

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального  
образовательного учреждения Республики Крым  
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»



УТВЕРЖДЕНО  
Заведующий Судакским филиалом  
ГБПОУ РК «РКИГ»  
А. Н. Загорюлькин  
« 1 09 2016 год

КОМПЛЕКТ  
КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЕ  
ОП.06 «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
НАПРАВЛЕННОСТИ»

По программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
По профессии 19.01.17 Повар, кондитер  
На базе среднего общего образования

Рассмотрено на заседании методической  
комиссии профессиональной подготовки  
Протокол № 1  
от « 13 » 09 2016 г.  
Председатель МК  
Э. М. Аблямитова

Судак, 2016

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии код 19.01.17 «Повар, кондитер № 798 от 02.08.13г. (ред. 09.04.2015), программы учебной дисциплины ОП.06 «Иностранный язык по профессиональной направленности»

**Организация – разработчик:** Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

**Разработчик:**

Заведующий филиалом: к. э. н. А.Н. Загорулькин

Методист: Е. А. Филонидова

Преподаватель: Л. М. Гребнева

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств	4
.....	
2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке ....	7
.....	
3. Оценка освоения учебной дисциплины	10
.....	
3.1. Формы и методы оценивания	10
.....	
3.2. Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины	15
.....	
4. Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по учебной дисциплине	26
.....	
...	

## 1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

В результате освоения учебной дисциплины «Иностранный язык по профессиональной направленности»

### **Уметь:**

У.1 вести беседу (диалог, переговоры) профессиональной направленности на английском языке;

У.2. работать с источниками профессиональной информации на английском языке;

### **Знать:**

3.1 лексико-грамматический материал по специальности, необходимый для профессионального общения;

3.2 различные виды речевой деятельности и формы речи;

3.3 источники профессиональной информации на английском языке;

3.4 технику перевода профессионально ориентированных текстов.

Результатом освоения программы учебной дисциплины «Иностранный язык по профессиональной направленности» является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК. 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и грибов, подготовку пряностей и приправ.
ПК. 1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК. 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК. 2.2	Готовить и оформлять каши, гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК. 2.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК. 2.4	Готовить и оформлять блюда из яиц и творога.
ПК. 2.5	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ПК. 3.1	Готовить бульоны и отвары.
ПК. 3.2	Готовить простые супы.

ПК. 3.3	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК. 3.4	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК. 4.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК. 4.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК. 4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК. 5.1	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК. 5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК. 5.3	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов
ПК. 5.4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ПК. 6.1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты.
ПК. 6.2	Готовить и оформлять салаты.
ПК. 6.3	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК. 6.4	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ПК. 7.1	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК. 7.2	Готовить простые горячие напитки.
ПК. 7.3	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
ПК. 8.1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК. 8.2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК. 8.3	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК. 8.4	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК. 8.5	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК. 8.6	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.
ОК. 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК. 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК. 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК. 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК. 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК. 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК. 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

2.1. В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих компетенций:

Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции	Показатели оценки результата	Форма контроля и оценивания
<b>Уметь:</b>		
<p><b>У1.</b> Устно и письменно общаться на английском языке на профессиональные и повседневные темы. <b>ПК 1.1 — ПК 8.6</b> <b>ОК1 – ОК7</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-употребление разговорных формул (клише) в коммуникативных ситуациях;</li> <li>- составление связного текста; использованием ключевых слов на бытовые и профессиональные темы;</li> <li>- представление устного сообщения на заданную тему (с предварительной подготовкой);</li> <li>- воспроизведение краткого или подробного пересказа прослушанного или прочитанного текста;</li> <li>- беседа с использованием элементов описания, повествования и рассуждения по тематике текущего года обучения и предыдущих лет обучения</li> <li>- обсуждение прочитанного и прослушанного текста, выражая свое мнение и отношение к изложенному</li> </ul>	<p>Практические задания</p> <p>Устный опрос</p> <p>Текущий контроль умения высказываться по предложенной теме</p> <p>Творческие задания</p> <p>Рефераты</p>
<p><b>У 2.</b> Переводить со словарем иностранные тексты профессиональной направленности. <b>ПК 1.1 — ПК 8.6</b> <b>ОК1 – ОК7</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- нахождение слова в иностранно-русском словаре, выбирая нужное значение слова;</li> <li>- ориентировка в формальных признаках лексических и грамматических явлений</li> <li>- осуществление языковой и контекстуальной догадки</li> <li>- адекватная передача содержания переводимого текста в соответствии нормами русского литературного языка.</li> </ul>	<p>Контроль перевода текстов общенаучного и профильного характера.</p> <p>Контроль супражний на словообразован ие,</p>

		словосложение, конверсии
<b>Знать:</b>		
<b>3.1:</b> Лексический минимум (1200-1400 ЛЕ), необходимый для чтения и перевода иностранных текстов профессиональной направленности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- овладение лексическими и фразеологическими явлениями, характерными для технических текстов</li> <li>- выбор нужного значения слова из серии представленных в словаре</li> <li>- расширение потенциального словаря за счёт конверсии, а также систематизации способов словообразования.</li> <li>- включение в активный словарь учащихся общенаучной терминологической и профессионально-направленной лексики</li> <li>- расширение объёма рецептивного словаря учащихся</li> </ul>	Контрольно-тренировочные упражнения на овладение лексическими единицами
<b>3.2:</b> Грамматический минимум по каждой теме УД.	<ul style="list-style-type: none"> <li>систематизация, объяснение примеров грамматических правил и явлений</li> <li>-применять в речи грамматических конструкций и структур</li> </ul>	Контрольно-тренировочные упражнения Проверочная работа
<b>3.3:</b> Характерные особенности фонетики английского языка	<ul style="list-style-type: none"> <li>-различение характерных особенностей иностранной языковой речи</li> <li>- воспроизведение всех звуков иностранного языка, интонации повелительных, повествовательных (утвердительных и отрицательных) и вопросительных предложений.</li> </ul>	Тест по фонетике
<b>3.4:</b> Лингвострановедческую, страноведческую и социокультурную	<ul style="list-style-type: none"> <li>- увлечение объема знаний о социально-культурной специфике стран изучаемого языка при помощи чтения и аудирования текстов страноведческого характера</li> <li>- совершенствование умений строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике</li> </ul>	Тест по страноведению



<p>информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения</p>	<p>-формирование умений выделять общее и специфическое в культуре родной страны и страны изучаемого языка</p> <p>-расширение кругозора учащихся, их информированности и общей эрудиции</p> <p>- подготовка учащихся к участию в межкультурном общении на иностранном языке в письменной и устной формах с учётом интересов и профильных устремлений</p>	<p>Контроль чтения и аудирования текстов страноведческого характера</p>
---------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------

### 3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ:

#### 3.1. Формы и методы оценивания

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по учебной дисциплине ОП.07 «Иностранный язык по профессиональной направленности» программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.07.17 Повар, кондитер на базе среднего общего образования, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Итоговой аттестацией по учебной дисциплине является письменный дифференцированный зачет.

Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции	Показатели оценки результата	Форма контроля и оценивания
<b>Уметь:</b>		
<p><b>У 1.</b> Устно и письменно общаться на английском языке на профессиональные и повседневные темы. <b>ПК 1.1 — ПК 8.6</b> <b>ОК1 – ОК7</b></p>	<p>-употребление разговорных формул (клише) в коммуникативных ситуациях; - составление связного текста использованием ключевых слов на бытовые и профессиональные темы; - представление устного сообщения на заданную тему (с предварительной подготовкой); - воспроизведение краткого или подробного пересказа прослушанного или прочитанного текста; - беседа с использованием элементов описания, повествования и рассуждения по тематике текущего года обучения и предыдущих лет обучения - обсуждение прочитанного и прослушанного текста, выражая свое мнение и отношение к изложенному</p>	<p>Практические задания Устный опрос Текущий контроль умения высказываться по предложенной теме Творческие задания Рефераты</p>
<p><b>У 2.</b> Переводить со словарем</p>	<p>- нахождение слова в иностранно-русском словаре, выбирая нужное значение слова;</p>	<p>Контроль перевода текстов</p>

<p>иностранные тексты профессиональной направленности. <b>ПК 1.1 — ПК 8.6</b> <b>ОК1 – ОК7</b></p>	<p>- ориентировка в формальных признаках лексических и грамматических явлений</p> <p>- осуществление языковой и контекстуальной догадки</p> <p>- адекватная передача содержания переводимого текста в соответствии с нормами русского литературного языка.</p>	<p>общенаучного и профильного характера.</p> <p>Контроль упражнений на словообразование, словосложение, конверсии</p>
<b>Знать:</b>		
<p><b>3.1:</b> Лексический минимум (1200-1400 ЛЕ), необходимый для чтения и перевода со словарем иностранных текстов профессиональной направленности.</p>	<p>- овладение лексическими и фразеологическими явлениями, характерными для технических текстов</p> <p>- выбор нужного значения слова из серии представленных в словаре</p> <p>- расширение потенциального словаря за счёт конверсии, а также систематизации способов словообразования.</p> <p>- включение в активный словарь учащихся общенаучной терминологической и профессионально-направленной лексики</p> <p>- расширение объёма рецептивного словаря учащихся</p>	<p>Контрольно-тренировочные упражнения на овладение лексическими единицами</p>
<p><b>3.2:</b> Грамматический минимум по каждой теме УД.</p>	<p>систематизация, объяснение примеров грамматических правил и явлений</p> <p>-применять в речи грамматических конструкций и структур</p>	<p>Контрольно-тренировочные упражнения</p> <p>Проверочная работа</p>
<p><b>3.3:</b> Характерные особенности</p>	<p>-различение характерных особенностей иностранной языковой речи</p> <p>- воспроизведение всех звуков иностранного языка, интонации</p>	<p>Тест по фонетике</p>

фонетики английского языка	повелительных, повествовательных (утвердительных и отрицательных) и вопросительных предложений.	
<b>3.4:</b> Лингвострановедчес кую, страноведческую и социокультурную информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения	- увлечение объема знаний о социально-культурной специфике стран изучаемого языка при помощи чтения и аудирования текстов страноведческого характера - совершенствование умений строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике - формирование умений выделять общее и специфическое в культуре родной страны и страны изучаемого языка - расширение кругозора учащихся, их информированности и общей эрудиции - подготовка учащихся к участию в межкультурном общении на иностранным языке в письменной и устной формах с учётом интересов и профильных устремлений	-Тест по страноведению Контроль чтения и аудирования текстов страноведческого характера

## Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам)

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля			
	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З
Тема 1 Приготовление блюд из овощей и грибов	Практические задания <sup>1</sup> 1, <sup>1</sup> 2, <sup>1</sup> 3  Устный опрос  Самостоятельная работа	У1, У2, 32, ОК6, ОК4 ПК1.1-ПК1.2		
Тема 2 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	Устный опрос  Самостоятельная работа  Практические задания <sup>1</sup> 4, <sup>1</sup> 5	У1, 31, 32, 33, 34, ОК4, ОК6 ПК 2.1-ПК 2.5		
Тема 3 Приготовление супов и соусов	Практические задания <sup>1</sup> 6, <sup>1</sup> 7, <sup>1</sup> 8  Устный опрос  Самостоятельная работа	У1, У2, 31, 32 ПК 3.1. -ПК 3.4.		
Тема 4 Приготовление блюд из рыбы	Практические задания <sup>1</sup> 9, <sup>1</sup> 10, <sup>1</sup> 11  Устный опрос  Самостоятельная работа	У1, У2, 31, 32, 33, ОК 3, ОК6 ПК 4.1-ПК 4.3.		
Тема 5 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Практические задания <sup>1</sup> 12, <sup>1</sup> 13, <sup>1</sup> 14			

	Устный опрос Самостоятельная работа	У1, У2, З 1, 32, 33, ОК 3, ОК6 ПК 5.1- ПК 5.4		
Тема 6 Приготовление холодных блюд и закусок	Практические задания <sup>1</sup> 15, <sup>1</sup> 16, <sup>1</sup> 17 Устный опрос Самостоятельная работа	У1, 32, 33, 34 ОК2, ОК6 ПК 6.1-ПК 6.4		
Тема 7 Приготовление сладких блюд и напитков	Практические задания <sup>1</sup> 18, <sup>1</sup> 19, <sup>1</sup> 20 Устный опрос Самостоятельная работа	У1, 31, 32, 33, ОК4, ОК6 ПК 7.1-ПК 7.3		
Тема 8 Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Практические задания <sup>1</sup> 21, <sup>1</sup> 22, <sup>1</sup> 23 и № 24 Устный опрос Самостоятельная работа	У1, У2, 31, 32, 33, 34 ОК2, ОК3, ОК4, ПК 8.1-ПК 8.6		
Тема с 1-8			Диф. зач	У1, У2, 31, 32, 33, 34, 5 ОК2, ОК3, ОК4, ОК1, ОК6 , ОК7, ОК5, ПК1.1-ПК 8.6

### **3.2. Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины** **Типовые задания для оценки знаний и умений**

#### **Практическое занятие <sup>1</sup> 1 Приготовление блюд из овощей и грибов** **Чтение и перевод текстов, просмотр видеоматериалов**

At the Supermarket

There are many kinds of shops catering for needs of the population. You can go shopping to small food stores: the grocery store, liquor store, store of dairy products, butchers, bakery, greengrocer's, fish-monger's, confectionery, candy store. But I prefer to shop in large stores — supermarkets. Supermarkets sell more than just food. Many sell items for the car, household goods, cosmetics and cigarettes. Some even sell books, medicines and flowers.

A large modern supermarket has been opened recently not far from my block of flats and most often I go shopping there. I am its regular customer now.

When you come into the supermarket, you have to take a food basket or a shopping cart to put all the products you buy. All the necessary foodstuffs can be bought here: meat, fish, milk, grocery, baked items, sweets, cooked sausages, smoked foods, vegetables and fruit.

In the meat aisle the customers can buy beef, pork, mutton, veal, poultry and game.

There is always a rich choice of fish there: live carp, pike, bream and sheat fish. There is much fresh-frozen fish: perch, cod, plaice and some other like pike-perch and sturgeon. There is herring, kipper and much tinned fish too.

#### **Практическое занятие <sup>1</sup> 2 Приготовление блюд из овощей и грибов** **Выполнение лексико-грамматических упражнений**

**Подберите русский эквивалент к следующим словосочетаниям:**

shops catering for needs of the population, regular customer, to put all the products you buy, tinned fish, all kinds of cereals, ready packets, a big choice of items, all year round, it doesnt take much time, to compare prices.

#### **Практическое занятие 3 Приготовление блюд из овощей и грибов**

**Тренировка навыков монологической и диалогической речи, связанной с повседневно-бытовыми ситуациями и профессиональной деятельностью**

**Расскажите о том, как Вы делаете покупки, используя вопросы**

1. Which is preferable for you — to buy food in a big supermarket or in small

shops? Why?

2. Is the shop where you prefer to buy food close to your block of flats or far from it?
3. What is your favourite supermarket?
4. Are the foodstuffs expensive or cheap there?
5. Do you pay attention to the price of the foodstuffs?
6. How do you make choice when buying food?
7. Do you pay attention to the brand name when you buy food?
8. Do you buy at once or look around for lower prices?
9. How often do you go shopping?
10. Do you often buy expensive products?
11. What kind of products are those?
12. When does it happen?
13. How do you pay —in cash, by checks or by credit card?

**Практическое занятие <sup>1</sup> 4 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.**

**Чтение и перевод текстов,**

**What Is Sold Where**

Until a few years ago the English used to shop at their local greengrocer's, butcher's, baker's and so on. Now these small shops have all but capitulated as their customers pile into their cars and get everything they need at huge out-of-town-centre hangars filled with all their hearts desire.

The only shops to have survived the march of the supermarkets in any numbers are the corner shops, known in some quarters as Patelleries since so many of them are run by Ugandan Asian immigrant families. These corner shops are often supermarkets in miniature and sell anything from sweets to sweat bands, from napkins to newspapers. Many of them are also open all day and half the night.

The English say that there is only one golden rule. You can get anything you need in very small or very big shops and nothing in medium-sized ones.

**Практическое занятие <sup>1</sup> 5 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.**

**Выполнение лексико-грамматических упражнений, тренировка навыков монологической и диалогической речи, связанной с повседневными ситуациями и профессиональной деятельностью.**

**Разделите слова на 4 группы:**



a) Meat, Fish, Fruit, Vegetable

Beef, carp, apple, marrow, banana, plum, plaice, onion, veal, cod, lemon, mushroom, mango, pike, radish, pear, ruff, pork, bream, mutton, bean, carrot, date, raisin, mullet, potato, grape, lamb, sprat, cucumber, trout, tomato, pea, fig.

б) Bakery, Dairy, Berry, Cereal

Cherry, cheese, jam, bun, barley, puff, bilberry, milk, semolina, bread, cowberry, dumpling, cream, biscuit, butter, gooseberry, cookie, millet, strawberry, curd, jam puff, oatmeal, cranberry, pot cheese, roll, hamburger.

**Практическое занятие <sup>1</sup> 6 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.**

**Тренировка навыков монологической и диалогической речи, связанной с повседневно-бытовыми ситуациями и профессиональной деятельностью**

**Переведите текст на русский язык:**

1. To know everything is to know nothing. 2. Everybody's business is nobody's business. 3. Can you see anything? — Nothing at all. 4. She never gives anything to anybody. 5. Somewhere someone is crying. 6. She has nowhere to live. 7. I can't remember anything. 8. Nothing new under the sun. 9. Never put off till tomorrow what you can do today. 10. It is never too late to learn. 11. They must be somewhere near hear. 12. She hasn't got anybody to talk to. 13. They never go anywhere in the evening. 14. He never reads anything except newspapers. 15. Can you smell anything? — Yes, something burning.

**Практическое занятие <sup>1</sup> 7 Приготовление супов и соусов**

**Чтение и перевод текстов,**

**Reading Food Labels**

Over the past 40 years, the range of foods available in packets, jars and cans has increased dramatically. Legislative bodies recognized that consumers required more information in order to make the best choices for health, which resulted in improved product labels. Food manufacturers in the European Community and North America are required by law to provide the following information on product labels: total weight or volume, a list of the ingredients and of the additives in order of weight, the name and address of the manufacturers and the country of origin.

Manufacturers should also list caloric value per 100 g, suggested number of servings the packaged food provides and the date after which the product cannot be

sold or should not be eaten. This date is usually stamped on the lid or the base of products. Many labels also provide a nutritional analysis of food, such as total fat, carbohydrate and protein content.

**Практическое занятие <sup>1</sup> 8 Приготовление супов и соусов  
выполнение лексико-грамматических упражнений**

**Вставьте артикли А (an), the, где необходимо**

1. Do you want ...cup of coffee? 2. I' m ...student. 3. She has got car. 4. It' s ...pencil. ...pencil is red. 5. My cousin is ... nurse. 6. There are ... children in ... yard. 7. I see ... girl in ... street. ... girl is nice. 8. There is ... bottle of milk in ... refrigerator. 9. Do you like ... cheese? 10. My daughter likes ... chocolate. I'll give her ... bar of chocolate. 11. Close ... door and open ... window, please. 12. Are there any books on table? 13. I usually have ... breakfast before I go to ... school. 14. Where

is your ... mother? — She is at ... work. 15. Where do you usually have ... dinner? 16. Does she speak ... English well? 17. Bring me ... glass of water, please. 18. Buy ...loaf of ...white bread, please. 19. When does he go to ...bed? 20. Her sons are ...pupils

**Практическое занятие <sup>1</sup> 9 Приготовление супов и соусов**

**Тренировка навыков монологической и диалогической речи,  
связанной с повседневно-бытовыми ситуациями и профессиональной  
деятельность.**

**Переведите на русский язык:**

1. We eat soup with a spoon. 2. I usually wait for my friend at the bus stop. 3. He spoke to our teacher yesterday. 4. This house was built by my father. 5. He asked his friends for help. 6. I'll try to explain the situation to you. 7. My mother likes to listen to music. 8. I am looking for my umbrella. 9. She is interested in literature. 10. You can be proud of your work. 11. I invited him to my tomorrow's party. 12. Do you know the beginning of the story?

**Практическое занятие <sup>1</sup> 10 Приготовление блюд из рыбы**

**Чтение и перевод текстов**

Russian cuisine is rich and varied. There is a big choice of appetizers, soups, hot and dessert dishes. Soup makes an important part of a Russian meal. The traditional Russian soups are *shchee* (fresh cabbage meat *shchee*, sauerkraut *shchee*, *shchee Petrovsskie* cooked from pike-perch and fresh cabbage), *borshch*, *rassolnik* (kidney and salted cucumber soup), meat and fish *solyanka*, *ukha*, mushroom soup

and soup in season — *okroshka* and cold beetroot soup. No two recipes are the same for *borshch* and *shchee*.

Many ways of cutting and cooking meat came from France, that is why they have French terms: *antrekot*, *eskalop*, *file*. Roast suckling pig is a classic festive dish on the Russian table. The traditional method was to roast the pig on a baking tray in the oven. It was cooked with the head left on, basted frequently with oil or butter and served with buckwheat and sometimes with a hot sauce. Alexander Grigoryevich Stroganoff gave his name at the end of the 19th century to a dish—beef Stroganoff. Stroganoff lived in Odessa and had a very good cook who was either French or French-trained. Beef Stroganoff is a dish made of meat cut into strips and cooked in sour-cream sauce.

**Практическое занятие <sup>1</sup> 11 Приготовление блюд из рыбы  
выполнение лексико-грамматических упражнений**

**Answer the question**

1. What is the name of the popular Russian dish made of meat cut into strips and cooked in sour-cream sauce?
2. What is the name of the highly seasoned soup made of beetroot and cabbage and served with sour cream?
3. What is the name of the Russian fermented beverage made of rye?
4. What are the names of the most popular Russian yoghurt-type beverage of fermented cow's milk?
5. What is the name of the national Russian dish made of cooked grain?
6. What Caucasian name do the Russians use in reference to what Americans know as 'shish-kebab'?
7. What is the name of the Russian Easter cake?
8. What are the French terms for some Russian meat dishes?
9. What is the name of open-topped pies with curd-stuffing?
10. What is the most typical trait of the Russian character?

**Практическое занятие <sup>1</sup> 12 Приготовление блюд из рыбы  
Тренировка навыков монологической и диалогической речи,  
связанной с повседневно-бытовыми ситуациями и профессиональной  
деятельностью.**

**Переведите предложения на английский язык, используя слова и выражения из текста:**

1. Суп – это часть обеда в русской кухне.
2. Щи- это традиционный русский суп, приготовленный из мяса и капусты.
3. Петровские щи готовятся из судака и свежей капусты.
4. Многие способы нарезки и приготовления мяса заимствованы из французской кухни.
5. В деревнях Сибири существует целая церемония приготовления пельменей.
6. Русское слово«каша» обозначает почти все способы приготовления круп.
7. Сметана – это универсальная приправа в русской кухне.
8. Сбитень – это старинный русский напиток, который готовят из кваса, коньяка или водки, мёда, чая и специй.
9. Гостеприимство – типичная черта русского характера.
10. Русские люди очень гостеприимны; они приглашают к столу каждого, кто входит в дом.

### **Практическое занятие <sup>1</sup> 13 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**

#### **чтение и перевод текста**

*Pelmeni* is another specialty of Russian cookery, which has its history. Under the Mongol yoke *pelmeni* became established in Siberia and the Urals and gradually spread on all the territory of Russia. Nowadays there is a great number of recipes and varieties of them. Traditional mixture of beef, pork and elk is used to make minced meat. It is interesting that the whole ceremony of making *pelmeni* exists in the villages of Siberia. There is a local tradition there that the families gather at the table once or twice a month in winter and spend the whole afternoon to make a vast batch of *pelmeni*. The women make the dough and chop the meat, the men do the folding. The traditional form is ear-shaped, but they come in all shapes from square to triangles. Then the *pelmeni* are deep frozen and kept in sacks, bags or buckets in cold pantries.

Russian cooking makes greater and more varied use of mushrooms than any other cuisine in the world. They are eaten raw, dressed with herbs, cooked into soups and pies, baked with cream. A popular winter delicacy is pickled or salted mushrooms, which are eaten as hors d'oeuvres.

### **практическое занятие <sup>1</sup> 14 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**

## **выполнение лексико-грамматических упражнений**

### **Поставьте глаголы в скобках в Present Simple**

1. He (to drink) coffee in the morning. 2. I (not to drink) coffee in the evening.  
3. They (to like) dairy products. 4. We (not to like) meat dishes. 5. My mother (to go) shopping on Sundays. 6. She (not to do) her homework. 7. Mike usually (to have lunch) at 12 o'clock. 8. You (to cook) well? 9. We always (to eat) healthy food? 10. She (to do) shopping every day?

### **Практическое занятие <sup>1</sup> 15 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**

**Тренировка навыков монологической и диалогической речи, связанной с повседневно-бытовыми ситуациями и профессиональной деятельностью.**

#### **Напишите предложения в вопросительной и отрицательной форме:**

1. I like to cook. 2. We go to the restaurant at 9 o'clock. 3. My sister makes good coffee. 4. Pete has dinner with his friends. 5. They work every day. 6. She washes up after supper.

### **Практическое занятие <sup>1</sup> 16 Приготовление холодных блюд и закусок чтение и перевод текста**

The great Russian fish are freshwater fish, headed by the celebrated *sterlet* from the river Volga. They include several varieties of sturgeon and over a dozen different salmon. Of the extensive salmon family *trout* — *sig* — is still known to some people as "the Tsar's fish". They are served hot and cold, smoked, in aspic or stuffed, fried, marinated and the like. And, of course, soft, pressed and red caviar is the hit of every festive table.

The English word "porridge" is no good for translating *kasha*, which covers almost all ways of cooking all grains in water, milk, stock and cream. There is a large variety of consistencies from dry (like rice) to a thick puree. The simplest and traditional way to serve Russian *kasha* is with plenty of good butter. As the saying goes: "You can't spoil *kasha* with butter".

There is a large variety of poultry and game dishes in Russian cuisine: roast chicken, roast duck and goose stuffed with apples and sauerkraut, roast partridge, hazel grouse, woodcock, black cock, pheasant and quail. They are juicy and tender dishes.

**практическое занятие <sup>1</sup> 17 Приготовление холодных блюд и закусок  
выполнение лексико-грамматических упражнений  
Прочитайте по ролям и переведите:**

**Mother' s Helper**

Mother : There is little flour left. Will you go to the grocer' s and buy a bag of flour and some sugar, please?

Daughter : Shall I also buy a packet of tea?

Mother : Could you buy two and a packet of buckwheat?

Daughter : What about salt?

Mother : There is a lot. But we haven't got any rice.

Daughter : All right, Mum. I am off.

Mother : Don't forget the money and the shopping bag.

**Going Shopping**

Elder sister : Look, Kate. We haven't got any milk. Go to the dairy shop and buy a packet of milk.

Younger sister : Anything else?

Elder sister : Get half a kilo of hard cheese and a kilo of curds.

Younger sister : Do we need bread?

Elder sister : Sure. On your way back drop in to the bakery and buy a loaf of brown bread and a long loaf of white.

Younger sister : How about buns?

Elder sister : Yes. Buy buns and biscuits for tea.

**Практическое занятие <sup>1</sup> 18 Приготовление холодных блюд и закусок  
тренировка навыков монологической и диалогической речи,  
связанной с повседневно-бытовыми ситуациями и профессиональной  
деятельность.**

**Переведите предложения и составьте короткий диалог:**

1. How much are the oranges? 2. How much is a bag of potatoes? 3. How many kilos are there in the bag? 4. Four kilos of potatoes at 10 roubles a kilo. 5. Two packets of milk at 15 roubles a packet. 6. The total bill is 85 roubles. 7. What is the price of it? 8. How much does it cost? 9. Where is the price list?

—

**Практическое занятие <sup>1</sup> 19 Приготовление сладких блюд и напитков  
чтение и перевод текста**

A large variety of milk products are used in Russian cooking: a sort of dry, granulated cream cheese called *tvorog*, thick sour cream called *smetana* and several types of sour-milk products of the yoghurt type. *Smetana* can be used with almost anything: we can dress soups, meat dishes, strawberries and apples sliced up with it. It is also used on pancakes and drunk by the glassful with or without sugar. *Smetana* is also an almost universal flavouring sauce. *Smetana* is made from cream and contains 2,5% of protein, 20—40% of fat, lactic acid. *Kefir* is a dietary beverage made from cow's milk, yeast and lactic acid bacteria. *Ryazhenka* is a sour milk product made from baked milk.

Russian cuisine is famous for its pies which were baked in Russia in good old times and are very popular nowadays. They are *rasstegai* (open-topped *pirozhki* with meat or fish stuffing), *kulebiaka* (a pie with meat, cabbage or fish filling), *vatrushki* (yeast dough rolls with hollows filled with curds or jam), *krendeli* (knot-shaped bread), *boubliki* (thick ring-shaped rolls), *baranki* (ring-shaped rolls), *sooshki* (small ring-shaped crackers), *koolich* (Russian Easter cake).

**Практическое занятие <sup>1</sup> 20 Приготовление сладких блюд и напитков  
выполнение лексико-грамматических упражнений**

**Подберите русские эквиваленты к словосочетаниям:**

—home-baked bread, smoked pork, a huge variety of food, fresh black-eyed beans, a lot of slithering silver fish, self-respecting cook, slightly gamy flavour, depending on where it is made, before being smoked, one of the mobile baking stands, honey soaked doughnuts in syrup.

**Практическое занятие <sup>1</sup> 21 Приготовление сладких блюд и напитков  
тренировка навыков монологической и диалогической речи,  
связанной с повседневно-бытовыми ситуациями и профессиональной  
деятельность.**

**Прочитать по ролям и перевести:**

**At the Greengrocer' s**

Greengrocer : Good morning, madam. What can I do for you?

Ann : I want a large cabbage, please, and a kilo of carrots.

Greengrocer : Yes, madam. Anything else?

Ann : How much are those oranges? I don't see a price ticket there.

Greengrocer : They are 30 roubles a kilo.

Ann : Well, two kilos and a kilo of those apples.

Greengrocer : The peaches are very good today.

Ann : The peaches do look good. What do they cost?

Greengrocer : Forty roubles a kilo.

Ann : That's a real bargain. I'll take a kilo.

Greengrocer : Okay. Now, what else?

Ann : Nothing else, thank you. That's all for today. How much do I owe you?

Greengrocer : That's 120 roubles. Here's your change from your five hundred note —380 roubles.

Ann : Thank you. Goodbye.

Greengrocer : Goodbye. Thank you. Have a nice day.

### **Практическое занятие № 22 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**

#### **чтение и перевод текста**

As for drinks, Russian cuisine offers you its original beverages: *kvas* and *zbiten*, and a lot of different fruit and berry beverages. *Kvas* is a beverage made from rye bread and water fermented by yeast. There is a lot of sorts of *kvas*: mushroom *kvas*, *kvas* with mint, beetroot *kvas*, *kvas* with horseradish and a lot of others. *Zbiten* is an old Russian beverage made from *kvas*, cognac or vodka, honey, tea and spices.

Russian people are very hospitable and generous at the table. They invite everyone who enters their house to eat with them. Bread and salt are the symbolic offering at welcome and also a sign of respect from host to guest. The guest is welcome to share the food even if the house has no more to offer than bread and salt. Hospitality is a typical trait of character of a Russian.

### **Практическое занятие № 23 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**

#### **выполнение лексико-грамматических упражнений**

#### **Вставьте слова:**

a tube of, a packet of, a loaf of, baker's, a box of, a bar of, grocer's, chocolate

Mum: Kate, will you go to the \_\_\_\_\_ (1)?

Kate: OK, Mum. What should I buy?



Mum: I think, we need \_\_\_\_\_ (2) bread and two buns.

Kate: And I want \_\_\_\_\_ (3) chocolate.

Mum: All right, you can buy some \_\_\_\_\_ (4) and drop in to the \_\_\_\_\_(5) and get \_\_\_\_\_ (6) of flour, \_\_\_\_\_ (7) sugar and \_\_\_\_\_ (8) mustard.

Kate: Very well. I'm ready.

**Практическое занятие № 24 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий тренировка навыков монологической и диалогической речи, связанной с повседневно-бытовыми ситуациями и профессиональной деятельностью.**

**Прочитать и перевести:**

**At the Supermarket**

Nick : I have to go to the shop. My mother's made a shopping list for me.

Bob : Let's go together. I'll buy something for dinner, too.

Nick : I have to buy some meat. Look, they've got excellent choice today. I need some beef and a chicken. The beef is of superior quality.

Bob : Maybe. But I don't care for meat. I am a vegetarian, you know.

Nick : And I can't do without meat. I'll take this bit of shoulder and a boiling chicken.

Bob : What's next on your shopping list?

Nick : Two packets of milk and half a kilo of cheese.

Bob : I'll buy some cartons of yogurt and cream there. I'm fond of dairy products.

#### **4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

Предметом оценки являются умения и знания и профессиональная компетенция. Контроль и оценка осуществляется с использованием следующих форм и методов: практическое занятие, самостоятельная работа и устный опрос.

##### **I. ПАСПОРТ**

###### **1.1 Назначение:**

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины название по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, уровень подготовки базовый

###### **Требования (умения и виды деятельности), проверяемые заданиями письменной дифференцированной работы**

###### **Уметь:**

**У 1. - вести беседу (диалог, переговоры) профессиональной направленности на английском языке.**

**У 2. работать с источниками профессиональной информации на английском языке.**

###### **Знать:**

**З 1. лексико-грамматический материал по специальности, необходимый для профессионального общения**

**З 2. различные виды речевой деятельности и формы речи.**

**З 3. источники профессиональной информации на английском языке**

**З 4. технику перевода профессионально ориентированных текстов**  
Результатом освоения программы учебной дисциплины «Иностранный язык по профессиональной направленности» является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК. 1.1	<b>Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и грибов, подготовку пряностей и приправ.</b>
ПК. 1.2	<b>Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.</b>
ПК. 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК. 2.2	Готовить и оформлять каши, гарниры из круп и риса, простые

	блюда из бобовых и кукурузы.
ПК. 2.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК. 2.4	Готовить и оформлять блюда из яиц и творога.
ПК. 2.5	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ПК. 3.1	Готовить бульоны и отвары.
ПК. 3.2	Готовить простые супы.
ПК. 3.3	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК. 3.4	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК. 4.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК. 4.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК. 4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК. 5.1	<b>Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</b>
ПК. 5.2	<b>Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</b>
ПК. 5.3	<b>Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов</b>
ПК. 5.4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ПК. 6.1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты.
ПК. 6.2	Готовить и оформлять салаты.
ПК. 6.3	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК. 6.4	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ПК. 7.1	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК. 7.2	Готовить простые горячие напитки.
ПК. 7.3	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
ПК. 8.1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК. 8.2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК. 8.3	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК. 8.4	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК. 8.5	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК. 8.6	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.
ОК. 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК. 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и

	способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК. 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК. 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК. 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК. 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК. 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

## II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

### 2.1. Инструкция по выполнению письменной дифференцированной работы по учебной дисциплине

#### ОП.07 «Иностранный язык по профессиональной направленности»

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер. На базе среднего общего образования

На выполнение письменной дифференцированной работы дается 2 академических часа.

Получив листы с текстом заданий дифференцированной работы, листы для ее выполнения и листы для черновиков, подпишите их.

Внимательно ознакомьтесь с заданиями обязательной и дополнительной частей дифференцированной работы.

Состав задания (обязательные):

- Прочитать текст на английском языке
- Дополнить предложения по содержанию текста
- Перевести на английский язык
- Ответить на вопросы по прочитанному тексту
- Выполнить тест

Для получения оценки удовлетворительно (3) достаточно правильно выполнить 3 задания обязательной части.

Для получения оценки хорошо (4) нужно правильно выполнить 5 задания обязательной части;

Для получения оценки отлично (5) нужно выполнить 5 заданий обязательной части;

Задания сначала целесообразно выполнять на черновике, а потом оформлять всю работу на листах для выполнения дифференцированной работы.

Начинайте работу с заданий обязательной части и постарайтесь сначала набрать достаточное число баллов для получения оценки удовлетворительно (3).

Выполняйте задания в предложенном порядке.

Закончив выполнение э дифференцированной работы, сдайте ее вместе со всеми черновиками преподавателю.

**Вариант 1**

***Обязательная часть***

### 1. Прочитайте :

Russian cuisine is rich and varied. There is a big choice of appetizers, soups, hot and dessert dishes. Soup makes an important part of a Russian meal. The traditional Russian soups are *shchee* (fresh cabbage meat *shchee*, sauerkraut *shchee*, *shchee Petrovsskie* cooked from pike-perch and fresh cabbage), *borshch*, *rassolnik* (kidney and salted cucumber soup), meat and fish *solyanka*, *ukha*, mushroom soup and soup in season — *okroshka* and cold beetroot soup. No two recipes are the same for *borshch* and *shchee*.

Many ways of cutting and cooking meat came from France, that is why they have French terms: *antrekot*, *eskalop*, *file*. Roast suckling pig is a classic festive dish on the Russian table. The traditional method was to roast the pig on a baking tray in the oven. It was cooked with the head left on, basted frequently with oil or butter and served with buckwheat and sometimes with a hot sauce. Alexander Grigoryevich Stroganoff gave his name at the end of the 19th century to a dish—beef Stroganoff. Stroganoff lived in Odessa and had a very good cook who was either French or French-trained. Beef Stroganoff is a dish made of meat cut into strips and cooked in sour-cream sauce.

2. Дополните предложения по содержанию текста:

2. 1. The traditional Russian soups are .....
2. 2. *Soup makes an important part*.....
2. 3. *Roast suckling pig is a classic festive dish*.....
2. 4. *Alexander Grigoryevich Stroganoff* .....
2. 5. *Beef Stroganoff is a dish*.....

### 3. Переведите на английский язык:

3. 1. Суп – это часть обеда в русской кухне.
3. 2. Русское слово «каша» обозначает почти все способы приготовления круп.
3. 3. Русские люди очень гостеприимны; они приглашают к столу каждого, кто входит в дом.

### 4. Ответить на вопросы по прочитанному тексту

4. 1. What is the name of the popular Russian dish made of meat cut into strips and cooked in sour-cream sauce?
4. 2. What is the name of the highly seasoned soup made of beetroot and cabbage and served with sour cream?

4. 3. What is the name of the Russian fermented beverage made of rye?
4. 4. What are the names of the most popular Russian yoghurt-type beverage of fermented cow's milk?

5. Выполнить тест

**разделите слова на 4 группы: Meat, Fish, Fruit, Vegetable:**

Beaf, carp, apple, marrow, banana, plum, plaice, onion, veal, cod, lemon, mushroom, mango, pike, radish, pear, ruff, pork, bream, mutton, bean, carrot, date, raisin, mullet, potato, grape, lamb, sprat, cucumber, trout, tomato, pea, fig.

## Вариант 2

### Обязательная часть

#### 1. прочитайте :

*Pelmeni* is another specialty of Russian cookery, which has its history. Under the Mongol yoke *pelmeni* became established in Siberia and the Urals and gradually spread on all the territory of Russia. Nowadays there is a great number of recipes and varieties of them. Traditional mixture of beef, pork and elk is used to make minced meat. It is interesting that the whole ceremony of making *pelmeni* exists in the villages of Siberia. There is a local tradition in Siberia there that the families gather at the table once or twice a month in winter and spend the whole afternoon to make a vast batch of *pelmeni*. The women make the dough and chop the meat, the men do the folding. The traditional form is ear-shaped, but they come in all shapes from square to triangles. Then the *pelmeni* are deep frozen and kept in sacks, bags or buckets in cold pantries.

Russian cooking makes greater and more varied use of mushrooms than any other cuisine in the world. They are eaten raw, dressed with herbs, cooked into soups and pies, baked with cream. A popular winter delicacy is pickled or salted mushrooms, which are eaten as hors d'oeuvres.

2. Дополните предложения по содержанию текста:

2. 1. *Pelmeni* is another specialty.....
2. 2. Nowadays there is a great number of .....
2. 3. There is a local tradition in Siberia there that .....
2. 4. Then the *pelmeni* are .....
2. 5. Russian cooking makes greater and more varied use.....

#### 3. Переведите на английский язык:

3. 1. Щи- это традиционный русский суп, приготовленный из мяса и

капусты.

3. 2. Гостеприимство – типичная черта русского характера.

3. 3. Многие способы нарезки и приготовления мяса заимствованы из французской кухни.

#### 4. Ответить на вопросы по прочитанному тексту

4. 1. What is the name of the national Russian dish made of cooked grain?

4. 2. What is the great Russian fish?

4. 3. What is the name of the Russian Easter cake?

4. 4. What are the French terms for some Russian meat dishes?

#### 5. выполнить тест

##### разделите слова на 4 группы: Bakery, Dairy, Berry, Sereal

Cherry, cheese, jam, bun, puff, bilberry, milk, semoline, bread, cowberry, cream, biscuit, butter, gooseberry, cookie, millet, strawberry, curd, jam puff, oatmeal, cranberry, pot cheese, roll, hamburger

### Вариант 3

#### Обязательная часть

##### 1. прочитайте :

The great Russian fish are freshwater fish, headed by the celebrated *sterlet* from the river Volga. They include several varieties of sturgeon and over a dozen different salmon. Of the extensive salmon family *fera*(trout) — *sig* — is still known to some people as "the Tsar's fish". They are served hot and cold, smoked, in aspic or stuffed, fried, marinated and the like. And, of course, soft, pressed and red caviar is the hit of every festive table.

The English word "porridge" is no good for translating *kasha*, which covers almost all ways of cooking all grains in water, milk, stock and cream. There is a large variety of consistencies from dry (like rice) to a thick puree. The simplest and traditional way to serve Russian *kasha* is with plenty of good butter. As the saying goes: "You can't spoil *kasha* with butter".

There is a large variety of poultry and game dishes in Russian cuisine: roast chicken, roast duck and goose stuffed with apples and sauerkraut, roast partridge, hazel grouse, woodcock, black cock, pheasant and quail. They are juicy and tender dishes.

##### 2. Дополните предложения по содержанию текста:

2. 1. The great Russian fish are .....

2. 2. They are served .....



2. 3. The English word "porridge" is .....
2. 4. As the saying goes .....
2. 5. A large variety of milk products are .....

### 3. Переведите на английский язык:

- 3.1. Петровские щи готовятся из судака и свежей капусты.
3. 2. Сметана – это универсальная приправа в русской кухне.
3. 3. Сбитень – это старинный русский напиток, который готовят из кваса, коньяка или водки, мёда, чая и специй.

### 4. Ответить на вопросы по прочитанному тексту

4. 1. What is the name of open-topped pies with curd-stuffing?
4. 2. What is the most typical trait of the Russian character?
4. 3. What is the name of the classic chicken dish invented in Russia in the Soviet period?
4. 4. What is the Russian counterpart of Italian ravioli?

### 5. выполнить тест

разделите продукты питания на 2 группы – Healthful и Notfaithful  
 cake, yogurt, cookie, sweets, apple, pie, mineral water, potato cheeps, orange,  
 sandwich, carrot, popcorn, cornflakes

## Вариант 4

### Обязательная часть

#### 1. прочитайте :

Russian cuisine is famous for its pies which were baked in Russia in good old times and are very popular nowadays. They are *rasstegai* (open- topped *pirozhki* with meat or fish stuffing), *kulebiaka* (a pie with meat, cabbage or fish filling), *vatrushki* (yeast dough rolls with hollows filled with curds or jam), *krendeli* (knot-shaped bread), *boubliki* (thick ring- shaped rolls), *baranki* (ring-shaped rolls), *sooshki* (small ring-shaped crackers), *koolich* (Russian Easter cake).

As for drinks, Russian cuisine offers you its original beverages: *kvas* and *zbiten*, and a lot of different fruit and berry beverages. *Kvas* is a beverage made from rye bread and water fermented by yeast. There is a lot of sorts of *kvas*: mushroom *kvas*, *kvas* with mint, beetroot *kvas*, *kvas* with horseradish and a lot of others. *Zbiten* is an old Russian beverage made from *kvas*, cognac or vodka, honey, tea and spices.

Russian people are very hospitable and generous at the table. They invite everyone who enters their house to eat with them. Bread and salt are the symbolic offering at welcome and also a sign of respect from host to guest. The guest is welcome to share the food even if the house has no more to offer than bread and salt.

Hospitality is a typical trait of character of a Russian.

**2. Дополните предложения по содержанию текста:**

2. 1. Russian cuisine is famous for.....
2. 2. The guest is welcome to share .....
2. 3. They are *rasstegai* .....
2. 4. Bread and salt are the symbolic .....
2. 5. Russian people are .....

**3. Переведите на английский язык:**

- 3.1. Петровские щи готовятся из судака и свежей капусты.
3. 2. Русское слово «каша» обозначает почти все способы приготовления круп.
3. 3. Сбитень – это старинный русский напиток, который готовят из кваса, коньяка или водки, мёда, чая и специй.

**4. Ответить на вопросы по прочитанному тексту**

- 4.1. What is the name of the russian cottage cheese?
4. 2. What Caucasian name do the Russians use in reference to what the Americans know as «shish kebab»?
4. 3. What are the French terms for some Russian meat dishes?
4. 4. What is the name of open-topped pies with curd stuffing?

**5. ВЫПОЛНИТЬ ТЕСТ**

заполните пропуски следующими словами – salt shaker, fork, bowl, pepper shaker, knife, spoon, glass, napkin, plate, cup

1. Drink coffee from a .....
2. Drink water from a .....
3. Eat soup from a .....
4. Eat vegetable and meat from a .....
5. Put a .... on your lap.
6. Cut meat with a .....
7. Eat soup with a .....
8. Eat vegetable with a .....
9. Shake salt from a .....
10. Shake pepper from a .....

**III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА**

**III а. УСЛОВИЯ**

Количество вариантов задания для диф. зачета– 4 варианта

Время выполнения задания – 2 академического часа.

Оборудование: - словари

Материалы: , ручка, черновик, словари

Эталоны ответов

**Вариант 1**

**Обязательная часть**

## 2. Дополните предложения по содержанию текста:

2.1. The traditional Russian soups are *shchee* (fresh cabbage meat *shchee*, sauerkraut *shchee*, *shchee Petrovskie* cooked from pike-perch and fresh cabbage), *borshch*, *rassolnik* (kidney and salted cucumber soup), meat and fish *solyanka*, *ukha*, mushroom soup and soup in season — *okroshka* and cold beetroot soup. No two recipes are the same for *borshch* and *shchee*.

2.2. *Soup makes an important part of a Russian meal*

2.3. Roast suckling pig is a classic festive dish on the Russian table.

2.4. Alexander Grigoryevich Stroganoff gave his name at the end of the 19th century to a dish—beef Stroganoff.

2.5. Beef Stroganoff is a dish made of meat cut into strips and cooked in sour-cream sauce.

## 3. Переведите на английский язык:

3.1. Soup makes an important part of a Russian meal.

3.2. The English word "porridge" is no good for translating kasha, which covers almost all ways of cooking all grains in water, milk, stock and cream

3.3. Hospitality is a typical trait of character of a Russian.

## 4. Ответить на вопросы по прочитанному тексту

4.1. Beef Stroganoff is a dish made of meat cut into strips and cooked in sour-cream sauce.

4.2. Okroshka and cold beetroot soup is the name of the highly seasoned soup made of beetroot and cabbage and served with sour cream.

4.3. Kvas is the name of the Russian fermented beverage made of rye

4.4. Kefir and Ryazhenka are the names of the most popular Russian yoghurt-type beverage of fermented cow's milk.

## 5. ВЫПОЛНИТЬ ТЕСТ

Meat: Beef, mutton, veal, pike, pork, mutton, mullet, lamb, trout

Fish: carp, plaice, cod, bream, pike, sprat, trout, ruff

Fruit: apple, banana, plum, lemon, mango, pear, grape, fig, date

Vegetable: onion, mushroom, radish, bean, carrot, potato, cucumber, tomato, pea,

## Вариант 2.

2. Дополните предложения по содержанию текста:

2. 1. *Pelmeni* is another specialty of Russian cookery, which has its history.  
2. 2. Nowadays there is a great number of recipes and varieties of them.  
2. 3. There is a local tradition in Siberia there that the families gather at the table once or twice a month in winter and spend the whole afternoon to make a vast batch of *pelmeni*.

2. 4. Then the *pelmeni* are deep frozen and kept in sacks, bags or buckets in cold pantries.

2. 5. Russian cooking makes greater and more varied use of mushrooms than any other cuisine in the world.

### **3. Переведите на английский язык:**

3. 1. The traditional Russian soups are shchee (fresh cabbage meat shchee, sauerkraut shchee, shchee Petrovsskie cooked from pike-perch and fresh cabbage)

3. 2. Hospitality is a typical trait of character of a Russian.

3. 3. Many ways of cutting and cooking meat came from France, that is why they have French terms: antrekot, eskalop, file

### **4. Ответить на вопросы по прочитанному тексту**

4. 1. Kasha is the name of the national Russian dish made of cooked grain

4. 2. trout is the great Russian fish, known as "the Tsar fish"

4. 3. Koolich is the name of the Russian Easter cake

4. 4. Antrekot, eskalop, file are the French terms for some Russian meat dishes

### **5. выполнить тест**

Bakery: bun, puff, bread, biscuit, cookie, jam puff, roll, hamburger, jam

Dairy: cheese, milk, cream, butter, pot cheese, curd

Berry: Cherry, bilberry, cowberry, gooseberry, strawberry, cranberry

Sereal: semolin, millet, oatmeal

### **Вариант 3.**

#### **2. Дополните предложения по содержанию текста:**

2.1. The great Russian fish are freshwater fish, headed by the celebrated *sterlet* from the river Volga.

2. 2. They are served hot and cold, smoked, in aspic or stuffed, fried, marinated.

2. 3. The English word "porridge" is no good for translating *kasha*, which covers almost all ways of cooking all grains in water, milk, stock and cream.

2. 4. As the saying goes: "You can't spoil *kasha* with butter".

2. 5. A large variety of milk products are used in Russian cooking: granulated cream cheese called tvorog, thick sour cream called smetana and several types of sour-milk products of the yoghurt type.

**3. Переведите на английский язык:**

3. 1. Shchee Petrovsskie is cooked from pike-perch and fresh cabbage

3. 2. Smetana is also an almost universal flavouring sauce in Russian cuisine

3. 3. Zbiten is an old Russian beverage

**4. Ответить на вопросы по прочитанному тексту**

4. 1. Rasstegai is the name of open-topped pies with curd-stuffing

4. 2. Hospitality is the most typical trait of the Russian character

4. 3. Roast chicken is the name of the classic chicken dish invented in Russia in the Soviet period

4. 4. Pelmeni is the Russian counterpart of Italian ravioli.

**5. Выполнить тест**

Healthful: yoghurt, apple, mineral water, orange, carrot

Notfaithful: cake, cookie, sweets, pie, potato chips, orange, sandwich, popcorn, cornflakes

**Вариант 4.**

**2. Дополните предложения по содержанию текста:**

2. 1. Russian cuisine is famous for its pies which were baked in Russia in good old times and are very popular nowadays.

2. 2. The guest is welcome to share the food even if the house has no more to offer than bread and salt

2. 3. They are rasstegai (open-topped pirozhki with meat or fish stuffing), kulebiaka (a pie with meat, cabbage or fish filling), vatrushki (yeast dough rolls with hollows filled with curds or jam), krendeli (knot-shaped bread), boubliki (thick ring-shaped rolls), baranki (ring-shaped rolls), sooshki (small ring-shaped crackers), koolich (Russian Easter cake).

2. 4. Bread and salt are the symbolic offering at welcome and also a sign of respect from host to guest.

2. 5. Russian people are very hospitable and generous at the table.

**3. Переведите на английский язык:**

3.1. Shchee Petrovsskie cooked from pike-perch and fresh cabbage

3. 2. Russian word *kasha* covers almost all ways of cooking grain

3. 3. Zbiten is an old Russian beverage made from kvas, cognac or vodka,

honey, tea and spices.

#### 4. Ответить на вопросы по прочитанному тексту

4.1. The name of the russian cottage cheese is tvorog.

4. 2. Okroshka is the name of the highly seasoned soup made of beetroot and cabbage and served with sour cream

4. 3. Many ways of cutting and cooking meat came from France, that is why they have French terms: antrekot, eskalop, file

4. 4. vatrushki is the name of open-topped pies with curd stuffing

#### 5. выполнить тест

1. Drink coffe from a cup. 2. Drink water from a glass.3. Eat soup from a bowl. 4. Eat vegetable and meat from a plate. 5. Put a napkin on your lap. 6. Cut meat with a knife.7. Eat soup with a spoon.8. Eat vegetable with a fork. .9. Shake salt from a salt shaker. 10. Shake pepper from a peper shaker.

Зачетная ведомость (или оценочный лист).

#### ШБ. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

##### Критерии оценки выполнения работы

Оценка	количество заданий, необходимых для получения оценки
«3» (удовлетворительно)	3 из обязательной части
«4» (хорошо)	4 из обязательной части
«5» (отлично)	5 из обязательной части

#### Критерии оценки выполненного практического задания:

Оценка 5 ставится за работу, выполненную полностью без ошибок и недочётов.

Оценка 4 ставится за работу, выполненную полностью, но при наличии в ней не более одной негрубой ошибки и одного недочёта, не более трёх недочётов.

Оценка 3 ставится, если студент правильно выполнил не менее 2/3 всей работы или допустил не более одной грубой ошибки и двух недочётов, не более

одной грубой и одной не грубой ошибки, не более трёх негрубых ошибок, одной негрубой ошибки и трёх недочётов, при наличии четырёх-пяти недочётов.

Оценка 2 ставится, если число ошибок и недочётов превысило норму для оценки 3 или правильно выполнено менее  $2/3$  всей работы.

Оценка 1 ставится, если студент совсем не выполнил ни одного задания.

## Использованные источники

1. Сиротина Т. А. Англо-русский словарь. 50000.- Донецк: ООО “ПКФ”БАО”, 2013. - 992 с.

2. Мюллер В. К., Боянус С. К. Англо-русский словарь. 40000. - Киев: “Канон”, 1998. - 688 с.

3. Щербакова Н. И., Звенигородская Н. С. Английский язык для специалистов сферы общественного питания. 8-е изд., стер., - М., издательский центр «Академия», 2014. - 320 с.

4. Веренич Н.И. Английский язык для колледжей = English for Colleges [Электронный ресурс]: пособие для учащихся/ Веренич Н.И., Тихонова В.П.— Электрон. текстовые данные.— Минск: ТетраСистемс, 2011.— 368 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/28039>.— ЭБС «IPRbooks»

5. Попов Е.Б. Иностранный язык для делового общения. Английский язык [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Попов Е.Б.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2013.— 72 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/16673>.— ЭБС «IPRbooks»

6. Английский язык [Электронный ресурс]: сборник тестовых заданий по дисциплине «Иностранный язык» (английский) для студентов 1-го курса/ — Электрон. текстовые данные.— Кемерово: Кемеровский государственный институт культуры, 2012.— 84 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/21950>.— ЭБС «IPRbooks»

7. Слепович В.С. Перевод (английский – русский) = Translation (English – Russian) [Электронный ресурс]: учебник/ Слепович В.С.— Электрон. текстовые данные.— Минск: ТетраСистемс, Тетралит, 2014.— 336 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/28183>.— ЭБС «IPRbooks»

### Интернет ресурсы:

<http://www.alleng.ru/.alleng.ru> – учебники на английском языке, грамматический, фонетический и лексический материал, топики, аудиоматериалы, тесты, СМИ

<http://www.englishteachers.ru/> – аудиоприложения к учебникам английского языка, презентации, тесты, диктанты, топики, обучающие компьютерные



программы

<http://www.homeenglish.ru/> – грамматика, аудиоуроки, программы для запоминания слов, разговорники

<http://www.study.ru/> – уроки онлайн, грамматика, тесты, игры, топики, разговорники, словари, книги на английском

## Лист согласования

Дополнения и изменения к комплекту КОС на учебный год  
Дополнения и изменения к комплекту КОС на \_\_\_\_\_ учебный год по  
дисциплине \_\_\_\_\_

В комплект КОС внесены следующие изменения:

---

---

---

---

---

Дополнения и изменения в комплекте КОС обсуждены на заседании  
МС \_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г. (протокол <sup>1</sup> \_\_\_\_\_).

Председатель МС \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /