## РОЛЬ ЯЗЫКОВОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ СРЕДЫ В СФЕРЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

**В ФОРМИРОВАНИИ КАЧЕСТВА ПРОФПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ В СОВРЕМЕННОМ КОЛЛЕДЖЕ**

***Болдырева Э.Н.,***

*преподаватель иностранных языков, БПОУ РК «Торгово-технологический колледж»,*

*Республика Калмыкия, г. Элиста*

Современное общество предъявляет высокие требования в овладении иностран- ными языками в любой сфере деятельности. Владение иностранным языком в профес- сиональной сфере необходимо, чтобы быть конкурентоспособной личностью на рынке труда. На современном этапе нет необходимости ждать, когда мы начнём свой само- стоятельный профессиональный путь. Овладение специальным профессиональным иностранным языком начинается с первых ступеней нашего введения в профессию с первого курса колледжа.

Реалии сегодняшнего дня в профессиях в сфере общественного питания требуют от нас уметь: общаться на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить иностранные тексты профессиональной направленности; самостоя- тельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас, ра- ботать с официальными документами на иностранном языке, а также знать лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода иностранных текстов профессиональной направленности. Исходя из этого в нашем колледже осуществляется профессиональная направленность на занятиях иностранного языка для активного при- менения, как в профессиональной деятельности, так и в повседневной жизни.

Для реализации профессиональной направленности обучения используется дея- тельностный подход, в рамках которого осуществляется моделирование реальных си- туаций профессионального общения. Учебные занятия приближаются к условиям нашей будущей профессиональной деятельности, воссоздаются реальные профессио- нальные производственные и межличностные ситуации. Таким образом, мы получаем практические навыки решения ряда производственных задач и формируем умения профессионального общения на иностранном языке.

Основным фактором успешного обучения нас профессиональному иностранно- му языку является мотивация, т. е. положительное отношение нас студентов к ино- странному языку как к учебной дисциплине и осознанная потребность овладения зна- ниями в профессиональной области, тем самым у нас формируется не только интерес к иностранному языку, но и акцентируется его изучение как профессионально значимый предмет. При решении этой задачи важную роль играет интеграция со специальными дисциплинами.

В ходе изучения дисциплины мы знакомимся со специально отобранной про- фессионально-ориентированной лексикой для общения, активной грамматикой, техни- кой перевода профессиональных текстов и специализированными вокабулярами, по- дробно рассматриваются тематические блоки: Национальная кухня (Русская кухня. Кухни стран ближнего зарубежья. Британская и американская кухня), Ресторан без границ,

Рабочий день и профессиональные обязанности (Рабочий день официанта. Рабочий день повара), Общественное питание (В ресторане. В кафе. В баре), Меню. Приготов- ление пищи (Способы приготовления пищи. Стили обслуживания), Покупки, Продук- товый рынок.

Мы овладеваем специальной терминологией на иностранном языке, читаем и переводим профессиональные тексты, составляем и переводим рецепты блюд, интерес- ные факты о продуктах питания, ищем дополнительный материал в журналах, Интер- нете, в учебниках по специальным дисциплинам.

Зачем повару или технологу общественного питания английский? Так вот, чтобы развеять стереотипы о том, что в профессиональной сфере общественного питания не нужен английский язык, приведём несколько фактов «за» изучение иностранного:

Факт 1. Хороший специалист в сфере общественного питания – это человек, который найдёт себе работу в любой точке мира, вне зависимости от страны. И тогда ан- глийский пригодится не только для того, чтобы общаться с персоналом и начальством, но и для того, чтобы отвечать на благодарности клиентов.

Факт 2. Профессии, связанные с общественным питанием, настолько востребо- ваны и интересны, что ежегодно как в России, так и во всем мире проходит огромное количество мероприятий и конкурсов для таких специалистов, начиная с детского воз- раста World Skills Junior, для студентов World Skills «Молодые профессионалы», уча- стие в таких конкурсах очень даже интересно, но практически невозможно без знания английского языка.

Факт 3. Международный опыт – это то, что пригодится любому сотруднику на любой должности и станет большим плюсом в карьере. И даже, если вы пройдете небольшую стажировку в ресторане, это уже будет международный опыт, которым можно гордиться. Вот только на стажировке за рубежом нужен хотя бы минималь- ный английский.

Факт 4. Обучение онлайн с каждым годом набирает обороты. Специалисты в сфере общественного питания могут развить свои навыки через интернет. Знание ан- глийского дает большое преимущество в обучении, потому что многие курсы не пере- водятся на русский.

Так что, есть как минимум 4 причины учить английский язык для совершенство- вания именно профессионального мастерства в первую очередь, а также для расширения своего личностного кругозора во вторую очередь.

Не секрет, отрабатывая навыки профессионального английского языка, мы за- нимаемся по системе обучение с увлечением. Каждое занятие посвящено отдельной теме, обязательно в раздел входят тексты и диалоги, первые два текста каждого урока содержат основную информацию по теме урока и предназначены для изучающего чте- ния, а следующие тексты преимущественно заимствованы из зарубежных источников и частично адаптированы. Они содержат дополнительную информацию и направлены на расширение профессиональной эрудиции студентов. При отборе текстов учитывается их профессиональная ориентированность, информативность и коммуникативная направленность. Коммуникативные упражнения (диалоги) включают работу по разде- лам и различные творческие задания: чтение диалогов по ролям, составление собствен- ных диалогов в паре, краткое изложение текстов. Лексические упражнения служат для развития навыков раскрытия значений и запоминания новых слов, выявления их форм и сочетаемости с другими словами. Тематический словарь содержит профессиональ- ную лексику, систематизированную в соответствии с темами уроков и обеспеченную транскрипцией.

Одним из интересных моментов изучения профессионального английского языка является знакомство со сборником кулинарных рецептов, который составлен из рецептов

приготовления блюд разных стран. Отбирая материал, предпочтение отдается ориги- нальным блюдам, соответствующим современным требованиям технологической обра- ботки продуктов.

Для примера приведем занятие по теме «Прием заказа на закуски, аперитивы и напитки», на котором отрабатывались следующие диалоги и речевые обороты

What would you like to order? – Что вы хотите заказать?

What appetizer will we have? – Какую из закусок мы возьмем?

I am ready to take your appetizer order. – Я готов принять ваш заказ на закуски. Have some of cold fish dishes. – Возьмите что-либо из рыбных закусок.

Can I recommend you beverages? – Могу я вам порекомендовать напитки? I shall try it. – Я попробую.

I think, I will. – Пожалуй, попробую.

What salad do you take? – Какой салат вам подать?

What vegetable courses have you today? – Какие овощные блюда имеются сегодня? What cold staters have you? – Какие холодные закуски у вас есть?

We have different cold staters. – У нас имеются различные холодные закуски.

What would you advise me to take for the apperetive? – Чтобы вы посоветовали мне на аперитив?

What have you chosen? – Что вы выбрали?

What soft drink will we order? – Какой прохладительный напиток мы закажем? Eating and drinking, please. – Пейте и кушайте, пожалуйста!

**Словарный минимум лексики по теме «Закуски, напитки и аперитив»** Entree – первая лёгкая закуска, подаваемая за час-полтора перед парадным обедом Appetizer – закуска, подаваемая перед основным блюдом

Starter – лёгкая закуска, подаваемая первой Refreshment – легкая закуска из свежих овощей

Assorted cold cuts – закуски-ассорти из холодных нарезок Cucumber salad – салат из огурцов

Tomato salad – салат из помидоров

Mixed salad – салат из смеси свежих овощей Smoked salmon – копченый лосось

Pate maison – домашний паштет

Aperitive – Аперитив (алкогольный напиток, подаваемый перед едой для усиле- ния аппетита)

Champagne – Шампанское Martini – Мартини

Table wines – столовые вина Delicate wines – изысканные вина Beverages – напитки

Alcoholic beverages – алкогольные напитки. Beer – Пиво

Sweet wine – вино сладкое Dry wine – вино сухое

Strong drinks – крепкие напитки Mineral water – Минеральная вода Chocolate – Шоколадный напиток

## Группы определений. Следующие слова отнесите к подходящим группам определений: coffee, wine, drink, water, juice, milk, beer, tea

1. fruit, orange, pineapple, tomato – **juice**
2. semi-skimmed, full-cream – **milk**
3. mineral, still, fizzy, sparkling – **water**
4. red, white, rose, dry, sweet, sparkling – **wine**
5. strong, low-alcohol, bottled, draught – **beer**
6. black, white, strong, real, instant – **coffee**
7. strong, weak, herbal, green, mint – **tea**
8. non-alcoholic, soft, fizzy, strong – **drink**

## Одно из занятий посвящено составлению меню кафе, используя следующие названия продуктов и блюд:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Группы блюд:** | **Наименования блюд** | **Наименования блюд** |
| 1. Beverages – напитки 2. Starters – закуски 3. Side – гарниры 4. Dishes – основные блюда 5. Salads – салаты 6. Soups – супы 7. Specialties – фир- менное блюдо 8. Desserts – десерты 9. Main courses – пер- вые блюда | Rice cereal – рисовая каша Fried eggs – яичница  Fish pelmeni – пельмени с рыбой Orange juice – апельсиновый сок Carp baked with mushrooms – карп, запечённый с грибами Boiled eggs – вареные яйца Semolina – манная каша  Zbiten – сбитень Porridge – овсяная каша  Cranberry kissel – клюквенный кисель  Bread and butter – хлеб с маслом Kvas – квас  Apple juice – яблочный сок Macaroni – макароны Cornflakes – кукурузные хлопья Beefstroganoff – бефстроганов Ham sandwich – сэндвич с вет- чиной  Sauerkrout shchee – щи из кис- лой капусты  Vegetable soup – овощной суп Pike-perch rolls – роллы из су- дака  Apple pie – яблочный пирог Baked apples – запеченные яб- локи  Boiled fish – вареная рыба Fish soup – уха  Sausages and stewed cabbage – сосиски с тушеной капустой Bliny – блины  Fried mushrooms – жареные грибы  Mushroom soup – грибной суп Mashed potatoes – картофель- ное пюре  Pelmeni with mushrooms – пельмени с грибами Strawberry – клубника | Cold boiled meat – холодное отварное мясо  Roast chicken – жареный цыпленок  Chicken noodle soup – суп- лапша из курицы  Beefsteak – стейк из говядины Crab salad – крабовый салат Mixed green salad – сме- шанный зеленый салат Fried potatoes – жареный картофель  Mineral water – минераль- ная вода  Fruit salad – фруктовый салат Veal chop – отбивная из те- лятины  Boiled salmon – вареный лосось  Cabbage salad – капустный салат  Melon – дыня  Ice cream – мороженое Jellied calf\*s tongue – за- ливной телячий язык Mutton chop – котлета из баранины  Coffee – кофе Watermelon – арбуз Grapes – виноград Pears – груши  Roast goose – жареный гусь Fish salad – рыбный салат Lightly salted salmon – сла- босоленый лосось  Soaked apples – мочёные яблоки  Salad «Olivier» – салат  «Оливье» Caviar – икра  Herring – селёдка Lemon – лимон |

Каждый из нас предложил свои варианты меню. Мною было составлено следу- ющее меню в концепции ресторана «Русский стиль»:

|  |  |
| --- | --- |
| **Appetizers**  Mutton chop  Jellied calf\*s tongue Lightly salted salmon Cold boiled meat Ham sandwich  Veal chop | **Main course**  Pelmeny with mushrooms Sausages and stewed cabbage Roast goose  Beefsteak with mashed potatoes Boiled salmon  Carp baked with mushrooms Rice cereal  Fried eggs Semolina |
| **Salads**  Salad « Olivier» Mixed green salad Crab salad  Fruit salad | **Desserts**  Bliny with strawberry Cranberry kissel  with ice cream Apple pie Grapes  Pears |
| **Soups**  Chicken noodle soup Mushroom soup Sauerkrout shchee Fish soup | **Beverages** Coffee Zbiten Apple juice  Black tea with lemon Mineral water |

Особенно нравится нам на уроках фонетическая зарядка, в ходе которой приме- няются пословицы, соответствующие нашим специальностям:

After dinner sit a while, after supper walk a mile – После обеда нужно посидеть не- много, а после ужина прогуляться милю

Breakfast like a king, lunch like a queen and dine like a pauper – Завтрак съешь сам, обед раздели с другом, ужин отдай врагу

Don't live to eat, but eat to live – Не жить, чтобы есть, а есть, чтобы жить Eat at pleasure, drink with measure – Ешь с удовольствием, а пей – в меру

Таким образом, работа с профессиональными лексикой и речевыми оборотами на уроках английского языка не только помогает разнообразить наш учебный процесс и сделать его более ярким и интересным, но и помогает решить ряд очень важных обра- зовательных задач учебного, воспитательного и развивающего характера.

Изучение профессиональных терминов, текстов и диалогов, их анализ и сравне- ние с аналогами в родном языке помогает формировать у нас познавательный интерес к изучаемому предмету и культуре англоязычных стран, расширять кругозор, развивать образное мышление, творческие задатки, языковую догадку, а также внимание, память и логику, а самое главное – расширяет профессиональные возможности, даёт перспективу в дальнейшей карьере.

*Список использованных источников и литературы*

1. Рожкова, Ф.М. Профессиональная направленность урока иностранного языка в среднем профессионально-техническом училище. – М.: Иностранный язык, №3, 2017.
2. Асеева, Е.А. Профессиональная направленность при обучении иностранному языку. – М.: Иностранный язык, ИЯ, 2016.
3. Щербакова Н.И., Звенигородская Н.Сю Английский язык для специалистов сферы общественного питания. – М. Издательский центр «Академия». 2016.
4. Гончарова Т.А., Стрельцова Н.А. Английский язык для профессии «Повар- кондитер». – М.: КНОРУС. 2019.
5. Зорина Е.Г., Иванова М.Ю. Английский язык для специальности «Технология продукции общественного питания». – М.: КНОРУС, 2018.