

Метод проектов на уроках АНГЛИЙСКОГО ЯЗЫКА

Преподаватель первой категории ГБПОУ «ПХТТ»

Пантелеева Оксана Владимировна

- Проектная технология – это совокупность приемов, действий учащихся в их определенной последовательности для достижения поставленной задачи – решения определенной проблемы, значимой для учащихся и оформленной в виде некоего конечного продукта.

Е.С. Полат

- Проект в обучении иностранным языкам – это самостоятельно планируемая и реализуемая учащимися работа, в которой речевое общение вплетено в интеллектуально-эмоциональный контекст другой деятельности.

И.А. Зимняя



Метод проектов сегодня ...

Рассматривается как гармоничное дополнение любой образовательной программы в сочетании с другими методами.

Неслучайно в базисный учебный план внесена новая строчка о проектной деятельности, а в перечень параметров нового качества образования – **способность проектировать.**

Проект – это...

✓ Интересно

✓ Познавательно

✓ Полезно

✓ Увлекательно

И главное...

АКТУАЛЬНО

А почему?

Работа над проектом...

- помогает учащимся осознать роль знаний в жизни и обучении;
- стимулирует самостоятельность и обогащает учащегося жизненным опытом;
- способствует развитию творчества учащихся.

Сущность метода проектов



Паспорт проекта «Мой ресторан»

Цель: развитие творческих способностей и речевых умений учащихся.

Участники: учащиеся групп по профессии Повар, микрогруппы по 2-3 человека.

Продолжительность: краткосрочный, 2 пары

Проблема: организация работы ресторана

Методы: репродуктивные: повторение, действие по образцу, инструктаж; активные: совместный поиск информации, метод активизации творческого мышления.

Формы организации занятий: фронтальная: вопросно-ответный диалог; групповая: самостоятельная исследовательская работа.

Функции преподавателя: организация, координация и активизация творческого процесса.

Функции учащихся: освоение способов приобретения знаний.

Планируемый результат: учащиеся разрабатывают модель своего ресторана, интерьер ресторана, персонал.

Оборудование: компьютер, ватман, альбомные листы, ножницы, клей, журналы.

Ход проекта

1. Обсуждение проблемы и постановка задачи проекта. (Актуализация знаний учащихся).
2. Выдвижение идей для открытия ресторана. Выявление требований к проектируемому ресторану. Обсуждение известных ресторанов (работа в группах).
3. Выбор лучшей идеи, её обоснование и проработка как последовательное решение следующих взаимосвязанных проблем организации ресторанного бизнеса: размещение ресторана, часы его работы, особенности кухни, персонал, название.
4. Подготовка ресторана к презентации. Изготовление атрибутики ресторана (эмблемы, эскизы оформления зала, вывески, униформа персонала, варианты меню).
5. Презентация проекта «Мой ресторан» на английском языке.

Министерство образования и науки Пермского края
государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования
«Пермский химико-технологический техникум» (ГБОУ СПО «ПХТТ»)

Project «My restaurant»

Проект «Мой ресторан»

Выполнил:
Студент группы № 22
Замараев Виктор

My restaurant

Marine Surf



The restaurant is located in
Geneva.

Marine surf is a big restaurant in the centre of
the city.

The dining room of the restaurant is decorated in "marine style".




The restaurant is famous for its seafood dishes.



The restaurant hall has modern design with light - brown walls, brown chairs and white table – cloths.



A photograph of a city street at sunset. The sun is low on the horizon, creating a warm, golden glow and lens flare. The street is lined with trees and buildings. On the left, there are multi-story brick buildings with arched windows. On the right, there is a large, dark, ornate metal gate or fence. The overall atmosphere is peaceful and scenic.

The restaurant is open from 6 o'clock to 12 o'clock in the evening six days a week.

The restaurant can accommodate up to 30 people.



The background image shows a restaurant interior. The ceiling is a large, illuminated panel with a blue, starry pattern. The walls are dark wood, and there are stained glass windows on the right side. The floor is dark wood. The overall atmosphere is warm and elegant.

Staff

There are ten people on the staff. They can be divided into two groups.

One group works in the dining room. They serve the customers. Another group works in the kitchen. They prepare meals for the customers.

Before the arrival of guests to the restaurant waiters:

- Change table -cloths
- Put a vase of flowers and fruit
- Candles.



The head-chef Denis



Denis works all day ,often more that 8 hours a day. He plans the menu and manages the staff in the kitchen.

Denis makes a new summer menu

FRESH CUT HAND DIPPED		Small Size	Fair Size		
Piggly Fries (Hand cut to order)	\$2.99	\$6.75			
Jumbo Rings	\$3.75	\$7.75			
Zaks Zucchini	\$3.75	\$7.75			
Hoggly Fries (Hand Battered)	\$3.75	\$7.75			
Vegi Combo (any two above)	\$4.75	\$8.75			
Riley Fries (Battered w/cheese sauce)	\$4.75	\$8.75			
Chili Cheese Piggly's	\$4.75	\$8.75			
Monster Onion Blossom		\$8.75			
SANDWICHES Includes side of Piggly fries, on a toasted roll					
1/4 LB Beef Dog		\$5.75			
Grilled Chicken		\$7.75			
*1/2 LB Build your own Burger		\$8.75			
add cheese or mushrooms		.49¢			
1/2 LB Piggly Polish		\$8.75			
Pulled Turkey Sandwich		\$9.75			
1/2LB Brisket		\$9.75			
Smoked Pulled Pork		\$9.75			
Served w/coleslaw on sandwich					
Oyster Poor Boy		\$10.75			
SUPPERS - includes your choice of any 2 supper sides					
1/4 Chicken Supper		\$6.75			
1/2 Chicken Supper		\$10.75			
Pulled Pork Supper		\$10.75			
Brisket Supper		\$10.75			
Half Rack Pork Rib Supper		\$13.75			
Full Rack Pork Rib Supper		\$19.75			
SUPPER SIDES - (\$1.99 when purchased separately)					
Cowboy Beans, Fresh Coleslaw, Baked Potato, Fries, Corn, Potato Salad or Side Salad					
CHICKEN & RIB COMBO - includes choice of 1 side					
1/4 Chicken & 4 Ribs		\$11.75			
1/2 Chicken & 4 Ribs		\$13.75			
BBQ PORK RIBS - includes choice of 1 side					
Half Rack (6-7 Bones)		\$11.75			
Full Rack (10-12 Bones)		\$17.75			
TURKEY LEG - includes choice of 1 side					
1 1/2 lbs Smoked Turkey Leg		\$9.75			
"Create Your Own" MONSTER OVEN BAKED POTATO \$1.99					
\$.49ea Butter Sour Cream Grilled Onion					
\$.99ea Bacon Pulled Pork Beef Brisket					
\$.99ea Broccoli Chili w/Beans Aged Cheddar					
ALL YOU CAN EAT SALAD		\$6.99			
Add Homeade Soup		\$.99			
Add 1/4lb of Chicken, Brisket or Pork		\$2.99			
DEEP FRIED & BATTERED					
Corn Dog		\$2.75			
Foot Long Corn Dog		\$5.75			
Pickles on a stick		\$4.75			
Mushrooms on a stick		\$6.75			
Bacon on a stick		\$6.75			
Crispy Chicken w/Fries		\$6.75			
BBQ SLIDERS (Includes Sliders of your Choice) Brisket, Pork and Oyster			\$6.75		
FAIR FAVORITES					
Gator on a Stick (with choice of bacon or shrooms)		\$9.75			
Fried Bacon on a Stick		\$6.75			
Giant Frog Legs (Includes side of Piggly Fries)		\$10.75			
Wings - Fried & Grilled		1/2 lb	1 lb		
Mild, Hot, BBQ, JoJo's Spicy BBQ, Berry Hot and El Jefe (Garlic & Cilantro)		\$4.99	\$8.99		
Boneless Wings Available (Add \$1.00)					
KIDS MEALS - includes Piggly fries & small drink					
*Kids Burger		\$4.99			
Chicken Tenders		\$4.99			
Corn Dog		\$4.99			
Grilled Cheese		\$4.99			
BBQ Sandwich (Brisket or Pork)		\$5.99			
DESSERTS					
Cotton Candy		\$2.99			
Root Beer Float		\$2.99			
Milkshakes - Vanilla or chocolate		\$2.99			
add Fresh Fruit - Strawberries, Bananas or Dates		\$.99			
Hand dipped apples		\$4.00			
Nuts, M&M's, Chocolate Chips and Sprinkles		\$.50			
FUNNEL CAKES					
Cinnamon & Powdered Sugar		\$4.50			
Strawberries & Cream		\$6.50			
HAND ROLLED WAFFLE CONES					
Vanilla, chocolate or swirl		\$3.75			
Sundae (chocolate or strawberry)		\$4.50			
Banana Split		\$5.50			
DID I HEAR YOU SAY...					
Cake Cones		\$1.99			
Fried Oreos		\$4.75			
Fried Snickers		\$4.75			
DRINKS					
Soft Drinks		sm	\$1.99		
Ice Tea		lg	\$2.99		
Lemonade (regular or strawberry)			\$3.99		
Bottled water			\$.99		
BEERS					
Drafts					
12 oz. Bottles					
22 oz. Bottles					
Mixed Drinks					
COMPLETE					
* Our Burgers can be cooked to order.					
** Are or can be ordered Raw or Undercooked.					
Consuming raw or undercooked meat, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.					

The barman Dmitry



**Dmitry makes alcoholic drinks,
grog, mulled wine.**



The headwaiter Alexey



**Alexey meets guests
and manages waiters.**

Никто не утверждает, что проектная работа поможет решению всех проблем в обучении иностранному языку, но это эффективное средство от однообразия, скуки, оно дает возможность всем нашим учащимся по-новому раскрыть себя независимо от уровня владения языком, учит их приемам сотрудничества и взаимодействия в работе, помогает развивать творческие способности и навыки исследования.

Проект – это также реальная возможность использовать знания, полученные на других предметах, средствами иностранного языка.

А напоследок я скажу...

С педагогической точки зрения проектирование – это **творческая учебная деятельность**.

- **Проблемная** по сути
- **Практическая** по способу его применения
- **Интеллектуальная** по содержанию
- **Самостоятельная** по характеру добывания знаний
- Протекающая **в коллективной форме** работы.

Спасибо за
внимание!



Творческих Вам успехов!

