

## **ФОРМИРОВАНИЕ НАВЫКОВ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ЛЕКСИКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРОФЕССИИ СПО 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

О.В. Рогова, преподаватель английского языка

Реализация программ по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер», входящей в ТОП-50 профессий, востребованных на мировом рынке труда, полностью основана на положениях и стандартах движения Worldskills International (WSI). Изучение дисциплин «Иностранный язык» в рамках общеобразовательного цикла и «Иностранный язык в сфере профессиональной деятельности» в рамках общепрофессионального цикла направлено на формирование у будущего специалиста общих и профессиональных компетенций.

Основным источником изучения профессиональной лексики являются печатные учебные пособия. Целью данного исследования является сопоставительный анализ учебных пособий, предназначенных для изучения английского языка в средних профессиональных образовательных организациях, готовящих специалистов в сфере общественного питания и обслуживания.

К сожалению, приходится констатировать факт, что на издательском рынке представлен узкий спектр учебников по английскому языку для специалистов сферы общественного питания. Среди наиболее применимых можно выделить следующие учебные пособия:

1. Т.А. Гончарова, Н.А. Стрельцова. Английский для профессии «Повар-кондитер»: учебное пособие. – Москва: КНОРУС, 2019. – 268 с. – (Среднее профессиональное образование).
2. Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering. Учеб. пос. для студ. сред. проф. учеб. заведений. – Москва: Издательский центр «Академия», 2016. – 320с.
3. Virginia Evans, Jenny Dooley, Ryan Hayley. Career Paths: Cooking. – UK: Express Publishing. – 2013.

Каждое из учебных пособий имеет как преимущества перед остальными, так и недостатки. Например, в англоязычном учебном пособии Career Paths: Cooking лексика подается дозированно в виде блоков и отрабатывается на протяжении всего блока в чтении, аудировании, устной и письменной речи.

Огромным плюсом является наличие аудиозаписи, начитанной носителями языка. Из недостатков следует отметить отсутствие грамматических заданий, что, скорее всего, свидетельствует о том, что данное пособие больше рассчитано на носителей языка, знающих грамматический строй английского языка. К тому же наблюдается некоторое расхождение в профессиональной терминологии английского и русского языков.

Учебное пособие Н.И. Щербаковой также составлено в виде отдельных уроков-блоков. Каждый урок посвящен отдельной теме («Покупки», «В ресторане», «Русская кухня» и т.д.) и включает несколько текстов для чтения и перевода, снабженных словарем и заданиями, диалоги, лексические и грамматические упражнения, тесты и дополнительный материал для чтения из зарубежных периодических изданий, содержащий полезную информацию по теме урока. Огромным преимуществом данного учебного пособия является наличие систематизированного тематического словаря профессиональной лексики и достаточно полного англо-русского словаря по общественному питанию, а также сборника кулинарных рецептов, содержащего рецепты приготовления блюд разных стран. Однако при более детальном рассмотрении пособия можно заметить нелогичность в подаче материала. Так сначала изучаются русская, британская и американская кухни с указанием блюд, приготовленных разными способами, а после этого изучаются способы приготовления блюд. Тема «Обслуживание» отделена от темы «В ресторане». Отсутствие аудиозаписи делает практически невозможным использование данного пособия для самостоятельного изучения профессиональной лексики студентами.

Наиболее приемлемым из всех перечисленных является учебное пособие Т.А. Гончаровой «Английский язык для профессии «Повар-кондитер»», которое соответствует ФГОС СПО последнего поколения и рекомендовано для освоения профессий из списка ТОП-50 наиболее востребованных на рынке труда, новых и перспективных профессий. Пособие состоит из четырех глав, посвященных отдельной теме («Общественное питание и обслуживание», «Еда и способы приготовления. Сервировка блюд», «Искусство кулинарии», «Кухни народов мира»), содержит лексический и грамматический минимум, необходимый для вербализации речевых намерений в ситуациях, связанных с профессиональной деятельностью студентов. Каждая глава пособия завершается контролем освоения грамматического и лексического материала профессиональной направленности в виде коротких тестовых заданий. В качестве недостатков данного пособия следует упомянуть отсутствие аудиокурса и наличие орфографических и семантических ошибок в текстах.

В результате проведенного анализа была выявлена необходимость создания собственного учебного пособия в виде Рабочей тетради по профессиональному английскому языку для использования на учебных занятиях и внеурочной самостоятельной деятельности студентов. В процессе подготовки электронной версии пособия был произведен тщательный отбор материала в соответствии с рабочей программой по дисциплине. К подбору лексического материала привлекались студенты старших курсов, изучающие дисциплины общепрофессионального цикла и проходившие практику на предприятиях общественного питания города и области. Из числа привлеченных студентов были сформированы творческие группы, которые занимались подбором и систематизацией материала по отдельной теме.

Рабочая тетрадь по английскому языку для поваров, кондитеров и пекарей состоит из четырех глав, рассчитанных на 100 аудиторных занятий, помимо лексических и грамматических заданий включает в себя фонетические упражнения на совершенствование произносительных навыков, проектные задания для самостоятельной внеурочной деятельности студентов и задания для подготовки к дифференцированному зачету по дисциплине. Следует отметить, что данное пособие не является статичным. В ходе его апробации были внесены коррективы с учетом уровня языковой подготовки студентов, предполагается и дальнейшее внесение изменений.

Применение данного пособия на учебных занятиях, а также активное участие студентов в подготовке и создании рабочей тетради, наличие возможности внести свои коррективы в издание (в тетради предусмотрен раздел «Твое мнение», в котором студенты могут отразить интересующие их темы профессиональной направленности) привели к невысокому, но относительно стабильному росту качества знаний по дисциплине, а также к росту уровня заинтересованности студентов в изучении профессионально направленного английского языка.

Для всех студентов английский язык – это серьезный фундамент для будущей профессиональной деятельности, возможность обмена опытом с коллегами из других стран, а также отличная база для продолжения профессионального самосовершенствования. Знание английского языка необходимо студентам, участвующим в движении Worldskills, экспертам любого уровня Worldskills, а также преподавателям специальных дисциплин, занимающимся подготовкой студентов для участия в Worldskills.

## Литература

1. Т.А. Гончарова, Н.А. Стрельцова. Английский для профессии «Повар-кондитер»: учебное пособие. – Москва: КНОРУС, 2019. – 268 с. – (Среднее профессиональное образование).
2. Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering. Учеб. пос. для студ. сред. проф. учеб. заведений. – Москва: Издательский центр «Академия», 2016. – 320с.
3. Virginia Evans, Jenny Dooley, Ryan Hayley. Career Paths: Cooking. – UK: Express Publishing. – 2013.