

3. Виноградов В. С. Перевод. Общие лексические вопросы. / В. С. Виноградов — М.: КДУ, 2004. — 240с.
4. Китайгородская Г. А. Интенсивное обучение иностранным языкам: Теория и практика. / — Г. А. Китайгородская М.: Русский язык, 1992. — 254с.
5. Карабан В. И. Перевод английской научной и технической литературы. Грамматические трудности, лексические, терминологические и жанрово-стилистические проблемы / В. И. Карабан. — Винница: Новая книга, 2002. — 564с.
6. Коммуникативность в обучении современным языкам. — М.: Совет Европы Пресс. — 1995. - 180с.
7. Лейчик В. М. Терминоведение: предмет, методы, структура. / В. М. Лейчик — М.: Издательство ЛКИ, 2007. — 256с.
8. Тер-Минасова С. Г. Язык и межкультурная коммуникация. / С. Г. Тер-Минасова. — М.: Слово/Slovo, 2000. — 146с.
9. Oxford Dictionary of Law. — Oxford University Press, 1997. — 528с.

© Борзенков Ф.О., Кульков Д.А.,

ПРАКТИКО-ОРИЕНТИРОВАННОЕ ОБУЧЕНИЕ АНГЛИЙСКОМУ ЯЗЫКУ

DOI: [10.31618/ESU.2413-9335.2019.6.62.128](https://doi.org/10.31618/ESU.2413-9335.2019.6.62.128)

Мосина Марина Николаевна,

к. э. н., доц. преподаватель английского языка ГБПОУ города Москвы

«Московский образовательный комплекс ЗАПАД»,

Санкт-Петербургский институт внешнеэкономических связей, экономики и права.

Наро-Фоминский филиал, Московская область.

PRACTICE-ORIENTED METHOD OF ENGLISH TRAINING

Mosina Marina,

Candidate of Economic Sciences, reader, teacher,

State budget professional educational institution "MOK Zapad";

Saint-Petersburg institute of foreign economic relations, economics and law,

Branch in Naro-Fominsk, Moscow region.

АННОТАЦИЯ.

Работа посвящена практико-ориентированному обучению английскому языку в профессиональных образовательных учреждениях. Этот подход предполагает обучение иностранному языку на основе активной профессиональной деятельности обучающихся и их личной заинтересованности в приобретении знаний. Использование практико-ориентированного подхода к обучению способствует более полному овладению иностранным языком как средством общения в условиях профессиональной деятельности и самой профессиональной деятельностью учащихся.

ABSTRACT.

The article is devoted to the practice-oriented method of teaching English in professional educational institutions. This approach involves training and teaching foreign languages based on the active professional activity and career of students and their personal interest in the acquisition of knowledge. Using practice-oriented method of learning English contributes to the complete mastery of a foreign language as a medium of communication in professional practice and to the professional activity of students.

Ключевые слова: практико-ориентированный проект; коммуникативная компетенция; средство профессионального общения.

Keywords: practice-oriented method of learning English; professional activity; communication.

Введение

В современном обществе, когда иностранный язык становится все более необходимым в практической и интеллектуальной деятельности человека, меняется отношение к его изучению и характеру преподавания. При этом, одним из эффективных подходов к обучению является использование практико-ориентированного проекта, который предполагает проведение обучения иностранному языку на основе активной профессиональной деятельности обучающихся и их личной заинтересованности в приобретении знаний. Под практико-ориентированным проектом, в данном случае, понимается работа над практическим решением проблемы путем проектной профессиональной деятельности обучающихся и применение на практике

приобретенных ими знаний. При этом, помимо обучения иностранному языку и развития речевых навыков, огромное значение имеет совершенствование профессиональной деятельности обучающихся и обеспечение условий комплексного использования имеющихся у них профессиональных знаний.

Использование этого вида проекта действительно способствует более полному овладению иностранным языком как средством профессионального общения в реальных условиях и самой профессией. А ведь именно профессиональное обучение призвано раскрыть и развить способности и задатки обучающихся, а также способствовать их творческому саморазвитию. И именно путем практической деятельности в учреждениях среднего

профессионального образования расширяется кругозор учащихся, закрепляются и совершенствуются полученные ими новые знания, навыки и умения и происходит рост будущих специалистов.

Основная часть

Практико-ориентированный проект был реализован в Государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении города Москвы «Московский образовательный комплекс ЗАПАД» обучающимися по специальности «Поварское и кондитерское дело».

На уроках английского языка была выбрана тема урока - «Рецепт и приготовление любимого блюда с комментариями на английском языке», определена доминирующая проектная деятельность - прикладная, т. е. практико-ориентированная, поставлена цель проекта. По своей типологии это - монопроект, проводимый в рамках одной области знаний «Кулинария». Совместно с преподавателем обучающимися были сформулированы и поставлены задачи, выдано задание и проведено его коллективное обсуждение.

Для работы над проблемой учащиеся были объединены в группы по три или четыре человека, часть из них предпочла работать в парах, а некоторые индивидуально, что способствовало именно их творческому развитию. После этого ими была проведена кропотливая самостоятельная внеаудиторная работа по выбору рецепта вкусного любимого блюда, в том числе и из английской кухни, и его приготовление на практических занятиях с комментариями и диалогами на английском языке. Именно здесь была проявлена степень коммуникативной компетенции каждого учащегося, показано умение работать совместно с коллегами, выбирать свой стиль общения в различных производственных ситуациях и искусство вести диалог.

В конце проекта были подведены итоги работы и проанализирован полученный результат. Для его достижения учащиеся самостоятельно с помощью полученных ими новых и имеющихся у них знаний нашли и решили проблему, умея спрогнозировать этот результат. Эта практическая задача была решена с конкретным результатом, выраженным в приготовлении выбранного блюда каждым учащимся или их группой. Безусловно, одним из положительных аспектов проделанной работы явилось совершенствование коммуникативной компетенции учащихся в процессе их взаимодействия и сотрудничества друг с другом в производственной деятельности, а именно их умение понимать своих коллег по работе и правильно воспринимать ситуацию общения.

Схема последовательности выполнения практико-ориентированного проекта по теме: «Рецепт и приготовление любимого блюда с комментариями на английском языке» показана на рис. 1.

Теоретическая часть проекта, касающаяся выбора блюда, подбора рецепта и продуктов, необходимых для приготовления выбранного блюда, и подготовки к комментариям на английском языке, была выполнена учащимися в процессе самостоятельной внеаудиторной работы.

Практическая же часть проекта, связанная непосредственно с приготовлением этого блюда и комментариями на английском языке, проводилась на практических занятиях.

Учащимися были приготовлены следующие блюда: «Salmon sandwiches», «Pineapple salad», «Covered herring», «Filled ham «The sail»,

«Mixed salad from tomatoes and cucumbers», «Sandwiches «Your smile».

АНГЛИЙСКОМ ЯЗЫКЕ»



Рис. 1. Схема последовательности выполнения практико-ориентированного проекта по теме: «Рецепт и приготовление любимого блюда с комментариями на английском языке».

Одна из учащихся решила приготовить омлет с травами. Ее комментарий приготовления этого блюда звучал на английском языке следующим образом:

«Today I would like to cook my favourite dish for you. It's herb omelette. It consists of eggs, fresh herbs, olive oil, salt and butter [1,2].

I know the following recipe: 4 eggs, 2 tablespoons of chopped fresh herbs such as parsley, a knob of butter, 3-4 tablespoons of olive oil and 0,5 g salt.

Now let's cook this dish. At first we should chop fresh parsley. Now beat the eggs, mix them with the herbs and seasoning together. Then heat the frying pan, put the butter in it and pour a little of the oil into the omelette pan. Let's wait some minutes. When the fats are just sizzling, pour in the eggs mixture and leave it to set, stirring very occasionally with a fork. This omelette needs to be almost cooked through (about 5 minutes). That's why after that, wait 5 minutes, salt the dish and decorate with the parsley [1,2]. When everything is ready, please, enjoy the dish!»

В переводе на русский язык это будет выглядеть следующим образом: «Сегодня я бы хотела

приготовить для вас свое любимое блюдо - омлет с травами. Он готовится из яиц, свежей зелени с добавлением масла, соли и петрушки.

Я знаю следующий рецепт: «Для приготовления этого блюда потребуется четыре яйца, 2 столовой ложки мелко порезанной свежей зелени, например, петрушки, кусочек масла, 3-4 столовой ложки оливкового масла и соль [1,2]».

Теперь давайте приготовим это блюдо. Сначала мы должны мелко порезать свежую петрушку. Затем разбить в миску яйца и смешать их с порезанной зеленью. Теперь нагреваем сковородку, кладем кусочек сливочного масла и наливаем в нее оливковое масло. Ждем несколько минут и, когда масло растопится и зашипит, вылейте в него яичную смесь и осторожно помешивая вилкой, оставьте ее приблизительно на 5 минут. Через 5 минут посолите наше блюдо и украсим его петрушкой [1,2]. Все готово. Теперь, пожалуйста, наслаждайтесь блюдом!».

Двое учащихся выбрали в качестве любимого блюда «узельские сосиски». Их диалог в процессе работы и их комментарии приготовления этого

блюда звучали на английском языке следующим образом:

Irina: Today Kolya and I want to cook the most delicious dish, as it seems for us. It's Welsh sausages. Now Kolya is going to present you the recipe for it. Start it, Kolya!

Kolya: At first, I would like to tell you about the ingredients of this dish. To cook it, we should have 3 cups (400 g) of grated cheese, 6 cups (350 g) of fine bread crumbs, 1 tablespoon of dry mustard, some salt and pepper, some oil for frying, 2 large onions, some flour to coat and 3 large eggs [3]. Thus, it's the recipe for our dish. Have we got all the ingredients to cook it, Irina?

Irina: Yes, Kolya, we are lucky, we have got everything to cook our delicious dish.

(At that moment Irina is showing onions, cheese, eggs etc.)

Kolya: Then let's start cooking. At first, Irina, take the cheese and grate it well, and after that, please, cut the onions into very small pieces.

Irina: Grated cheese and onions are ready.

Kolya: Thank you for your help, Irina. Well-done! Now let me take all dry ingredients and combine them well. Irina, please, help me again and beat these two eggs into the bowl.

Irina: Kolya, I would like to continue. We should pour our dry mixture in the beaten eggs and then mix well. Now let's form it into small sausages, coat in flour and fry until browned. When everything is ready, please, enjoy this delicious dish!

В переводе на русский язык это будет выглядеть следующим образом:

Ирина: Сегодня мы с Колей хотим приготовить самое вкусное для нас блюдо.

Оно называется «уэльские сосиски». Сейчас Коля даст вам его рецепт. Коля, начинай!

Коля: Сначала я хотел бы рассказать вам, из каких продуктов состоит это блюдо. Чтобы приготовить его, нам потребуется 3 чашки или 400 г натертого сыра, 6 чашек или 350 г сухариков, 1 столовая ложка сухой горчицы, немного соли и перца, растительное масло для жарки, 2 больших луковицы, немного муки и 3 больших яйца [3].

Это и есть рецепт нашего блюда. Ирина, у нас есть все продукты, чтобы его приготовить?

Ирина: Да, Коля, нам повезло, у нас есть все, чтобы приготовить наше вкусное блюдо.

(Ирина показывает лук, сыр, яйца и т. д.)

Коля: Тогда давай начнем готовить. Сначала, Ирина, возьми сыр и натри его на терке, а затем, пожалуйста, мелко-мелко нарежь лук.

Ирина: Сыр я натерла и лук порезала.

Коля: Спасибо, что помогла, Ирина. Хорошо приготовила. Теперь надо взять все сухие продукты и тщательно их перемешать. Ирина, пожалуйста, еще помоги мне, разбей два яйца в эту миску.

Ирина: Коля, теперь я хочу продолжить готовить. Мы должны высыпать всю эту сухую массу в разбитые яйца, а затем все хорошо перемешать. Теперь давай сделаем маленькие сосиски, обваляем их в муке и поджарим на сковороде, пока они не подрумянятся. Когда все будет готово, приятного всем аппетита!

Основные выводы

После проведения этого мероприятия учащиеся с преподавателем коллективно обсудили проделанную работу, подвели итоги по приготовлению блюда с учетом комментариев на английском языке в соответствии с оценочным листом и проанализировали полученный результат. В данном практико-ориентированном проекте участвовали учащиеся нескольких групп. Блюда готовились на практических занятиях, в предназначенных для этого помещениях в течение одного академического часа в каждой группе. Данная проделанная работа была направлена на совершенствование умения владения совместной профессиональной деятельностью и принятыми приемами профессионального общения на иностранном языке. Учащиеся в разной степени проявили свое умение согласовывать свои действия с действиями коллег в различных деловых ситуациях, а также организовывать и поддерживать диалог на иностранном языке, что само по себе и является совершенствованием их профессионально-коммуникативной компетенции.

Литература:

1. Alex Barker Step-By-Step. Cooking, ULTIMATE. Editions. Anness Publishing Limited. 1996. p. 160.
2. Career Paths. Cooking. Virginia Evans, Ken Gilmore, MBA. Express Publishing, 2014.
3. Helen Smith-Twiddy Traditional Recipes from the six Celtic Nations. 2002, p. 144.

ЭТНОГРАФИЧЕСКОЕ НАСЛЕДИЕ Н.М.ЯДРИНЦЕВА

Карибаев Сарсебай Ускенович

к.и.н., доцент

Капбарова Гаухар Шермухамедовна

магистр

Мусакулова Дана Акимовна

магистр, ЮКГУ им.М.О.Ауэзова, Шымкент, Казахстан

АННОТАЦИЯ.

В данной статье авторами на основе привлечения трудов известного дореволюционного российского исследователя Н.М.Ядринцева в развернутом плане представлена реальная историческая картина прошлого номадов, их быт и культура, занятия, домашние промыслы и ремесла и т.д.