гражданско-патриотических и моральных норм, знаний; развитие исследовательских, проектировочных, коммуникативных, рефлексивных и других умений; воспитание личностно-значимых и профессиональных качеств личности и другое. [9]

В.В. Байлук выделяет основные преимущества интегративной профессиональной подготовки: «формирование целостного представления об окружающем мире; обновление содержания образования за счет расширения и углубления предмета познания; актуализация новых механизмов и способов познавательной деятельности; совершенствование учебно-методических и научно-методических комплексов; повышение качества профессионального образования; формирование научного мировоззрения и дивергентности мышления; формирование интегральных качеств личности» [2, с.1].

Е.В. Шищенко выделяет следующие достоинства интегративных технологий:

- формирование целостного взгляда на окружающую действительность (как частный случай – на проблему, задачу и т.п.);
- повышение интенсивности обучения;
- формирование навыков работы с использованием общенаучных методов – осознание студентами функциональности знаний;

- развитие общих и творческих способностей;
- развитие рефлексии, логического мышления;
- снижение перегрузок у студентов в процессе обучения и повышение уровня их мотивации и интереса к обучению [33].

Интеграция учебных предметов позволяет избегать многопредметности и исключить из учебного материала предметы с малым числом часов, эффективность которых очень низка.

Однако профессиональная подготовка специалистов строится не только на основе интегративных тенденций, но и с учетом уровней интеграции. И.А. Ларионова выделяет следующие уровни:

- межотраслевой (взаимопроникновение отраслей культуры, образования, здравоохранения, социального обеспечения, науки, управления и др.);
- межвузовский (сотрудничество в обмене опытом профессиональной подготовки специалистов, разработке учебно- и научно-методических комплексов; совместное проведение курсов повышения квалификации, издание учебников, монографий и т.д.);
- междеятельностный (взаимодействие субъектов образования в процессе реализации различных направлений подготовки специалистов);
- междисциплинарный (интеграция содержания образования, технологий, методов, форм обучения и воспитания);
- межличностный (выстраивание партнерских отношений между потребителями и поставщиками образовательных услуг на различных уровнях);
- внутриличностный (становление целостного образа Я-профессионала, образа других и образа социума посредством взаимообусловленности потребностей, мотивов, интересов, ценностей, направленности, опыта личности и др.) [21].

Е.В. Шищенко предлагает использование следующих видов интеграции на занятиях:

- монодисциплинарную, т.е. расширенную предметную интеграцию;
- трансдисциплинарную (межпредметную) интеграцию;
- проблемную интеграцию.

При монодисциплинарной интеграции в структуру учебного материала включается информация о новейших разработках в изучаемой предметной области, задач повышенного уровня трудности, творческих заданий, проблемных ситуаций. Сюда же относят интеграцию методов, способов, приемов, форм и технологий обучения.

Межпредметная интеграция предполагает объединение дисциплин в одну, а также проведение бинарных, спаренных занятий по разным дисциплинам.

Проблемная интеграция формирует объем знаний студентов, необходимых для решения определенной задачи и может быть реализована, например, в виде единого для двух и более дисциплин курсового проекта. [35].

И.А. Ларионова выделяет в процессе интеграции два этапа.

На первом этапе определяется назначение интеграции, ее целесообразность; осуществляется подбор и анализ объектов интегрирования; обуславливается форма процесса интеграции с ее сущностными и формально-логическими признаками; определяется вид педагогической интеграции.

На втором этапе осуществляется выбор системообразующего фактора; создается новая структура образования; устанавливаются связи и зависимости, компоненты интегрирования; определяется способ интегрирования; фиксируется новое интегративное образование [20].

Можно выделить следующие формы интегративного обучения:

- интегрированный курс (элективные, курсы по выбору, дополнительные учебные предметы и т.д.) – автономная научная дисциплина со своим специфическим предметом изучения, которая включает в себя элементы разных дисциплин, но в комплексе и на качественно ином уровне;
- интегрированный урок – особый тип урока, объединяющий в себе обучение одновременно по нескольким дисциплинам при изучении одного понятия, темы или явления;
- интегрированные внеурочные мероприятия (проекты, экскурсии, интеллектуальные игры).

Предметом анализа в интегрированном уроке выступают многоплановые объекты, информация о сущности которых содержится в различных учебных дисциплинах. Это ведет к появлению качественно нового типа знаний, находящего выражение в общенаучных понятиях, категориях, подходах.

Внедрение процессов интеграции в систему профессионального образования предполагает преобразование как содержательных, так и процессуальных компонентов учебно-профессиональной деятельности.

Компонентами интегративного подхода могут быть: организационно-методический, деятельностно-практический и теоретико-содержательный.

Организационно-методический компонент предполагает интегрирование методик обучения (дебаты, метод проектов, деловые игры, дискуссии, круглые столы, фестивали, конкурсы и т.д.).

Деятельностно-практический компонент включает интеграцию форм обучения, что будет способствовать использованию творческих заданий, которые содействуют развитию критического мышления и креативности, формированию личностно-значимых и профессиональных качеств личности.

Ресурсно-содержательный компонент интегрирует ресурсы, необходимые для учебно-познавательной деятельности (аудиторной и внеаудиторной), определяет содержание интегративного специального курса,

который благодаря своему содержанию, средствам, методам и приемам будет содействовать формированию профессиональной компетентности.

Интеграция нескольких дисциплин (иностранного языка и дисциплины по профессии) становится возможной в процессе профессионализации английского языка [17]. Такой подход предполагает изучение нескольких профильных дисциплин на английском языке, что позволяет значительно увеличить количество аудиторных часов по иностранному языку, а также знакомить студентов с новыми для них темами, подходами, методами, существующими в той профессии, которую они изучают.

Интегрированный подход к обучению позволяет более комплексно и углубленно изучать темы, увеличивает мотивацию студентов, их активность, а также развивает творческие способности.

Участие преподавателей смежных дисциплин в организации интегрированных уроков решает психологическую проблему, позволяющую ребятам легко включаться в новый блок информации, способствует росту уровня общей и профессиональной культуры педагога, развитию ценностных ориентаций студентов с позиций глобального образования.

Комбинированный подход снимает монотонность занятий, позволяет переключать внимание, а это обеспечивает высокую активность и поддерживает интерес к учению.

ВЫВОДЫ ПО ГЛАВЕ

Интегративный подход заложен в межпредметных связях. Использование знаний межпредметного характера способствует интеграции образования. Важно, чтобы студенты могли использовать знания комплексно, критически оценивать изучаемые явления. Интеграция в образовании является процессом, в результате которого из разрозненных элементов формируется новое образование со своими особенностями.

В настоящее время увеличивается интерес к обучению иностранному языку у студентов неязыковых специальностей, так как на данный момент в образовании в основном используются традиционные методы обучения, а они не дают результат, отвечающий требованиям современного общества. Появляется необходимость обучить будущих специалистов не только основам профессии, но и решению нестандартных задач, самостоятельной работе, развить их личность. Одним из способов решения данных проблем является использование в обучении интегрированного подхода.

Обучение иностранному языку студентов неязыковых специальностей должно быть профессионально направленным для того, чтобы соответствовать современной ситуации и иметь больше возможностей на рынке труда, студенты должны знать язык именно на профессиональном уровне.

Интегрированное обучение позволяет получать знания в комплексе, что увеличивает мотивацию студентов к изучению иностранного языка для применения в профессиональной деятельности. Интегрированное обучение иностранному языку расширит возможности студентов, позволит изучать темы более углубленно и повысит их активность.

2. ТЕХНОЛОГИЯ ИНТЕГРИРОВАННОГО ОБУЧЕНИЯ АНГЛИЙСКОМУ ЯЗЫКУ

2.1. Принципы интегрированного обучения

Принципы интегрированного обучения призваны развить мышление обучающихся, позволить им самостоятельно находить решение поставленных задач и углубить их знания на практике.

Е.М. Боговенко выделяет следующие принципы, которым должны соответствовать интегрированные занятия:

- синтезированность, целостность знаний. Целостное, синтезированное, систематизированное восприятие изучаемых по той или иной теме вопросов способствует развитию широты мышления. Постановка проблемы, исследуемой методами интеграции, развивает целенаправленность и активность мышления.

- углублённость изучения. Более глубокое проникновение в суть изучаемой темы способствует развитию глубины мышления.

- актуальность проблемы, или практическая значимость проблемы. Обязательная реализация рассматриваемой проблемы в какой-то практической ситуации усиливает практическую направленность обучения, что развивает критичность мышления, способность сопоставлять теорию с практикой.

- альтернативность решения. Новые подходы к известной ситуации, нестандартные способы решения проблемы, возможность выбора решения данной проблемы способствуют развитию гибкости мышления, развивают оригинальность мышления. Сопоставление решений развивает активность, критичность, организованность мышления. За счёт стремления осуществлять разумный выбор действий, отыскивать наиболее краткий путь

достижения цели развивается целенаправленность, рациональность, экономия мышления.

- доказательность решения. Доказательность решения проблемы развивает доказательность мышления [5, с.11].

В дополнение к данным принципам возможно применение и некоторых общих принципов обучения:

- принцип коммуникативной направленности обучения и конкретности, наглядности и ситуативности речи студентов и учителя на иностранном языке;

- принцип учета имеющегося у студентов опыта;

- принцип игрового характера обучения;

- принцип использования преимущественно устных форм работы над изучаемым языком.

Данные принципы определяют содержание, приемы, средства интегрированного обучения, выбор упражнений.

Ролевые элементы на занятиях позволяют студентам решать задачи, поставленные перед состоявшимся профессионалом. Они имеют возможность учесть и исправить ошибки, применить свои знания на практике и развить речевые навыки. Различные игры заинтересовывают студентов, развивают умение работать в команде и самостоятельно. Также игры способствуют более быстрому запоминанию информации. Приемы наглядности помогают усвоить новую лексику или вспомнить уже изученную.

Содержание обучения иностранному языку должно соответствовать интересам студентов, стимулировать их интерес и положительное отношение к изучаемому языку, воздействовать на мотивацию, развивать их творческие способности. Предлагаемые на занятии ситуации общения и речевой материал должны отражать реальные условия пользования иностранным языком, в том числе и в ситуациях, связанных с профессией. Использование

игровых приемов можно приспособлять к разным целям и задачам. Игровые приемы облегчают учебный процесс, помогают усвоить множество материала и развивать необходимые компетенции.

2.2 Анализ актуальной ситуации обучения английскому языку студентов профилей подготовки «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса» и «Ресторанная деятельность» и нормативных документов

В настоящее время индустрия питания является одной из самых развивающихся и востребованных сфер деятельности, потому постоянно требуются специалисты с высоким уровнем образованности, отлично разбирающиеся в своей профессии.

Из-за постоянно увеличивающегося количества предприятий питания появляется потребность в специалистах, связанных с организацией ресторанной деятельности. Также увеличивается приток туристов из разных стран, потому данным специалистам необходимо знание иностранного языка. Наиболее предпочтительным для изучения является английский язык, являющийся на данный момент самым распространенным по сравнению с другими языками.

Исходя из этого, нами были выбраны для анализа специальности, связанные с организацией ресторанной деятельности.

Нами были рассмотрены нормативные документы высших учебных заведений по следующим специальностям:

- направление: «Технология продукции и организация общественного питания», профиль: «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса»;
- направление: «Гостиничное дело», профиль: «Ресторанная деятельность».

Для того, чтобы показать схожесть данных специальностей, был проведен анализ Федерального государственного образовательного стандарта направлений подготовки и учебных планов обеих профилей подготовки.

Анализ профессиональных и общих компетенций показал наличие схожести данных направлений подготовки, что отражено в таблице 1.

Таблица 1. Анализ профессиональных и общих компетенций направлений подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» и «Гостиничное дело»

Направления подготовки	
«Гостиничное дело»	«Технология продукции и организация общественного питания»
1	2
Общепрофессиональные компетенции	
способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта (ОПК-1)	способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1)
Профессиональные компетенции	
готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-1);	готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания (ПК-30);

Продолжение таблицы

1	2
<p>готовностью к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий (ПК-2);</p>	<p>владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-2).</p>
<p>владением навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения (ПК-3);</p>	<p>способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК-22);</p> <p>способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля (ПК-14).</p>
<p>способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения (ПК-5);</p> <p>готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя (ПК-8);</p>	<p>готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);</p>

Окончание таблицы

1	2
<p>способностью использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг (ПК-9);</p>	<p>способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания (ПК-33).</p> <p>готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке (ПК-32);</p>
<p>готовностью к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-10);</p>	<p>способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ПК-10);</p>
<p>готовностью самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя (ПК-13);</p>	<p>способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию (ПК-15);</p>

В таблице 1 представлены компетенции, схожие у обеих специальностей. Несмотря на то, что сферы деятельности не являются одинаковыми, можно определить, что многие компетенции требуют от

будущих профессионалов знание рынка, готовность использовать современные методы и информацию для решения профессиональных задач.

Также для доказательства схожести специальностей были проанализированы учебные планы для профилей подготовки «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса» и «Ресторанная деятельность».

Были выделены дисциплины, являющиеся одинаковыми или схожими, в учебных планах обеих специальностей, что отражено в таблице 2.

Таблица 2. Анализ дисциплин учебных планов

Наименование дисциплины	
Профиль подготовки «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса»	Профиль подготовки «Ресторанная деятельность»
Технология продукции общественного питания	Технология продукции питания
Товароведение продовольственных товаров	Товароведение продовольственных товаров
Физиология питания	Физиология питания
Оборудование предприятий общественного питания	Оборудование предприятий общественного питания
Профессиональный иностранный язык	Деловой иностранный язык
Бухучет и АХД на предприятиях общественного питания	Бухгалтерский учет на предприятиях питания
Управление предприятиями общественного питания	Управление предприятиями питания
Оформительский дизайн в общественном питании	Аксессуарный сервис на предприятиях питания
Питание как часть национальной культуры народов	Национальные особенности питания и гостеприимства
Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	Безопасность продовольственного сырья
Управление качеством и сертификация услуг общественного питания	Контроль качества услуг на предприятиях питания
Безопасность жизнедеятельности	Безопасность жизнедеятельности
Экономика предприятий общественного питания	Бизнес-планирование на предприятиях питания
Метрология, стандартизация и сертификация	Стандартизация и сертификация ресторанных услуг

Количество одинаковых и схожих дисциплин показывает уровень родственности специальностей, из чего можно сделать вывод о том, что некоторые темы для изучения по иностранному языку будут интересны студентам обоих профилей.

Также можно отметить наличие в учебных планах таких дисциплин, как «Профессиональный иностранный язык» и «Деловой иностранный язык», являющиеся профессионально-направленными дисциплинами, что говорит о том, что изучение на занятиях иностранного языка тем, связанных с профессионально деятельностью будущих специалистов, возможно на обеих специальностях.

2.3. Методическая разработка серии занятий по английскому языку на интегрированной основе для студентов неязыковых специальностей профилей подготовки «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса» и «Ресторанная деятельность»

В последнее время увеличивается количество ресторанов, кафе и других предприятий питания. В том числе увеличивается количество и популярность баров, как самостоятельных предприятий, так и входящих в состав ресторана. Гостям бара предоставляется возможность не только выпить тот или иной напиток, но и пообщаться, расслабиться в подходящей атмосфере, отпраздновать знаменательное событие. Также появляется спрос на сопутствующие развлекательные услуги: бармен-шоу, огненные представления, тематические вечеринки и др. Очень актуальным направлением являются выездные бары.

Бары в гостиницах выполняют функцию своеобразного центра общения, являются местом, где сосредотачивается общественная жизнь. Они служат идеальным местом для деловых и дружеских контактов.

Из-за возрастающей популярности баров нами была выбрана тема «Барное дело», в рамках которой студенты не только повторяли необходимую лексику по теме, но и имели возможность применить полученные знания на практике, используя настоящее барное оборудование. В предложенной нами программе (См. Таблица 1) представлены планы занятий в рамках темы «Барное дело» с указанием интегрированных видов деятельности в обучении студентов неязыковых специальностей английскому языку.

Таблица 3. Программа интегрированных уроков по теме «Барное дело»

№	Тема занятия (задачи)	Виды деятельности (характер интеграции)
1	Виды баров. Оборудование бара. Барные инструменты и продукты.	Демонстрация барных инструментов Создание и защита мини-проекта Междисциплинарная интеграция Межличностная интеграция Интеграция практической профориентированной деятельности
2	Сервировка столов в баре. Организация рабочего места бармена.	Деловая игра Междисциплинарная интеграция Интеграция практической профориентированной деятельности
3	Составление карт напитков в баре	Деловая игра Междисциплинарная интеграция Интеграция практической профориентированной деятельности
4	Горячие, холодные, безалкогольные, алкогольные напитки в баре.	Перевод рецептов Решение кроссворда Создание студентами безалкогольных коктейлей Междисциплинарная интеграция Внутриличностная интеграция Интеграция практической профориентированной деятельности
5	Работа бармена. Обслуживание иностранных посетителей.	Создание диалога Приготовление студентами напитков Междисциплинарная интеграция Внутриличностная интеграция Междеятельностная интеграция Интеграция практической профориентированной деятельности

Каждое занятие состоит из трех частей: вводной, основной и заключительной.

В вводной части осуществляется приветствие, постановка темы и целей занятия, что позволяет переключить студентов на другой язык и настроить их на работу.

Основная часть занятия меняется в зависимости от цели занятия. Это занятия с играми и ролевыми элементами на повторение материала, на закрепление или систематизацию речевых умений.

В заключительной части подводятся итоги занятия и дается домашнее задание при необходимости.

В качестве иллюстрации использования интегрированного подхода в обучении английскому языку студентов неязыковых специальностей приведем планы разработанных нами занятий по теме «Барное дело».

ПЛАН ЗАНЯТИЯ № 1

Тема урока: Виды баров. Оборудование бара. Барные инструменты и продукты.

Вид занятия: учебное занятие по закреплению знаний.

Тип занятия: комбинированное.

Форма занятия: защита проекта.

Цели урока:

Образовательные – усвоение новой лексики, связанной с изучаемой темой; активизация употребления лексических единиц и речевых образцов в устной речи; создание условий для формирования умений говорения.

Воспитательные – воспитание уважения к профессии бармена, желание общаться на английском языке.

Развивающие – развитие речевых умений учащихся по теме, умения работать в команде, творческих возможностей.

Методы организации занятия: словесные методы обучения: рассказ, наглядные методы обучения: демонстрационные материалы, метод проектов.

Методическое обеспечение: компьютер, проектор, барные инструменты.

Для проведения занятия был составлен план, представленный в Таблице 4.

Таблица 4. План занятия № 1

Структурный элемент занятия	План деятельности преподавателя английского языка	План деятельности преподавателя барного дела	План деятельности обучающихся	Время этапа занятия
1	2	3	4	5
1. Организация начала занятия	Приветствует обучающихся. Good morning, dear students.	Приветствует обучающихся. Здравствуйте.	Приветствуют преподавателя. Good morning. Здравствуйте.	5
	Проверяет присутствующих. Who is absent today?		Отмечают присутствие.	
2. Постановка темы и целей занятия	Сообщает тему урока. Today our theme is «Types of bars and bar tools».		Записывают тему урока.	10
		Формулирует вместе с обучающимися цели урока. Как вы думаете, почему существует несколько видов баров? Должен ли бармен знать барные инструменты?	Формулируют вместе с преподавателем цели урока. В зависимости от того, на какую группу людей ориентируется бар, он должен обладать необходимыми отличиями. Поэтому важно знать вид бара. Бармен должен знать названия и для чего используются барные инструменты, так как без них он не сможет приготовить коктейль.	

Продолжение таблицы 1

1	2	3	4	5
	<p>Сообщает план изложения материала.</p> <p>1. Виды бара.</p> <p>2. Барные инструменты.</p> <p>At first, we are going to see different types of bars. Then we will remember some bar tools and learn their names in English.</p>		<p>Записывают план изложения материала.</p>	
<p>3. Актуализация опорных знаний</p>	<p>Предлагает вспомнить основные обязанности бармена, проговаривая их на английском языке.</p> <p>Do you remember any bartender's responsibilities?</p> <p>Предлагает вспомнить правила употребления Present Continious.</p> <p>Can you name the rules of using Present Continious?</p> <p>Используемые методы обучения: беседа, устный опрос.</p>		<p>Говорят об обязанностях бармена на английском языке.</p> <p>A bartender is a person who is working at the bar. He serves drinks and communicates with guests. He should prepare the bar for its opening.</p> <p>Называют правила употребления Present Continious.</p> <p>We use Present Continious to describe something which is happening at the exact moment of speech, to describe an action that is taking place now but not at the exact moment of speech, an event planned in the future, a temporary situation, to describe changing situations.</p>	<p>10</p>

Продолжение таблицы 2

1	2	3	4	5
<p>4. Формирование новых понятий и способов деятельности</p>	<p>Предлагает обучающимся игровой момент для изложения нового учебного материала: обучающийся, играя роль бармена, рассказывает гостю бара о барных инструментах и их назначении.</p> <p>Одновременно с обучающимся, который показывает инструменты и приемы в работе, записывает на доске и проговаривает названия инструментов и действий на английском языке.</p>	<p>Проверяет правильность действий обучающихся. При необходимости, исправляет ошибки, проговаривая их на русском языке.</p>	<p>В игровой форме демонстрируют барные инструменты, объясняя их назначение и применение.</p> <p>Записывают учебный материал.</p>	<p>20</p>

Продолжение таблицы 3

1	2	3	4	5
	<p>Показывает компьютерную презентацию на тему «Виды бара и их особенности». Предлагает обучающимся записать необходимый материал.</p> <p>Lets watch presentation about different types of bars and write down necessary information.</p> <p>Используемые методы обучения: демонстрация барного оборудования, рассказ, лекция.</p> <p>Используемые средства обучения: проектор, компьютерная презентация, барное оборудование (см. Приложение 1).</p>			

Продолжение таблицы 4

1	2	3	4	5
<p>5. Применение новых знаний и способов деятельности</p>	<p>Предлагает обучающимся создать мини-проект на тему «Мой будущий бар» на английском языке.</p> <p>В проекте студенты создают свой собственного бара, описывая при этом его вид и особенности.</p> <p>В результате проекта должна быть создана презентация и представлена на английском языке.</p> <p>You have seen main types of bar. Now try to imagine that you are going to open new bar. Choose the type of your bar and describe it. What will be in your bar? What design do you prefer for your own bar? Work in pairs.</p> <p>Выслушивает выступления обучающихся.</p> <p>Now it is time to listen to your presentations. Please, introduce your future bar.</p> <p>Используемые методы обучения: метод проектов.</p> <p>Используемые средства обучения: компьютер, проектор.</p>	<p>Выслушивает выступления обучающихся.</p>	<p>Создают мини-проект на тему «Мой будущий бар» и представляют его на английском языке.</p>	<p>40</p>

Окончание таблицы

6. Подведение итогов урока	<p>Подводит итоги занятия. So, today we have seen different types of bars and remembered most of the bar tools. Which projects did you like? Why? Would you like to go to this person's bar?</p>		<p>Рефлексия. Студенты обсуждают понравившиеся проекты, задают вопросы, связанные с новой для них лексикой.</p>	10
	<p>Выдает домашнее задания. Д/З: подготовить сообщение на темы «Барное оборудование», «История барного оборудования». Способ проверки: публичное выступление.</p>		<p>Записывают домашнее задание.</p>	

ПЛАН ЗАНЯТИЯ № 2

Тема урока: Сервировка столов в баре. Организация рабочего места бармена.

Вид занятия: учебное занятие по закреплению знаний.

Тип занятия: комбинированное.

Форма занятия: ролевая игра.

Цели урока

Образовательные – активизация употребления лексических единиц и речевых образцов в устной речи; создание условий для формирования умений говорения.

Воспитательные – воспитание внимания, уважения к профессии бармена, желание общаться на английском языке.

Развивающие – развитие речевых умений учащихся по теме, умения работать в команде, творческих возможностей.

Методы организации занятия: беседа, демонстрация, игра.

Методическое обеспечение: компьютер, проектор, барные инструменты, столовые приборы.

Для проведения занятия был составлен план, представленный в Таблице 5.

Таблица 5. План занятия № 2

Структурный элемент занятия	План деятельности преподавателя английского языка	План деятельности преподавателя барного дела	План деятельности обучающихся	Время этапа занятия
1	2	3	4	5
1. Организация начала занятия	Приветствует обучающихся. Good morning, dear students.	Приветствует обучающихся. Здравствуйте.	Приветствуют преподавателя. Good morning. Здравствуйте.	5
	Проверяет присутствующих. Who is absent today?		Отмечают присутствие.	
2. Проверка домашнего задания.	Выслушивает выступления обучающихся. Your homework was to prepare reports about different bar tools and their history. Now we are going to check them.	Выслушивает выступления обучающихся.	Выступают с сообщениями по темам «Барное оборудование», «История барного оборудования».	20
3. Постановка темы и целей занятия	Сообщает тему урока. Today our theme is «Setting the table and preparing the bartender’s work place».		Записывают тему урока.	10

Продолжение таблицы 1

1	2	3	4	5
	<p>Сообщает план изложения материала.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сервировка стола для завтрака, бранча и ужина. 2. Требования к рабочему месту бармена. <p>First, we are going to know more about table setting for breakfast, brunch and dinner. Then we will learn about preparing bartender's work place.</p>	<p>Формулирует вместе с обучающимися цели урока.</p> <p>Одной из обязанностей бармена является сервировка столов. Что необходимо знать для правильной сервировки?</p> <p>Почему бармен должен подготавливать свое место к работе?</p>	<p>Формулируют вместе с преподавателем цели урока.</p> <p>Для правильной сервировки, прежде всего, необходимо знать, какое мероприятие будет проходить, в какое время дня и насколько оно будет официальным.</p> <p>Бармен должен подготовить свое место к работе для того, чтобы во время работы он мог действовать быстро, зная, где находятся те или иные инструменты и напитки.</p> <p>Записывают план изложения материала.</p>	

Продолжение таблицы 2

1	2	3	4	5
4. Актуализация опорных знаний	<p>Предлагает вспомнить названия элементов сервировки стола и названия столовых приборов на английском языке. Let's name all the cutlery and elements of table layout you remember.</p>		<p>Повторяют названия элементов сервировки стола и названия столовых приборов на английском языке.</p>	10
	<p>Используемые методы обучения: беседа.</p>	<p>Предлагает вспомнить методы обслуживания в баре и проговорить их на русском языке.</p>	<p>Повторяют методы обслуживания в баре и проговаривают их на русском языке.</p> <p>Полное самообслуживание Разновидность самообслуживания – метод “сделай сам”. Обслуживание может происходить за стойкой бара. Комбинированный метод обслуживания чаще всего применяется в небольших барах. Этот метод объединяет самообслуживание с обслуживанием за стойкой бара барменом и официантами в зале.</p>	

Продолжение таблицы 3

1	2	3	4	5
<p>5. Формирование новых понятий и способов деятельности</p>	<p>Показывает компьютерную презентацию на тему «Сервировка завтраков, бранчей, ужинов». Предлагает обучающимся записать необходимый материал. Let's watch presentation about setting a table for breakfast, brunch and dinner. Write down information.</p>		<p>Записывают учебный материал.</p>	<p>25</p>
	<p>Комментирует действия преподавателя барного дела на английском языке. The shaker and jigger are located on the left. Ice bucket, bar tongs, stack of wipes are located on the right. Bar knife, corkscrew are located on the right. Bar spoon and fork are on the right. Julep strainer is located in the middle of the workplace. Используемые методы обучения: рассказ, демонстрация действия. Используемые средства обучения: проектор, компьютерная презентация (см. Приложение 2), барные инструменты.</p>	<p>Подготавливает место бармена к работе. Сейчас я буду подготавливать свое место к работе, а ваш преподаватель будет комментировать мои действия на английском языке. Будут названы не только предметы, которые использует бармен, но и их расположение. Так вы сможете лучше запомнить новую лексику и вспомнить старую.</p>	<p>Записывают незнакомую лексику.</p>	

Продолжение таблицы 4

1	2	3	4	5
<p>б. Применение новых знаний и способов деятельности</p>	<p>Предлагает обучающимся подготовить рабочее место бармена и прокомментировать свои действия на английском языке, при этом называя предмет и его расположение на барной стойке.</p>	<p>Проверяет правильность действий обучающихся. При необходимости исправляет ошибки, проговаривая их на русском языке.</p>	<p>Комментируют свои действия на английском языке.</p>	<p>55</p>
	<p>Проводит деловую игру. Учащиеся делятся на команды по 4 – 5 человек.</p>	<p>Проверяет правильность сервировки стола у каждой команды обучающихся. При необходимости указывает ошибки в сервировке и исправляет их.</p>	<p>Участвуют в игре.</p>	
	<p>Каждой команде даются условия, исходя из которых студенты должны сервировать стол. После этого участники команды описывают особенности созданной сервировки на английском языке. Если ошибок в сервировке и описании не допущено, команде ставится 3 балла. За каждую допущенную ошибку в сервировке и описании у команды отнимается один балл. Критерии оценивания: Побеждает команда с наибольшим количеством баллов. Объявляет результаты игры.</p> <p>Используемые методы обучения: демонстрация действия, игра. Используемые средства обучения: барное оборудование, столовые приборы.</p>			

Окончание таблицы

1	2	3	4	5
7. Подведение итогов урока	<p>Подводит итоги занятия. It is the end of our lesson. Did you like it? What did you like the most? What games do you want to have on our lessons?</p>		<p>Рефлексия. Обсуждают интересные моменты занятия, предлагают идеи по проведению игр на схожую тематику.</p>	10
	<p>Выдает домашнее задания. Д/З: подготовить сообщение на темы «Сервировка стола в разных странах». Способ проверки: публичное выступление.</p>		<p>Записывают домашнее задание.</p>	

ПЛАН ЗАНЯТИЯ № 3

Тема урока: Составление карт напитков в баре.

Вид занятия: учебное занятие по закреплению знаний.

Тип занятия: комбинированное.

Форма занятия: деловая игра.

Цели урока

Образовательные – активизация употребления лексических единиц и речевых образцов в устной речи; создание условий для формирования умений говорения.

Воспитательные – воспитание внимания, уважения к профессии бармена, желание общаться на английском языке.

Развивающие – развитие речевых умений учащихся по теме, умения работать в команде, творческих возможностей.

Методы организации занятия: рассказ, лекция, беседа, игра.

Методическое обеспечение: компьютер, проектор.

Для проведения занятия был составлен план, представленный в Таблице 6.

Таблица 6. План занятия № 3

Структурный элемент занятия	План деятельности преподавателя английского языка	План деятельности преподавателя барного дела	План деятельности обучающихся	Время этапа занятия
1	2	3	4	5
1. Организация начала занятия	Приветствует обучающихся. Good morning, dear students.	Приветствует обучающихся.	Приветствуют преподавателя. Good morning.	5
	Проверяет присутствующих. Who is absent today?		Отмечают присутствие.	
2. Проверка домашнего задания.	Выслушивает выступления обучающихся на тему «Сервировка стола в разных странах». Now it is time to check your homework.	Выслушивает выступления обучающихся на тему «Сервировка стола в разных странах».	Выступают с докладами на тему «Сервировка стола в разных странах».	15
3. Постановка темы и целей занятия	Сообщает тему урока. The theme of our lesson is «Mapping drinks at the bar»		Записывают тему урока.	10
		Формулирует вместе с обучающимися цели урока. Для чего нужны карты напитков?	Формулируют вместе с преподавателем цели урока. Карты напитков нужны для того, чтобы гость знал, что подается в баре, что бармен может приготовить. Также они помогают бармену понять, какие напитки есть в наличии, а каких нет.	

Продолжение таблицы 1

1	2	3	4	5
	<p>Сообщает план изложения материала.</p> <p>1. Порядок составления карт напитков бара.</p> <p>Today we are going to learn some rules of making drinks cards.</p>		<p>Записывают план изложения материала.</p>	
<p>4. Актуализация опорных знаний</p>	<p>Предлагает вспомнить названия напитков на английском языке.</p> <p>To make our own drinks card we should know their names. What drinks do you remember?</p>		<p>Повторяют названия напитков на английском языке.</p> <p>Coffee, tea, juice, milkshake, beer, wine, liquor, ...</p>	<p>10</p>
	<p>Используемые методы обучения: беседа.</p>	<p>Предлагает вспомнить, какие могут быть карты напитков.</p>	<p>Называют названия карт напитков. Карты вин, карты пива, карты коктейлей, карты специальных сортов чая и кофе.</p>	
<p>5. Формирование новых понятий и способов деятельности</p>		<p>Излагает учебный материал.</p> <p>Используемые методы обучения: рассказ, лекция.</p> <p>Используемые средства обучения: доска.</p>	<p>Записывают учебный материал.</p>	<p>20</p>

Окончание таблицы

1	2	3	4	5
<p>6. Применение новых знаний и способов деятельности</p>	<p>Проводит деловую игру. Студенты делятся на команды по 4-5 человек. Каждая команда должна составить карту напитков в соответствии с заданными условиями. После проверки карт условия меняются, и так 4-5 раз. Если карта оформлена верно, команде начисляется балл. Если карта оформлена неверно, команде балл не начисляется. Выигрывает команда с наибольшим количеством очков. Используемые методы обучения: игра.</p>	<p>Проверяет правильность ответов обучающихся.</p>	<p>Участвуют в деловой игре.</p>	<p>25</p>
<p>7. Подведение итогов урока</p>	<p>Подводит итоги занятия. This is the end of our lesson. Did you like it? What did you learn?</p>		<p>Рефлексия. Отмечают понравившиеся моменты на занятии, говорят о том, что нового они узнали.</p>	<p>10</p>

ПЛАН ЗАНЯТИЯ № 4

Тема урока: Горячие, холодные, алкогольные, безалкогольные напитки в баре.

Вид занятия: учебное занятие по закреплению знаний.

Тип занятия: комбинированное.

Форма занятия: обучающая игра.

Цели урока

Образовательные – активизация употребления лексических единиц и речевых образцов в устной речи; создание условий для формирования умений говорения.

Воспитательные – воспитание внимания, уважения к профессии бармена, желание общаться на английском языке.

Развивающие – развитие речевых умений учащихся по теме, умения работать в команде, творческих возможностей.

Методы организации занятия: рассказ, лекция, беседа, игра.

Методическое обеспечение: доска, барные инструменты.

Для проведения занятия был составлен план, представленный в Таблице 7.

Таблица 7. План занятия № 4

Структурный элемент занятия	План деятельности преподавателя английского языка	План деятельности преподавателя барного дела	План деятельности обучающихся	Время этапа занятия
1	2	3	4	5
1. Организация начала занятия	Приветствует обучающихся. Good morning, dear students.	Приветствует обучающихся. Здравствуйте.	Приветствуют преподавателя. Good morning. Здравствуйте.	5
	Проверяет присутствующих. Who is absent today?		Отмечают присутствие.	
2. Постановка темы и целей занятия	Сообщает тему урока. Our theme today is «Drinks at the bar».		Записывают тему урока.	10
		Формулирует вместе с обучающимися цели урока. Должен ли бармен знать названия напитков в баре? Почему? Должен ли бармен знать названия напитков на английском языке?	Формулируют вместе с преподавателем цели урока. Должен, так как если он их не знает, то он не сможет смешивать коктейли, обслуживать гостей. Да, несмотря на то, что многие названия напитков одинаковы в русском и английском языке, их произношение может быть другим, и гость может вас не понять.	

Продолжение таблицы 1

1	2	3	4	5
	<p>Сообщает план изложения материала.</p> <p>1. Единицы измерения в Великобритании и России.</p> <p>2. Глаголы приготовления напитков.</p> <p>We are going to talk about the difference between measurements in the UK and Russia. Also we will remember some verbs related with making cocktails.</p>		<p>Записывают план изложения материала.</p>	
<p>3. Актуализация опорных знаний</p>	<p>Предлагает вспомнить названия коктейлей и других напитков на английском языке.</p> <p>Do you remember any names of the cocktails or drinks?</p>		<p>Повторяют названия коктейлей и других напитков на английском языке.</p> <p>Margarita, Grasshopper, Bacardi, B-52, Bloody Mary, ...</p>	<p>10</p>
	<p>Используемые методы обучения: беседа.</p>	<p>Предлагает вспомнить рецепты известных безалкогольных коктейлей.</p>	<p>Повторяют рецепты безалкогольных коктейлей, проговаривая их на русском языке.</p>	

Продолжение таблицы 2

1	2	3	4	5
<p>4. Формирование новых понятий и способов деятельности</p>	<p>Предлагает обучающимся сопоставить названия мер измерений на английском языке с названиями на русском языке (См. Приложение 3). После этого рассказывает обучающимся о единицах измерения в Великобритании.</p> <p>Выписывает на доску глаголы приготовления напитков и коктейлей.</p> <p>Используемые методы обучения: рассказ, лекция. Используемые средства обучения: доска.</p>		<p>Сопоставляют названия мер измерений на английском языке с названиями на русском языке. Записывают учебный материал.</p>	<p>15</p>

Продолжение таблицы 3

1	2	3	4	5
<p>5. Применение новых знаний и способов деятельности</p>	<p>Выдает обучающимся карточки с рецептами коктейлей на английском языке (См. Приложение 4). Предлагает заполнить пропуски необходимыми глаголами и единицами измерения.</p> <p>You can see missing words on these cards with cocktail recipes. You should put right units of measurements and verbs.</p>	<p>Проверяет правильность ответов обучающихся. При необходимости исправляет ошибки, проговаривая их на русском языке.</p>	<p>Заполняют пропуски на карточках с рецептами необходимыми глаголами и мерами измерений.</p>	<p>45</p>
	<p>Предлагает обучающимся перевести рецепты коктейлей на русский язык.</p> <p>Now you can translate your cocktail recipes.</p>		<p>Переводят рецепты коктейлей на русский язык.</p>	
	<p>Предлагает обучающимся решить кроссворд на тему «Коктейли» (см. Приложение 5).</p>		<p>Решают кроссворд на тему «Коктейли».</p>	

Продолжение таблицы 4

1	2	3	4	5
	<p>Студенты делятся на команды и решают кроссворд, состоящий из 5 названий коктейлей. Каждая команда может по очереди пытаться угадать одну букву из названия. Если ответ верный, то ответившая команда получает какой-либо барный инструмент или ингредиент для приготовления коктейля на выбор. Если ответ неверный, участники должны рассказать рецепт одного коктейля на английском языке. После решения кроссворда каждая группа должна приготовить безалкогольный коктейль с помощью полученных ингредиентов и инструментов, дать ему название и описать рецепт его приготовления на английском языке.</p> <p>Используемые методы обучения: игра.</p> <p>Используемые средства обучения: карточки с рецептами, доска.</p>			

Окончание таблицы

1	2	3	4	5
6. Подведение итогов урока	<p>Подводит итоги занятия. This is the end of our lesson. What did you find interesting today? Do you have any ideas how to improve our future lessons?</p>		<p>Рефлексия. Студенты обсуждают интересные моменты занятия, предлагают свои идеи по его улучшению.</p>	10
	<p>Выдает домашнее задания. Д/З: создать кроссворд на тему «Алкобольные коктейли». Способ проверки: сдача созданных кроссвордов преподавателю.</p>		<p>Записывают домашнее задание.</p>	

ПЛАН ЗАНЯТИЯ № 5

Тема урока: Работа бармена. Обслуживание иностранных посетителей.

Вид занятия: учебное занятие по закреплению знаний.

Тип занятия: комбинированное.

Форма занятия: обучающая игра.

Цели урока

Образовательные – активизация употребления лексических единиц и речевых образцов в устной речи; создание условий для формирования умений говорения.

Воспитательные – воспитание внимания, уважения к профессии бармена, желание общаться на английском языке.

Развивающие – развитие речевых умений учащихся по теме, умения работать в команде, творческих возможностей.

Методы организации занятия: рассказ, беседа, демонстрация, игра.

Методическое обеспечение: специальный барабан с делениями, барные инструменты.

Для проведения занятия был составлен план, представленный в Таблице 8.

Таблица 8. План занятия № 5

Структурный элемент занятия	План деятельности преподавателя английского языка	План деятельности преподавателя барного дела	План деятельности обучающихся	Время этапа занятия
1	2	3	4	5
1. Организация начала занятия	Приветствует обучающихся. Good morning, dear students.	Приветствует обучающихся. Здравствуйтесь.	Приветствуют преподавателя. Good morning. Здравствуйтесь.	5
	Проверяет присутствующих. Who is absent today?		Отмечают присутствие.	
2. Проверка домашнего задания	Предлагает обучающимся разделиться на пары и обменяться друг с другом созданными кроссвордами на тему «Алкогольные коктейли» и решить их. Now we will check your homework. Exchange your crosswords with your neighbor and try to solve it. After finishing you should pass them to me. Собирает решенные кроссворды для проверки.		Решают кроссворд на тему «Алкогольные коктейли».	10
3. Постановка темы и целей занятия	Сообщает тему урока. The theme of our lesson is «Serving at the bar».		Записывают тему урока.	10

Продолжение таблицы 1

1	2	3	4	5
	<p>Сообщает план изложения материала. 1. Обслуживание гостей в баре.</p> <p>We are going to know more about bartender's work and serving at the bar.</p>	<p>Формулирует вместе с обучающимися цели урока. Важнейшей обязанностью бармена является обслуживание гостей. Как вы думаете, отличается ли чем-то обслуживание иностранных гостей? Чем именно? Да, сегодня мы узнаем основные необходимые фразы для обслуживания гостей.</p>	<p>Формулируют вместе с преподавателем цели урока. Отличается используемыми фразами. Если употребить их неправильно, вы можете нагрубить гостю, даже не осознав этого.</p> <p>Записывают план изложения материала.</p>	
4. Актуализация опорных знаний	<p>Предлагает вспомнить правила, которым должен следовать бармен при обслуживании посетителей на английском языке. What rules should the bartender follow when serving visitors? Используемые методы обучения: беседа.</p>	<p>Проверяет правильность ответов обучающихся. Предлагает вспомнить</p>	<p>Повторяют правила обслуживания, которым должен следовать бармен на английском языке. A bartender should always be accurate, clean and friendly. He should serve a lonely guest first. Also he always should know what he has at the bar.</p>	15

Продолжение таблицы 2

1	2	3	4	5
<p>5. Формирование новых понятий и способов деятельности</p>	<p>Проигрывают заранее составленный диалог с преподавателем на тему «Обслуживание гостя в баре».</p> <p>Bartender: Good evening. What would you like to drink?</p> <p>Guest: Oh, I don't know. I can't decide, maybe something fresh and nonalcoholic.</p> <p>Bartender: I think I can offer you Arnold Palmer. It is a combination of iced tea and lemonade. It would be perfect for this hot day.</p> <p>G: It sounds tasty. I'd like Arnold Palmer.</p> <p>B: Certainly madam, I'll get that straight away.</p> <p>G: Thank you.</p>		<p>Прослушивают диалог на тему «Обслуживание гостя в баре».</p>	<p>10</p>
	<p>Предлагает обучающимся записать услышанные ими фразы, использованные в диалоге.</p> <p>You've listened our dialog and now you should write down phrases you remembered.</p> <p>Используемые методы обучения: демонстрация.</p>		<p>Записывают учебный материал.</p>	

Продолжение таблицы 3

1	2	3	4	5
<p>б. Применение новых знаний и способов деятельности</p>	<p>Предлагает обучающимся составить диалог на тему «Обслуживание в баре», где один из участников исполняет роль бармена, а другой – посетителя. Now you can try to make your own dialog. Choose a partner. One of you will be a bartender, and another will be a guest. Прослушивает составленные диалоги.</p>	<p>Прослушивает составленные диалоги.</p>	<p>Составляют диалоги на тему «Обслуживание в баре».</p>	<p>20</p>
	<p>Проводит игру.</p>	<p>Проверяет правильность ответов обучающихся.</p>	<p>Участвуют в игре.</p>	<p>60</p>

Продолжение таблицы 4

1	2	3	4
	<p>Студенты делятся на команды. Каждой команде даются начальные 5 очков. Используется барабан со стрелкой (См. Приложение 6). На барабанае несколько секций:</p> <p>рецепт (recipe) – студенты должны рассказать рецепт какого-либо коктейля;</p> <p>инструменты (equipment) – студенты должны рассказать, какие инструменты им понадобятся для приготовления того или иного коктейля;</p> <p>история (history) – студенты должны кратко рассказать историю какого-либо напитка;</p> <p>замена (change) – студенты должны рассказать, на что можно заменить в некоторых рецептах тот или иной ингредиент;</p> <p>правило (rule) – студенты должны рассказать одно из правил поведения бармена, или правила, которые он должен соблюдать;</p> <p>пропуск (pass), который позволяет не отвечать, при этом ход переходит к другой команде, баллы не начисляются.</p> <p>За выполнение каждого задания команде начисляется 1 балл.</p> <p>За невыполнение задания или ошибку при ответе команде начисляется штраф – один из участников должен приготовить выбранный преподавателем коктейль, используя имеющиеся продукты и инструменты.</p> <p>После 8-10 ходов, в зависимости от количества групп, подводятся итоги. Команда с наибольшим количеством очков побеждает.</p>		

Окончание таблицы

1	2	3	4	5
	<p>Объявляет результаты игры.</p> <p>Используемые методы обучения: игра.</p> <p>Используемые средства обучения: барабан, барные инструменты, продукты для приготовления безалкогольных коктейлей.</p>			
7. Подведение итогов урока	<p>Подводит итоги занятия.</p> <p>This is the end of our lesson. What did you find interesting? Do you have any ideas for improving our lessons?</p>		<p>Рефлексия. Обсуждают интересные моменты занятия, предлагают идеи для следующих занятий.</p>	5

Основным видом интеграции в данных занятиях является межпредметная интеграция, так как происходит объединение двух учебных дисциплин. Для реализации интегрированного подхода был выбран вид занятия, при котором преподаватели двух или более дисциплин совместно подготавливают занятие, выбирают формы и методы работы, что позволяет более целостно изучать имеющийся материал.

ВЫВОДЫ ПО ГЛАВЕ

В настоящее время бары становятся все более популярны, и потому потребность в специалистах, хорошо знающих свою профессию, постоянно увеличивается. Такие специальности с профилями подготовки, как «Технология продукции и организация общественного питания» и «Гостиничное дело», готовят специалистов, связанных с ресторанной деятельностью, а значит, частично с барами. Схожесть данных профилей подготовки позволяет сделать вывод о том, что многие темы для изучения будут интересны студентам обеих специальностей.

Знание иностранного языка становится все более востребованным из-за усиления международных связей, в том числе и на данных профилях подготовки. Оба профиля предполагают изучение не только общих дисциплин, связанных с иностранным языком, но и профессионально-направленных.

Применение интегративного подхода позволяет студентам усваивать большое количество информации по разным дисциплинам в более короткие сроки. Интегративные занятия являются одним из самых ярких примеров интеграции в обучении, так как происходит взаимодействие педагогов двух дисциплин, и появляется возможность лучше проработать информацию по теме или по нескольким, связанным друг с другом. Такие занятия не являются частотными, и потому вызывают у студентов большой интерес.

Ролевые элементы на занятиях позволяют студентам лучше понять будущую профессию, применить свои теоретические знания на практике, найти ошибки в своих действиях и исправить их. Разыгрывание сценок и диалогов улучшает речевые навыки, позволяет использовать необходимую лексику в различных ситуациях. Различные игры позволяют выработать работу в команде и развить творческое мышление.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В настоящее время наблюдается усиление международных связей на рынке труда, благодаря чему происходит увеличение потребности в специалистах из различных сфер деятельности, владеющих иностранным языком. Знание языка позволяет не только взаимодействовать с иностранными коллегами, но и развивать умение творчески мыслить и понимать окружающих.

Для достижения цели работы были изучены научные труды по данной проблеме и разработаны серии занятий по интегрированному обучению студентов неязыковых специальностей.

Традиционные методы обучения уже не могут соответствовать требованиям современного общества, потому все чаще используются те методы, которые позволяют освоить постоянно увеличивающееся количество материала, при этом не ослабляя мотивацию студентов. Одним из способов такого улучшения является интегрированный подход в обучении. Он выражен в межпредметных связях, благодаря которым студенты могут усваивать материал по нескольким дисциплинам одновременно, осознавая при этом их связь.

Интегрированный подход возможно использовать при обучении иностранному языку, который может быть связан практически с любыми предметами и дисциплинами. Обучение иностранному языку должно быть профессионально направленным, содержать темы, связанные с будущей деятельностью студентов. Это поможет усилить мотивацию студентов к обучению, так как они будут осознавать зависимость дисциплин друг от друга, и смогут углубить свои знания.

Интегрированное обучение иностранному языку студентов неязыковых специальностей позволяет им воспринимать информацию в комплексе,

углублять знания по предлагаемым темам, увеличивать активность на занятиях и усиливать собственную осознанность как профессионала.

В практической части нашего исследования мы выделили и описали принципы интегрированного обучения студентов неязыковых специальностей иностранному языку, на основе которых разработали серию занятий английского языка по теме «Барное дело», представили планы-конспекты разработанных уроков.

Разработанные занятия позволят усилить интерес студентов к изучению иностранного языка для использования в профессиональной деятельности, повысить мотивацию к его дальнейшему самостоятельному изучению, расширить знания о профессии бармена, развить коммуникативные навыки и способность к сравнению и анализу информации.

Данные разработки занятий могут быть использованы не только в обучении студентов неязыковых специальностей, но и в качестве дополнительного обучения работников сферы обслуживания.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Адамко, М.А. Интегрирование учебных дисциплин как один из способов повышения эффективности обучения английскому языку в вузе [Текст] / М.А. Адамко // Азимут научных исследований: педагогика и психология. – 2016. – № 4 (17). – С. 17-20.
2. Байлук В.В. Человеческое знание: в 5 кн. – Книга пятая: Принципы и методы воспитания и самовоспитания студентов: монография. – Екатеринбург: ГОУ ВПО «Урал. гос. пед. ун-т», 2007. – 492 с.1
3. Безрукова, В.С. Интеграционные процессы в педагогической теории и практике. / В.С. Безрукова – Екатеринбург: Издательство уральского профессионально-педагогического университета, 1994.
4. Берулава, М.Н. Теоретические основы интеграции образования / М.Н. Берулава – М.: Совершенство, 1998.
5. Боговенко Е.М. Использование интегрированного подхода на уроках православной культуры как средство повышения мотивации к предмету [Текст] / Е.М. Боговенко. – 2015. – 30 с.
6. Галицких Е.О. Интегративный подход как теоретическая основа профессионально-личностного становления будущего педагога в университете [Текст]: Дис. д-ра пед. наук: 13.00.08: Санкт-Петербург, 2002. 387 с.
7. Гацоев, Д.В. Развитие познавательной активности студентов при обучении иностранному языку неязыковом вузе [Текст] / Д.В. Гацоев // Педагогика. Вопросы теории и практики. – 2016. – № 1(1). – С. 17-19.
8. Гилязова, О.Г. Интеграция содержания учебных дисциплин как фактора повышения качества подготовки учителей в вузе [Текст] / О. Г. Гилязова // Интегративные процессы в подготовке специалиста на основе

государственного стандарта высшего профессионального образования. — Рязань: Изд-во РГПУ, 1997. — С. 83–85.

9. Гревцева Г.Я., Циулина М.В., Болодурина Э.А., Банников М.И. Интегративный подход в учебном процессе ВУЗа [Текст] / Г.Я Гревцева, М.В. Циулина, Э.А. Болодурина, М.И. Банников // Современные проблемы науки и образования. – 2017. – № 5. – С. 262.

10. Гриценко Л.И. Теория и практика обучения: интегративный подход [Текст] / Л.И.Гриценко. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 240 с.

11. Еловская С. В. Модернизация иноязычного образования в неязыковом вузе // Вестник МичГАУ: научно-производственный журнал. 2014. № 6. С. 95-98.

12. Инновационные подходы в решении проблем современного общества [Текст]: монография / ред. Г.Ю. Гуляев. – Пенза: "Наука и Просвещение" (ИП Гуляев Г.Ю.), 2017. – 280 с.

13. Казначеева С.Н. Развитие познавательной активности студентов вуза [Текст]: автореф. дис. на соиск. учен. степ. канд. пед. наук (13.00.01) / Казначеева Светлана Николаевна; ГОУ ВПО «Волжский Государственный инженерно педагогический университет». – Нижний Новгород. –2007. – 25 с.

14. Каунов А.М. Инновационные интегративные технологии и методы креативного обучения в профессионально-технологическом образовании [Текст] / А.М. Каунов // Известия ВГПУ. – 2018. – №5. – С. 21-24.

15. Козлова О.В. Повышение профессионализма педагога на основе интеграции блоков знаний гуманитарных дисциплин: Монография. Вестник ТОГИРРО, №4(10). – Тюмень: ТОГИРРО, 2010. – 130 с.

16. Коларькова О.Г., Ипатова, И.С. Потенциал иностранного языка как фактор профессионально-личностного развития [Текст] / О.Г.

Коларькова, И.С. Ипатова // Проблемы современного педагогического образования. – 2016. - № 51-6. – С. 175-181.

17. Кульневич С.В. Современный урок: учеб. пособие для учителей, методистов, руководителей учебных заведений, студентов пед. учеб. заведений, слушателей ИПК. – Ростов-н/Д: Изд-во «Учитель», 2005. С. 272-274

18. Кучерявая Т.Л. Проблемы профессионально-ориентированного обучения иностранному языку студентов неязыковых специальностей [Текст] // Теория и практика образования в современном мире: материалы Междунар. науч. конф. (г. Санкт-Петербург, февраль 2012 г.). – СПб.: Реноме, 2012. — С. 336-337.

19. Ларионова И.А. Интегративная профессиональная подготовка специалистов [Текст] / И.А. Ларионова // Современные проблемы науки и образования.– 2012.– №3.– 234 с.

20. Ларионова И.А. Интегративный подход к профессиональной подготовке специалистов социальной сферы [Текст] / И.А.Ларионова // Педагогическое образование и наука. – 2010. – №7.– с. 43-52

21. Ларионова, И.А. Интегративные тенденции в профессиональной подготовке специалистов социальной сферы [Текст]: автореф. дис. на соиск. учен. степ. канд. пед. наук (13.00.08) / Ларионова Ирина Анатольевна; ГОУ ВПО «Уральский государственный педагогический университет». – Москва, 2009. – 42 с.

22. Левданская Н.М., Никитина Л.Н. Особенности обучения иностранному языку студентов экологических специальностей в разноуровневых группах неязыкового вуза [Текст] / Левданская Н.М., Никитина Л.Н. // Сахаровские чтения 2017 года: Экологические проблемы XXI века: сб. тр. конф. – Минск, 2017. – С. 67-68.

23. Лямина В.З. Интегрированные уроки – одно из средств, привития интереса к учебным предметам/ В.З. Лямина// НШ. – 1995.– №11.– С.21-25

24. Монахова, Г. А. Образование как рабочее поле интеграции [Текст] / Г. А. Монахова // Педагогика. – 1997. – № 5. – С. 52-55.
25. Пак, М. С. Непрерывное химическое образование: методологические ориентиры // Известия Российского государственного педагогического университета им. А.И. Герцена. – 2007. – №8 – С. 19-27
26. Пассов Е.И., Кузовлева Н.Е. Урок иностранного языка. Ростов н/Д: Феникс; М: Глосса-Пресс, 2010. – 640 с.
27. Соколова, М.Г., Бомбина И.А. Интеграция дисциплин в учебном процессе [Текст] / М. Г. Соколова, И. А. Бомбина // Инновационное развитие профессионального образования. – 2013. - № 2 (04). – С. 57-61.
28. Сущность и основные положения интегративного обучения [Электронный ресурс]. –Режим доступа: <https://lektsii.org/7-2082.html>
29. Тарасова, Н.Г. Смена парадигм в развитии теории и практики градостроительства [Текст] / Н.Г. Тарасова // Архитектура и строительство России. – 2007. – № 4. – С. 2-7.
30. Учебный план подготовки бакалавров направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело профиля подготовки «Ресторанная деятельность» [Текст]: Протокол № 6 от 26.01.2017 // План одобрен Ученым советом ВУЗа «ФГБОУ ВПО Уральский государственный экономический университет». – 2017 г.
31. Учебный план подготовки бакалавров, профиль подготовки "Базовый" [Текст]: Протокол № 6 от 27.01.2012 // План одобрен Ученым советом ВУЗа «ФГБОУ ВПО Уральский государственный экономический университет». – 2012 г.
32. Федеральный Государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (уровень бакалавриата) [Текст]: утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 4 декабря 2015 г., №1432 / Министерство образования и науки Российской Федерации. – Москва: 2015г.

33. Федеральный Государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата) [Текст]: утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 г., №1332 / Министерство образования и науки Российской Федерации. – Москва: 2015г.

34. Чапаев, Н.К. Структура и содержание теоретико-методологического обеспечения педагогической интеграции: Автореферат диссертации на соискание ученой степени доктора педагогических наук / Н.К. Чапаев – Екатеринбург, 1998. – 24 с.

35. Шищенко Е.В. Интегративные технологии как основной методологический инструментарий для компетентностно-ориентированного обучения техническим дисциплинам в системе высшего образования [Текст] / Е.В. Шищенко // Новая стратегия оценивания учебной деятельности: сб. тр. конф. – Самара, 2016. – С. 164-169.

36. Яковлев, Е.В. Комплексное моделирование высшего учебного заведения [Текст] / Е. В. Яковлев // Педагогика. – 2001. – № 2. – С. 32–36.

37. Ipatova Irina S. Language as a phenomenon of unity and discord // Facing an Unequal World: Challenges for Russian Sociology / Editor-in-Chief V. Mansurov, 13-19 June 2014, Yokohama. Moscow: Russian Society of sociologists International Sociological Association, 2014. P. 19-21.

38. Shoemaker, Betty Jean Eklund. "Integrative Education. A Curriculum for the Twenty-First Century." "OSSC Bulletin" 33, 2(October 1989). Eugene, Oregon: Oregon School Study Council. ED 311 602.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

Слайды презентации на тему «Виды баров и их особенности»

1 слайд




2 слайд

A presentation slide with a light gray background featuring a pattern of water droplets. The title "HOTEL BARS" is centered at the top. Below the title is a bulleted list of characteristics. To the right of the list is a photograph of a hotel bar with a long counter, tufted leather seating, and a well-stocked backbar.

HOTEL BARS

- ACCOMMODATE VISITORS FROM ALL OVER THE WORLD
- RARELY HAVE A THEME ATTACHED TO THEM
- MAY OR MAY NOT HAVE FOOD
- WORK EXTRA HARD TO MAKE SURE THEY HAVE A LARGE INVENTORY OF LIQUOR IN STOCK AT ALL TIMES.
- ARE USUALLY VERY BASIC IN DESIGN, SIZE, AND STYLE
- ARE BASIC YET FRIENDLY
- ARE ALWAYS LOCATED WITHIN STUMBLING DISTANCE OF A BEDROOM



3 слайд

LIFE MUSIC JOINTS

- ARE NOT THE FANCIEST BARS
- DO SERVE ALCOHOL AND HAVE LIVE MUSIC TO BOOT
- ARE USUALLY EXTREMELY CROWDED
- THE FLOORS IN THESE PLACES CAN BE STICKY AND DIRTY
- BARELY QUALIFY AS BARS



4 слайд

NOSTALGIA BARS

- ARE, QUITE LITERALLY, OLD
- USUALLY HAVE YELLOWED NEWSPAPER ARTICLES AND OLD BLACK-AND-WHITE PHOTOS ON THE WALLS
- NEVER SEEM TO KNOW HOW TO MAKE ANY DRINK EXCEPT BASIC BEERS AND WINES.
- ARE VERY BASIC IN DESIGN
- ARE CERTAIN TO BE ABLE TO MAKE YOU A DRINK THAT WAS POPULAR DECADES AGO.



5 слайд

PLASTIC BARS

- ARE VERY BASIC BARS THAT SOME PEOPLE DESCRIBE AS PLACES THAT ARE MISSING A SOUL
- ARE OFTEN CALLED YUPPIE BARS, FERN BARS OR UPSCALE BARS
- IF THERE IS A FROZEN DAIQUIRI MACHINE OR THE FROZEN JÄGERMEISTER MACHINE IN THE ESTABLISHMENT, IT CAN BE CALLED A PLASTIC BAR.
- ARE NOT UNIQUE OR EVEN AUTHENTIC, AND INSTEAD THEY ARE VERY BASIC IN WHAT THEY OFFER



6 слайд

SPECIALTY BARS

- USUALLY CENTER AROUND A CERTAIN DRINK, SUCH AS A MARTINI BAR, OR EVEN SOMETHING ELSE THAT IS UNIQUE, SUCH AS CIGAR BARS
- IF YOU HAVE SOMETHING YOU REALLY ENJOY DOING, IT IS LIKELY YOU CAN FIND A BAR THAT SPECIALIZES IN THAT ACTIVITY.



7 слайд

SPORTS BARS

- ARE MADE FOR WATCHING SPORTS, DRINKING BEER, AND LITTLE ELSE, SPORTS BARS
- USUALLY HAVE LARGE TELEVISION SCREENS SHOWING SEVERAL FOOTBALL OR BASEBALL GAMES
- CAN BE EXTRA CROWDED
- OFTEN HAVE MENUS SHAPED LIKE SPORTS EQUIPMENT AND FOOD ITEMS NAMED AFTER LOCAL TEAMS OR EVEN BALLPARKS OR STADIUMS
- DRINK SELECTION INCLUDES EVERYTHING FROM WINE TO BEER AND EVEN MIXED DRINKS



8 слайд

THE "FULL OF ITSELF" BAR

- ARE THERE TO CATER TO A UNIQUE CATEGORY OF PEOPLE
- IF THE BAR YOU VISIT CALLS BARTENDING "MIXOLOGY" AND CHARGES \$15 OR \$20 FOR A DRINK, IT CAN BE LISTED UNDER THIS
- MAKE AUTHENTIC COCKTAILS
- OFTEN HAVE LIVE ENTERTAINERS
- THE MUSIC USUALLY CONSISTS OF LOCAL ARTISTS



9 слайд

THE HIGH CONCEPT

- USUALLY FOUND ONLY IN BIGGER CITIES SUCH AS LOS ANGELES AND NEW YORK CITY
- OFTEN HAVE A SPECIAL DRAW THAT INCLUDES SOMETHING VERY UNIQUE
- ARE OFTEN FREQUENTED BY TOURISTS
- THERE IS NO END TO THE EXTRAVAGANCE OF THESE PLACES, AND THEY ARE CONTINUOUSLY THINKING UP NEWER AND MORE UNIQUE WAYS TO ATTRACT A CROWD
- THERE ARE ALSO HUNDREDS OF BARS IN CITIES ALL OVER THE WORLD THAT ARE BASED ON THEMES FROM MOVIES, POPULAR BOOKS, AND EVEN ARTWORK OR MUSIC.



10 слайд

THE IRISH PUB

- USUALLY HAVE A WIDE VARIETY OF WHISKEY AND BEER THAT COMES STRAIGHT FROM IRELAND
- HAVE GREAT AMBIANCE AND A GREAT OVERALL FEEL THAT STRESSES FUN AND RELAXATION
- THERE IS ALSO THE POSSIBILITY OF SOME GREAT MUSIC TO ENJOY WHILE YOU'RE THERE, WHICH CAN INCLUDE MUSICAL INSTRUMENTS SUCH AS GUITAR, FIDDLE, AND SOME OF THE INSTRUMENTS MADE WITH PIPES, SUCH AS UILLEANN OR BODHRAN PIPES.



11 слайд

THE NEIGHBORHOOD DIVES

- ARE USUALLY FILLED WITH LOCALS
- ARE USUALLY NO-FRILLS BARS AND ARE OPEN SEVEN DAYS A WEEK UNTIL AT LEAST TWO O'CLOCK IN THE MORNING
- TEND NOT TO KEEP UP WITH THE TIMES, AND THE FACT THAT THEY LOOK A LITTLE OLD AND OUTDATED IS WHAT ADDS TO THEIR CHARM
- MAY OR MAY NOT SERVE SNACKS OR FOOD
- USUALLY HAVE DARTBOARDS AND JUKEBOXES IN THEM
- RARELY HAVE A THEME OR CONCEPT ATTACHED
- SERVE INEXPENSIVE DRINKS AND ARE USUALLY LOCATED IN A CONVENIENT SPOT
- THE CLIENTELE TENDS TO BE CLOSE-KNIT AND HAVE A LOT IN COMMON



12 слайд

PUBS

- SERVE BOTH LOCALS AND TOURISTS
- ARE VERY COZY AND A GREAT PLACE FOR PEOPLE TO RELAX
- CAN HAVE A KARAOKE MACHINE OR A KARAOKE NIGHT
- HAVE AFFORDABLY PRICED FOOD AND DRINKS
- IF YOU CHOOSE NOT TO EAT, YOU CAN STILL SIT AT A PUB AS LONG AS YOU LIKE AND DRINK
- MOST PUBS OFFER GOOD BEER, REASONABLY PRICED DRINKS AND GREASY FOOD THAT TASTES AWESOME AFTER MIDNIGHT



13 слайд

VERTICALLY CHALLENGED BARS

- THIS DOESN'T ONLY MEAN THE SHAPE AND SIZE OF THE BAR
- THERE ARE ALSO UNDERGROUND BARS THAT ARE FREQUENTED BY A CERTAIN TYPE OF CLIENTELE
- ARE USUALLY FOUND IN DANK BASEMENTS SIX FEET UNDER
- ARE CROWDED



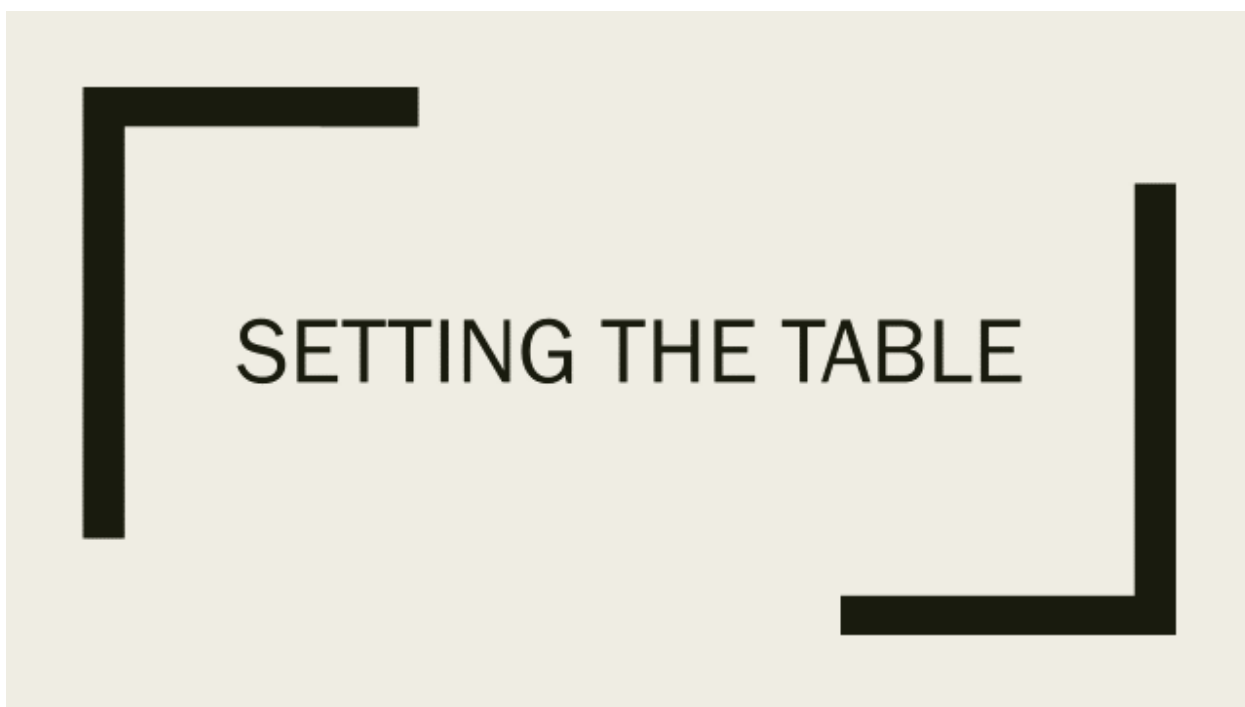
14 слайд

THANK YOU FOR YOUR
ATTENTION!

Приложение 2

Слайды презентации на тему «Сервировка завтраков, бранчей, ужинов»


1 слайд



2 слайд

Setting table for breakfast

- Most breakfast place settings include a cup and saucer for hot drinks, a juice glass for cold drinks, silverware, salad-size plate for toast or muffin, and a bowl for hot or cold cereal.
- Each person should have a salad-size fork, butter knife and two spoons – a larger one for consuming cereal and a smaller one for stirring the hot drink.
- Put the plate at the center of the individual table setting, with the napkin and fork on the left and the other silverware on the right.
- To the upper left of the plate is the juice glass, while the cup and saucer go on the upper right.



Setting table for brunch

- Use the basic breakfast setting, but add a dinner-size fork along with the salad fork.
- If there's an alcoholic beverage choice, such as a bellini or mimosa, provide a champagne flute.
- If children and adults are both present, be sure to provide plastic juice cups that are an easy fit for little hands.
- The napkin can either be on the left side of the plate or folded like a fan and placed in the center of the top dish.



Setting table for brunch

- Include space in the center of the table for serving vessels and utensils that relate to specific items on your breakfast or brunch menu.
- For breakfast, these could include a small pitcher of syrup, a clean dish for butter, and jams or jellies in small, clean bowls. These same items could also be a part of your brunch table setting, but be sure to use your nicest dishes.
- For brunch, leave room for a carafe for coffee, pitcher of hot water, an assortment of tea bags, as well as a sugar bowl and pitcher of cream. Place a pitcher of juice on either side the table, and, if applicable, a pitcher of the alcoholic beverage. Be sure to label them clearly should they look too similar. Provide salt and pepper shakers on each end of the table.



Basic Table Setting

- This setting is appropriate for most occasions, and you just add to the basic pieces as needed.
- The dinner plate is positioned in the center of the place setting and everything else is placed around it. Then, the flatware is arranged around the plate in the order in which it will be used:
 - To the left of the plate is the fork.
 - To the right of the plate is the knife and spoon. The knife is placed to the right of the plate with the sharp edge toward the plate. To the right of the knife is the spoon.
- A water glass goes above the knife.
- Napkins can be placed under the forks or on the plate for an informal setting.



Informal Dinner or Luncheon Table Setting

- Simply start with a Basic Setting and add to it with these items:
- If a salad is to be served, the salad fork is placed to the left of the dinner fork. Eliminate the salad fork if no salad is served or place it to the right of the dinner fork to use as a dessert fork if appropriate. (The dessert fork can also be brought to the table when dessert is served.)
- If soup is served, set the bowl on the plate and a soup spoon to the right of the beverage spoon.
- Salad or bread and butter plates go to the left of the forks. Position butter plates above the forks with the butter spreader placed across the plate.
- Cup and saucer go above the spoons with the handle toward the right. Wine or water glasses can be positioned to the left of the coffee cup.



Formal Dinner Table Setting

- Begin with the setting for an informal dinner or luncheon and add to it using the following ideas:
- White and red wine glasses (if necessary) along with the water glasses are positioned to the left of the coffee cup.
- The beverage, soup and/or dessert spoons are to the right of the knife or can be brought to the table when soup or dessert is served.
- To dress it up more, place a charger under the dinner plate.



THANK YOU FOR
YOUR ATTENTION!

Приложение 3

Таблица для сопоставления названий единиц измерений

1) tbsp	a) teaspoon
2) g/ gr	b) tablespoon
3) l	c) pound
4) cl	d) ounce
5) kg	e) gram
6) tsp	f) litre
7) oz	g) kilogram
8) lb	h) centilitre

Правильный ответ:

1) tbsp	b) tablespoon
2) g/ gr	e) gram
3) l	f) litre
4) cl	h) centilitre
5) kg	g) kilogram
6) tsp	a) teaspoon
7) oz	d) ounce
8) lb	c) pound

Приложение 4

Карточки с рецептами коктейлей

Bloody Mary

Ingredients

3 ___ vodka, 20 ___ tomato juice, a dash of lemon juice, 2 or 3 ___ of Worcestershire sauce, 2 or 3 ___ Tabasco, pepper, salt, celery salt, celery stick.

Preparation

First, put ice in a tall glass. Then ___ the Worcestershire sauce, the Tabasco, pepper, salt and celery salt. Next, ___ the glass with the vodka and the tomato juice. Finally, ___ and ___ with the celery stick.

Margarita

Ingredients

20 ___ Cointreau, 15 ___ lime juice, 33 ___ Tequila.

Preparation

___ the edge of a cocktail glass with salt by wiping the edge with a wedge of lemon first. Next ___ all the ingredients in a cocktail shaker with ice and ___ into the cocktail glass.

Daiquiri

Ingredients

2 ___ Light rum, 1 ___ fresh lime juice, 3/4 ___ Demerara sugar syrup, lime twist.

Preparation

___ all the ingredients into a shaker with ice, and ___ until well-chilled. ___ into a chilled coupe. ___ with a lime twist.

B-52

Ingredients

1/3 __ Coffee liqueur, 1/3 __ Baileys Irish cream liqueur, 1/3 __ Grand Marnier liqueur.

Preparation

____ the three spirits in a shot glass in the order they're listed.

Taylor'd Black Russian cocktail

Ingredients

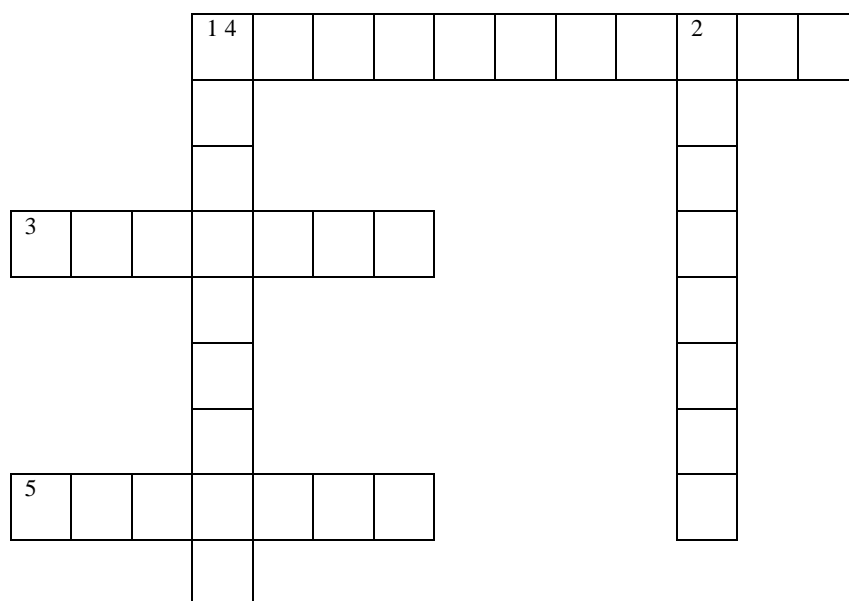
1 __ Absolut vodka, 1 __ Kahlúa, 1 __ Hershey's chocolate syrup

Preparation

Heat the chocolate syrup until warm. ____ all ingredients to a mixing glass and _____. Fill with ice, and ____ until chilled. ____ into a rocks glass over fresh ice.

Приложение 5

Кроссворд на тему «Коктейли»



Across

- 1) A mint-flavored drink made by Philip Guichet.
- 3) A blackberry-based cocktail created by Dick Bradsell.
- 5) The drink was directly named for the motorcycle attachment.

Down

- 2) This cocktail is prepared using gin, apricot brandy or apricot liqueur, and orange juice.
- 4) The softer version of the Godfather cocktail.

ANSWERS:

1) Grasshopper. 2) Paradise. 3) Bramble. 4) Godmother. 5) Sidecar.

Приложение 6

Пример текстового поля игрового барабана

