**Разработка диагностического задания**

**Учебный предмет:** Иностранный язык (английский)

**Группа:** студенты 2 курса специальности «Технология продукции общественного питания».

**Тема:** «Английское кафе»

**Фундаментальный образовательный объект (проблема):** национальные особенности английской кухни, культура и традиции

**Внешний образовательный продукт:**

1. рекламный буклет.

**Внутренний образовательный продукт:** личные приращения (развитие кругозора), освоение культурно - исторических достижений: любознательность, эрудированность, способность к анализу и синтезу, способность находить аналогии

**Цель:** познакомить обучающихся с национальной кухней Великобритании, традициями и предпочтениями в еде. **Цель задания:** создание студентами нового продукта

**Задачи проекта**:

* развивать умения и навыки самостоятельного поиска информации по данной теме в различных источниках, вычленять необходимый материал из большого информационного поля, уметь правильно и эстетично оформлять результаты своей деятельности в виде буклета;
* формировать навыки работы за компьютером, повышать информационную грамотность;
* развивать творческие способности и коммуникабельность обучающихся;

**Задание:**

Представьте, что вы с друзьями решили создать в вашем городе кафе. Предложите название вашего кафе, разработайте фирменное меню, программу работы этого кафе. Стиль вашего кафе должен отражать специфические черты британцев.

Свои ответы оформи в виде рекламного буклета для жителей вашего города.

Вид речевой деятельности: письмо

Объект: профессиональная лексика

Ожидаемая творческая продукция обучающихся: красочный иллюстрированный рекламный буклет (в котором будет отражено местоположение ресторана, часы работы, меню, специализация, дополнительные услуги и т).

**Задание на диагностику креативного результата**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Виды действий** | **Задания и упражнения** | **УУД** |
| Действия целеполагания | Определить цель урока с опорой на наглядность: иллюстрация, слайд, видео и т.д. Можно использовать метод мозгового штурма | Оргдеятельностные (регулятивные), Ценностно-смысловые |
| Действия планирования | Заполнить таблицу – план для составления рекламы, меню и др. | Когнитивные, Коммуникативные, Ценностно-смысловые |
| Действия прогнозирования | Предположить, какими знаниями и умениями ты будешь владеть после изучения этой темы | Креативные, Когнитивные, Коммуникативные, Оргдеятельностные (регулятивные), Ценностно-смысловые |
| Действия контроля | Самостоятельно проверить и оценить результаты своей работы | Когнитивные, Коммуникативные, Ценностно-смысловые |
| Действия оценки | Сказать, чему я научился сегодня на уроке, что у меня получилось, а что требует дополнительного изучения | Оргдеятельностные (регулятивные), Ценностно-смысловые |
| Действия саморегуляции | Поучаствовать в различных конкурсах на уроке: лучший промоутер, лучший ресторанный критик и др.; поработать в составе проектной группы | Оргдеятельностные (регулятивные), Ценностно-смысловые |

**Критерии оценки:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Анализ творческих работ (каждый параметр оценивается по 10-балльной шкале)** | **Анализ уровня развития личностных качеств обучающихся**  **(5-балльная шкала)** | **Анализ рефлексивных самооценок обучающихся**  **(3-балльная шкала)** | **Анализ качественных характеристик**  **(каждый параметр оценивается по 3-балльной шкале)** |
| * степень творчества работы 1-10 * оригинальность работы 1-10 * новизна 1-10 * уровень профессионализма 1-10 * полезность и значимость работы для автора и для других людей 1-10 * трудоёмкость работы 1-10 * качество оформления работы 1-10 | высокий - 5  выше среднего - 4  средний - 3  ниже среднего - 2  низкий - 1 | * количество выделенных студентом личных образовательных продуктов * степень выражения личностных качеств студента при составлении рефлексивной самооценки | * когнитивные   (структурирование знаний, получение знаний и опыта в проектной деятельности)   * физиологические   (самоопределение, эмоциональное поведение, отношение к миру)   * креативные   (наличие собственного мнения и его формулирование, создание собственного продукта).   * Оргдеятельностные   (постановка целей, прогнозирование результата, самооценка) |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Этапы урока | Метапредметные умения (универсальные учебные умения, методы познания себя и мира) | Критерии оценки (новизна, глубина, степень освоения, креативность, грамотность изложения и др.) | Форма оценки  -количественная (баллы, шкалы, отметки)  -качественная (рецензия учителя, самооценка, рецензия одноклассников, защита) |
| Этап создания образовательной напряженности (постановки проблемы) | Осознание возникшей ситуации. Постановка цели деятельности по отношению к познанию объекта или решению проблемы. | Грамотность изложения, креативность. | Качественная -рецензия преподавателя или самооценка. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Этапы  урока | Метапредметные знания (знания,  позволяющие сформировать  целостную картину мира) Метапредметные умения  (универсальные учебные умения, методы познания себя и мира) | Критерии оценки (новизна, глубина, степень освоения, креативность, грамотность изложения и др.) | Форма оценки  -количественная (баллы, шкалы, отметки)  -качественная (рецензия учителя, самооценка, рецензия одноклассников, защита) |
| Этап работы над открытым заданием, создание собственного продукта | Установления аналогий, отнесения к известным понятиям; умение сотрудничать с учителем и сверстниками при решении учебных проблем. Принимать на себя ответственность за результаты своих действий.развитие исследовательских учебных действий, включая навыки работы с информацией (извлекать информацию из различных источников, анализировать, систематизировать, представлять различными способами); развитие смыслового чтения, включая умение определять тему, прогнозировать содержание текста по заголовку/ по ключевым словам, выделять основную мысль, главные факты, устанавливать логическую последовательность основных фактов;  Получение опыта  творческой деятельности  различного рода  (сочинительской,  исследовательской,  художественной и др.) | Грамотность изложения, креативность, новизна, степень освоения | Качественная рецензия одноклассников, учителя, самооценка защита или количественная оценка имеет место быть - отметка Низкий уровень: ребенок не учитывает возможность разных оснований для оценки одного и того же предмета соответственно исключает возможность разных точек зрения; ребенок принимает, только свою сторону считая иную позицию однозначно неправильной. Средний уровень: частично правильный ответ — ребенок понимает возможность разных подходов к оценке предмета или ситуации и допускает, что разные мнения по-своему справедливы или ошибочны, но не может обосновать свои ответы. Высокий уровень: ребенок демонстрирует понимание относительности оценок и подходов к выбору, учитывает различие позиций одноклассников и может высказать и обосновать свое мнение. |

Этап работы над открытым заданием. (лист самооценки)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | баллы | Мои баллы | примечание |
| Я могу работать в группах, в парах. | 3 |  |  |
| Я не могу работать в группах, в парах. | 2 |  |  |
| Я умею участвовать в диалоге на уроке и в жизненных ситуациях. | 1 |  |  |
| Я умею участвовать в диалоге только на уроке с помощью собеседника. (учителя ,учащихся) | 3 |  |  |
| Я не умею участвовать в диалоге. | 2 |  |  |
|  | 1 |  |  |

Вы - будущие работники сферы общественного питания и ваша работа будет связана с приготовлением пищи, работой на предприятии общественного питания (ресторане или кафе, заводском цеху или столовой), с контролем качества продуктов. Поэтому вам необходимо не только уметь общаться на английском языке на профессиональные темы, но и уметь пользоваться современными информационными технологиями.

## Кухню Англии называют если не великой, то, как минимум, уникальной. И где же начать знакомство с ее лучшими традициями, как не в атмосфере классического лондонского ресторана? Источник: <https://gurmantur.com/evropa/velikobritaniya/luchshie-restorany-londona>В ресторане

В ресторане вы встретите немного другие правила обслуживания и этикета, нежели в пабе. В этой связи интересно будет узнать особенности общения и поведения в ресторане.

Мы составили список самой вкусной еды, которую нужно обязательно попробовать в Лондоне каждому туристу. Традиционная, сытная, действительно отличная – запишите названия и запомните фото английских, шотландских, ирландских и валлийских блюд, чтобы ничего не упустить.

**Чем должен руководствоваться человек, решивший открыть ресторан**

Большинство ресторанов ориентировано на посетителей со средним и выше среднего уровнем дохода. В среднем ресторан рассчитан на 30 посадочных мест.

При реализации идеи открытия ресторана большое значение имеет выбор его местоположения. Наиболее удачным местом расположения будет помещение, находящееся на центральных или иных популярных и оживленных улицах города.

Меню ресторана будет включать блюда европейской и русской кухонь. Винная карта будет представлена широким ассортиментом вин и крепких спиртных напитков.

**Анализ рынка**

Первоочередным шагом в направлении открытия ресторана должно быть проведения анализа рынка, который позволит определить уровень конкуренции. При проведении анализа следует оценить, какое количество ресторанов находится на той же улице, где вы планируете открыть свое заведение. Также следует выяснить, какое меню и блюда какой кухни эти рестораны предлагают, а также каков у них уровень цен. Собранная информация позволит определить будут ли востребованы услуги вашего ресторана, если ответ будет положительный, то смело приступайте к реализации своей идеи.

Важным моментом является привлечение посетителей во вновь открываемый ресторан. Для этого, следует разработать план действий по продвижению услуг своего ресторана. Во-первых, о вас должны знать. В этом поможет реклама в СМИ. Еще одним действенным шагом может стать выгодное предложение, например, бизнес-ланчей, которые будут подаваться в определенный период времени по более низким ценам. Также можно продумать систему скидок для постоянных клиентов.

**Производственный план**

Для открытия ресторана необходимо помещение, которое расположено на первом этаже здания. Также подойдет и капитальное отдельно-стоящее здание. Бизнес-план ресторана предполагает, что помещение под ресторан будет приобретено в собственность. Это значительные затраты, но они обязательно окупятся при успешной реализации проекта. В случае провала проекта, помещение можно продать иди сдать в аренду, что позволит вернуть вложенные средства. Что касается площади, то зал ресторана должен быть рассчитан, исходя из установленных норм. На 1-го посетителя должно приходиться не менее 5 кв.м. банкетного зала. Кроме этого, помещение ресторана должно включать помещение под кухню, помещение для персонала, 2 туалета для посетителей, туалет для персонала, гардероб, и, по возможности, должно быть отведено место для танцевальной площадки.

Работа ресторана невозможна без полного набора мебели для посетителей. Кухня ресторана должна быть оснащена удобным и качественным оборудованием: для приготовления пищи и общехозяйственного назначения. Также потребуется приобрести кухонную утварь и инвентарь.

Для организации работы ресторана потребуется следующий персонал: 1 шеф-повар, 1 помощник шеф-повара, 2 повара, 2 кухонных работника, 6 официантов, 2 администратора ресторана, 1 бухгалтер, 1 уборщица. Основной персонал будет работать по сменам: 2 дня работают, 2 дня отдыхают.