Министерство образования и науки Республики Бурятия
Татауровский филиал
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Байкальский колледж туризма и сервиса»

Фонд оценочных средств
по учебной дисциплине
ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности
основная образовательная программа
для профессии среднего профессионального образования:
43.01.09 Повар, кондитер

Составитель: Семешко И.Н.,
преподаватель ГБПОУ «БКТиС» ТФ.

Татаурово, 2025 г

ОДОБРЕН
Цикловой комиссией ГБПОУ «БКТиС» ТФ
Протокол№1
от «5» сентября 2025г
Председатель цикловой комиссии

_____/ЯрохинаМ.Ю./
(Подпись) (ФИО)

Разработан на основе ФГОС СОО от 12 декабря 2016 г. № 1569; (ред. от 03.07.2024) утвержденный Приказом Министерства образования и науки РФ. Заведующий отделением по УПР

_____/Семешко И.Н./

Составитель: Семешко И.Н./_____
(ФИО) (Подпись)

1. Паспорт фонда оценочных средств

Оценочные средства по дисциплине ОП. 07 Иностранный язык в профессиональной деятельности для профессии 43.01.09 Повар, кондитер, предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, осваивающих программу учебной дисциплины

Фонд оценочных средств включает в себя контрольные материалы, контрольно – оценочные средства для проведения текущего контроля в форме текущего контроля – тестовые задания, контрольные работы, устный опрос, решения индивидуального задания, эссе и промежуточной аттестации в форме экзамена.

1.1 Перечень формируемых компетенций

(для учебных дисциплин профессионального цикла)

Компетенции формируемые в процессе изучения учебной дисциплины (междисциплинарного курса ОП. 07 Иностранный язык в профессиональной деятельности для профессии 43.01.09 Повар, кондитер).

Код компетенции	Наименование компетенции	Компонентный состав компетенций (номера из перечня)		
		Знает:	Умеет:	Имеет практический опыт:
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы	сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка

		сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивание плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации	задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные		

		траектории профессионального развития и самообразования		
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять Документы.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Современное оборудование кухни. Современные технологии приготовления пищи	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы

		процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

Перечень требуемого компонентного состава компетенций

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

Иметь практический опыт:

1. Проблемных и сложных ситуаций в различных контекстах;
2. проведения анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;
3. разработки деятельностного плана действий.

Уметь:

4. использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
5. владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;
6. самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;
7. участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;
8. осуществлять запрос и обобщение информации;
9. обращаться за разъяснениями;

выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;

10. вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);
11. поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);
12. завершать общение
13. делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;
14. кратко передавать содержание полученной информации;

15. в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.
16. составить небольшой рассказ (эссе);
17. заполнять анкеты, бланки;
18. написать тезисы, конспекты сообщения, в том числе на основе работы с текстом.
19. понимать основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;
20. понимать высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.
21. отделять главную информацию от второстепенной;
22. выявлять наиболее значимые факты;
23. определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.
24. извлекать необходимую, интересующую информацию;
25. отделять главную информацию от второстепенной;
26. использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

Знать:

27. профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные иситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;
28. лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;
29. простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;
30. предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;
31. имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.
32. артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля,имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.

33. наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every.
34. Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little. Понятие глагола-связки. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect

1.2. Этапы формирования компетенций

№	Раздел дисциплины, тема / для практики –	Виды работ		Код компетенции	Конкретизация компетенций (знания, умения, практический опыт)
		аудиторная	СРС		
1	Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки	монолог, эссе, проект, диалог, тест, пересказ	1,2	ОК 1-5,9,10	1, 2, 3,4,5,6,7,8,9, 23, 30,
2	Тема 2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала	монолог, эссе, проект, диалог, тест, пересказ	3,4	ОК 1-5,9,10	23,12,10,7,19,18,21,1,2,3,4,6,11, 22, 14, 20, 16, 11,17
3	Тема 3. Структура меню и рецепты блюд	монолог, эссе, проект, диалог, тест, пересказ	5,6	ОК 1-5,9,10	1, 2, 3,4,5,6,7,8,9, 23, 30,1
4	Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование	монолог, эссе, проект, диалог, тест, пересказ	7,8	ОК 1-5,9,10	1, 2, 3,4,5,6,7,8,9, 23, 30,
5	Тема 5. Кухонная, сервировочная и барная посуда	монолог, эссе, проект, диалог, тест, пересказ	9,10	ОК 1-5,9,10	1, 2, 3,4,5,6,7,8,9, 23, 30,14,17,18,19,20
6	Тема 6. Обслужи	монолог, эссе,	11-14	ОК 1-5,9,10	1, 2, 3,4,5,6,7,8,9, 23, 30,34,33,32,31,11,14,17

	вание посетителей в ресторане	проект, диалог, тест, пересказ			
7	Тема 7. Система закупок и хранения продуктов	монолог, эссе, проект, диалог, тест, пересказ	15,16	ОК 1-5,9,10	1, 2, 3,4,5,6,7,8,9, 23, 30,13,18,0,21,26,19,
8	Тема 8 Организация работы бармена и сомелье	монолог, эссе, проект, диалог, тест, пересказ	17-18	ОК 1-5,9,10	1, 2, 3,4,5,6,7,8,9, 23, 30, 16,18,19,20,14,19,10,11
9	Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	монолог, эссе, проект, диалог, тест, пересказ	19-24	ОК 1-5,9,10	1, 2, 3,4,5,6,7,8,9, 23, 30,11,17,19,

2.Показатели, критерии оценки компетенций

2.1. Структура фонда оценочных средств для текущей и промежуточной аттестации

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины*	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
1	2	3	4	5
1	Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки	ОК 1-5,9,10	тест, проект, монолог, диалог, см/р, эссе, реферат	Теоретический вопрос, практическое задание (перевод текста)
2	Тема 2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала	ОК 1-5,9,10	тест, проект, монолог, диалог, см/р, эссе, реферат	Теоретический вопрос, практическое задание (перевод текста)
3	Тема 3. Структура меню и	ОК 1-5,9,10	тест, проект, монолог, диалог, см/р, эссе,	Теоретический вопрос,

	рецепты блюд		реферат	практическое задание (перевод текста)
4	Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование	ОК 1-5,9,10	тест, проект, монолог, диалог, см/р, эссе, реферат	Теоретический вопрос, практическое задание (перевод текста)
5	Тема 5. Кухонная, сервировочная и барная посуда	ОК 1-5,9,10	тест, проект, монолог, диалог, см/р, эссе, реферат	Теоретический вопрос, практическое задание (перевод текста)
6	Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане	ОК 1-5,9,10	тест, проект, монолог, диалог, см/р, эссе, реферат	Теоретический вопрос, практическое задание (перевод текста)
7	Тема 7. Система закупок и хранения продуктов	ОК 1-5,9,10	тест, проект, монолог, диалог, см/р, эссе, реферат	Теоретический вопрос, практическое задание (перевод текста)
8	Тема 8 Организация работы бармена и сомелье	ОК 1-5,9,10	тест, проект, монолог, диалог, см/р, эссе, реферат	Теоретический вопрос, практическое задание (перевод текста)
9	Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	ОК 1-5,9,10	тест, проект, монолог, диалог, см/р, эссе, реферат	Теоретический вопрос, практическое задание (перевод текста)

2.2. Показатели, критерии и шкала оценки сформированных компетенций

Код и наименование компетенций (ОК. ПК)	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания		
	Оценка		
	Удовлетворительно /зачтено		Отлично /зачтено
ОК 1-5,9,10	Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, обнаружившему знание основного учебно-программного	Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, обнаружившему полное знание учебно-программного материала,	Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, обнаружившему всестороннее систематическое знание учебно-программного

	материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляющемуся с выполнением заданий, предусмотренных программой, обучающемуся, обладающим необходимыми знаниями, но допустившим неточности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий:	успешно выполнившему предусмотренные программой задачи, усвоившему основную рекомендованную литературу, показавшему систематический характер знаний по дисциплине и способному к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей профессиональной деятельности	материала, умение свободно выполнять практические задания, освоившему основную литературу и знакомому с дополнительной литературой, рекомендованной программой, студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившему творческие способности в понимании и использовании учебно-программного материала

Типовые критерии оценки сформированности компетенций

Оценка	Балл	Обобщенная оценка компетенции (2-5 балов)
«Неудовлетворительно»	2 балла	Обучающийся не овладел оцениваемой компетенцией, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, выполнении практических заданий, не уверено обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно, без использования профессиональных терминов.
«Удовлетворительно»	3 балла	Обучающийся освоил 60-69 % оцениваемой компетенции, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умение анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно,

		допускает неточности в профессиональных терминах, затрудняется доказательно обосновать свои суждения
«Хорошо»	4 балла	Освоил 70-89 % оцениваемой компетенции, умет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умеет аргументировать свои выводы и принимает самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умению и навыкам практической деятельности.
«Отлично»	5 баллов	Обучающийся освоил 90-100 % осваиваемой компетенции, умет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, применять самостоятельные решения в конкретной профессиональной ситуации, высказывает и обосновывает свои суждения. Владеет навыками практической деятельности, показывает соответствие всем компонентам компетенции. Владеет устной и письменной коммуникацией, логически правильно излагает ответ.

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

3.1. Текущая аттестация

Задания для проектов
по темам

1. Продукты питания и способы кулинарной обработки
2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала
3. Структура меню и рецепты блюд
4. Кухня, производственные помещения и оборудование
5. Кухонная, сервировочная и барная посуда
6. Обслуживание посетителей в ресторане
7. Система закупок и хранения продуктов
8. Организация работы бармена и сомелье
9. Кухня народов мира и рецепты приготовления блюд, проверяемые компетенции ОК 1-5,9,1

Задание: подготовить презентацию на английском/немецком языках.

Требования к содержанию: использовать термины и лексику по данной теме на английском/немецком языках.

Требования к оформлению: титульный слайд с названием темы и автора работы, содержание слайдов на английском/немецком языках; в каждом слайде по одному предложению; на слайде обязательно использовать иллюстрацию.

Критерии оценивания презентации:

№ п/п	Критерии оценки	
1.	**Критерии оценки презентации (5 баллов)** Объем презентации (8-10) Наличие разнообразного наглядного материала (рисунок, таблицы, диаграмм, схемы, фото) Техническая грамотность выполнения презентации (формат, объем текста не более 40 слов, шрифт) Уместность использования анимации (звуков, эффектов, музыки) Эстетический вид презентации (цвет, соразмерность картинок, шрифтов)	
2.	**Критерии оценки содержания презентации (5 баллов)** Соответствие между темой и содержанием Информативная насыщенность проекта Логическое изложение материала	
3.	**Критерии оценки защиты презентации (5 баллов)** Точное следование регламенту (2-3 минуты) Языковая правильность речи (грамматическая, лексическая, фонетическая) Степень владения материалом (свободное – без опоры, несвободное – с опорой) Самостоятельное управление слайдами презентации	
	ИТОГО: 13-15 баллов - «5» 10-12 баллов – «4» 7-9 баллов – «3» Итоговая оценка :	

Тестовые задания по учебной дисциплине
ОП. 07 Иностранный язык в профессиональной деятельности
по темам

1. Продукты питания и способы кулинарной обработки
2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала
3. Структура меню и рецепты блюд
4. Кухня, производственные помещения и оборудование

5. Кухонная, сервировочная и барная посуда
6. Обслуживание посетителей в ресторане
7. Система закупок и хранения продуктов
8. Организация работы бармена и сомелье
9. Кухня народов мира и рецепты приготовления блюд, проверяемые компетенции ОК 1-5,9,1

TEST №1 (Interior and restaurant sections).
Вариант 1

1. Заполните пропуски словами из правой колонки:

On the 1st of September a new restaurant much

"Palace" opened (1) in the city center..... (2) children's

from the zoo. They serve..... (3) cuisine. The costs

restaurant is not very big, there are only 30 .....(4) opened

but the bar and a jazz band in the evening are perfect. close to

Waiters are ..... (5) and helpful and the .....(6) works

is excellent. not far

"Palace" ..... (7) daily in summer but in Italy

winter it .....(8) on Mondays. The restaurant is prices

open .....(9) 11 a.m. to 11 p.m. but at weekends service

they .....(10) to the last guest. Usually "Palace" has children

a table d'hote menu at lunch time and an a la carte is closed

..... (11) in the evening. .... (12) Sundays families riendly

like having dinner in the restaurant, so there is also a Italian

special..... (13) menu; there are ..... (14) tasty from

desserts to choose from and the .....(15) are reasonable. car

A meal for two .....(16) about 30 $. seats

"Palace" restaurant is very popular. many

Tourists from ..... (17) and .....(18) like it very on

…….(19) because pasta there is delicious. There is a work

..... (20) park .....(21) it. menu

2 Выберите правильный вариант ответа:

Example: An orchestra is usually next to the …c... .

a. toilets b. cloakroom c. dance floor

1. Gent's is a toilet..... men.

a. from b. for c. to

2. Guests..... in the cloak room.

a. leave coats b. book tables c. make orders

3. Chef is in charge of the .....

a. restaurant b. kitchen c. dining room

4. A restaurant staff works..... shifts.

a. on b. with c. in

5. A cashier prepares.....

a. bills b. pastry c. fish dishes

6. A .....mixes cocktails

a. wine waiter b. bartender c. cook

7. Desserts are prepared in a .....

a. dishwashing section b. vegetable section c. pastry section

8. A ..... looks after wines.

a. wine waiter b. waitress c. cashier

9. A headwaiter is responsible for the quality of .....

a. food b. service c. bills

10. If the weather is fine, guests have meals .....

a. in a smoking section b. on the dance floor c. on the terrace

3. Переведите с русского языка на английский

1. Торговый зал находится справа.

2. Когда вы заходите в наш ресторан, вы видите раздевалку слева, затем бар.

3. В середине кухни находятся плиты и печи.

4. На кухне несколько холодильников и морозильная камера.

5. Торговый зал делится на зону для курящих и некурящих.

6. Шеф повар отвечает за качество пищи.

7. Туалеты расположены рядом с раздевалкой.

8. Официанты берут заказы у гостей.

9. Бармен готовит напитки и обслуживает гостей в баре.

Вариант 2

Test 2. Food & explaining dishes.

1. Выберите правильный вариант ответа:

Example: A vase for…a.. is in the middle of the table.

a. flowers b. cigarettes c. pencils

1. First we place. …

a. a napkin b. a tablecloth c. a soup plate

2. A side plate is…

a. to the left. b. to the right c. in the middle

3. We put..... on the top of the napkin.

a. a glass b. a bowl c. a butter knife

4..... is to the right and left of the plate

a. knife and fork b. fork and spoon c. knife and spoon

5. A soup spoon is outside …

a. the side plate b. the knife c. the fork

6.....is above the soup spoon.

a. a glass b. a napkin c. salt and pepper

7. A waiter puts …… on the side plate

A. a dirty napkin b. correctly folded napkin c. a torn napkin.

8. There is …… in the middle of the table.

a. an ashtray b. a wine glass c. a side plate

9. We leave only..... before we bring the dessert menu.

a. a soup plate b. cutlery c. a wine glass.

10. We light the candle if it is…. .

a. morning b. evening c. weekend

2. Расставьте слова в соответствующую колонку.

Beef, cabbage, mussels, caviar, beet root, trout, cucumber, lamb, liver, prawns, pork, veal, brains, leek, pike, duck, halibut, lobster, turkey, aubergine, cauliflower, eel, squide, chicken, carrot, heart, beans,sole
poultry

meat

offal

vegetables

fish

seafood

3. Complete the text with the following words : Boiled, dish, dough, also, is, baked, are, marinated, filled, in, fish, served

Fish dishes

The best-known & probably the most popular fish dish served _____{1} a Russian restaurant is monastery style sturgeon. Pieces of sturgeon are _____{2} with mushroom & sour cream. Another appetizing _____{3} is sturgeon Tzar-style shashlik with tartar sauce, olives & green lemon. Before frying the sturgeon pieces are _____{4} in white wine with onions and lemon. This makes the _____{5} particularly tender.

Beyond all praise _____{6} pike-perch rolls. Pieces of the fillet are first coated with salmon mousse &then wrapped in _____{7} & baked. The rolls are _____{8} with potatoes & cauliflower. Another way to prepare pike-perch _____{9} to fry the pieces in beer dough.

The fish dishes also include _____{10} sturgeon & horseradish in kvas, trout _____{11} with mushrooms & cheese & carp baked with mushrooms. Fried or steamed salmon dishes are_____{12} delicious.

Вариант 3

Test №3 Menu & explaining dishes

1.Заполните таблицу – разделы меню соответствующими блюдами, как показано на примере:

Appetizers
soups
3
Main dishes

fish -

poultry -

meat -
Side dishes
Desserts
Raspberry in red currant jelly
Chicken stew with prunes
Pea soup with smoked chicken;
Steamed vegetables
Strawberries with whipped cream.
Jellied pike perch
Fresh vegetables assorted
Herring in mustard sauce
Mashed potatoes
Boiled rice
Pistachios ice cream
Tomatoes filled with spicy curds and herbs
Grilled trout with tarragon
Pears with ginger
Shrimp cocktail
Goose liver pate
Cream soup of cauliflower
Pork chopped with pineapple and cheese
Ham rolls with horseradish
Baked lamb ribs
French onion soup
Sole baked with cream
Biscuits with cinnamon
Fried turkey fillet
Eel stew in white wine
Pan cakes stuffed with minced beef

2. Переведите меню с русского языка на английский:

Меню

Холодные закуски
● Салат из редиса и огурца с яйцом, заправленный майонезом
● Черная икра, подаётся с маслом и тостами
● Мясная холодная тарелка (ветчина, холодная отварная телятина, язык, колбас, куриные рулетики) подаётся со свежим огурцом, помидором, листом салата, хреном и горчицей
● Творог с помидором(Помидор, начиненный творогом с чесноком, тархуном и свежемолотым чёрным перцем) подаётся охлажденным.

Основные блюда
Овощные голубцы –Капустные рулеты(фарш из моркови, лука, сельдерея и петрушки , завёрнутый в капустный лист, тушеный с помидором)подаётся в горшочке.
Жареный осьминог, подаётся с тёртым сыром.
Судак с овощами, тушеный в шампанском (кабачки, картофель, морковь, болгарский перец.
Hare with mushrooms (hare, onion, garlic, champignons), served in sauce made from sour - cream, dry red wine, pepper, cloves and dry spicy herbs.
Зайчатина с грибами (зайчатина, лук, чеснок, шампиньоны) подаётся в соусе из сметаны, красного сухого вина, перца, гвоздики и сухих пряных трав

Гарниры
● Отварной молодой картофель с укропом
● Цветная капуста на пару

Десерты
Десерт из черники со взбитыми сливками
Свежий персик с сиропом из мяты и лаврового листа(Сахар, мята, лавровый лист, сок лайма) подаётся с мороженым

Молочныем и крупяные блюда
● Жареный сыр(ломтики сыра, обвалянные в яйце и сухарях, жареные на растительном масле) подаются с травами и свежим помидором.
● Овсяная каша с маслом

3. Найдите и исправьте ошибку:

Example: Pies are made from batter.

Pies are made from dough.

1. This dish is served with a pot.
2. What do you like to start with?
3. Meat plate assorted contains smoked halibut, mackerel and boiled sturgeon.

4. Boiled means cooked in the oven.
5. I’d prefer mash potatoes.
6. Dolma is made from minced meat, wrapped in a cabbage leaf.
7. Ginger is a herb, but dill and tarragon are spices.
8. I’d like my salad dressed with olive butter.
9. Pan cakes are cooked in a pot.
10. Dairy products are: curds, prunes, milk and cheese

1. (60с.) Приведите русский эквивалент на немецкий язык
Der Vorname

(несколько ответов)
1) имя
2) семья
3) фамилия
4) друзья

Правильные ответы
1.

2. (60с.) Вставьте подходящее по смыслу вопросительное слово
... heißt deine Schwester?

(один ответ)
1) Wie
2) Was
3) Wer
4) Wen

Правильные ответы
1.

3. (60с.) Вставьте подходящее по смыслу вопросительное слово
... studiert hier?

(один ответ)
1) Wie
2) Was
3) Wer
4) Wo

Правильные ответы
3.

4. (60с.) Приведите немецкий эквивалент
Фамилия

(несколько ответов)
1) Mein Name ist

2) Der Vorname

3) Ich heiße

4) Der Familienname

Правильные ответы

4.

5. (60с.) Найдите предложение с неправильным порядком слов

(один ответ)
1) Wer ist das?

2) Zeichnest du gut?

3) Wast macht deine Schwester gern?

4) Studiert Dagmar in Bern, nicht wahr?

Правильные ответы

4.

6. (60с.) Вставьте глагол-связку в правильной форме
Paul und Monika ... Studenten

(несколько ответов)
1) ist
2) sind
3) bist
4) seid

Правильные ответы

2.

7. (60с.) Вставьте глагол в правильной форме
Gabi studier.. an der Hochschule

(несколько ответов)
1) -t
2) -st
3) -et
4) -en

Правильные ответы

1.

9. (60с.) Вставьте глагол в правильной форме
Ich studier.. hier Musik

(один ответ)
1) -e
2) -t
3) -st
4) -en

Правильные ответы

1.

10. (60с.) Вставьте глагол haben в правильной форме
Ich ... einen Bruder

(один ответ)
1) haben

2) habt

3) habe

4) hat

Правильные ответы

3.

Критерии оценивания
0-50 % - неудовлетворительно. Результат не достигнут.
51 – 70 % - удовлетворительно.
71-84 % - хорошо.
85-100 % - отлично.

Оформление тем для эссе (рефератов, докладов, сообщений)

Темы эссе (рефератов, докладов, сообщений)

по темам:

1. Продукты питания и способы кулинарной обработки
2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала
3. Структура меню и рецепты блюд
4. Кухня производственные помещения и оборудование
5. Кухонная, сервировочная и барная посуда
6. Обслуживание посетителей в ресторане
7. Система закупок и хранения продуктов
8. Организация работы бармена и сомелье
9. Кухня народов мира и рецепты приготовления блюд

проверяемые компетенции ОК 1-5,9,10

Требования к содержанию:
соблюдение объема работы, соответствие теме, отражены ли все указанные в задании аспекты, стилевое оформление речи соответствует типу задания, аргументация на соответствующем уровне, соблюдение норм вежливости;

Критерии оценивания:
«5» - коммуникативная задача решена полностью; высказывание логично, использованы средства логической связи, соблюден формат высказывания и текст поделен на абзацы; лексика соответствует поставленной задаче и требованиям данного года обучения.**;** использованы разнообразные грамматические конструкции в соответствии с поставленной задачей и требованиям данного года обучения языку, грамматические ошибки либо отсутствуют, либо не препятствуют решению коммуникативной задачи.**;** орфографические ошибки отсутствуют, соблюдены правила пунктуации: предложения начинаются с заглавной буквы, в конце предложения стоит точка, вопросительный или восклицательный знак, а также соблюдены основные правила расстановки запятых.

«4» - коммуникативная задача решена полностью; высказывание логично, использованы средства логической связи, соблюден формат высказывания и текст поделен на абзацы.; лексика соответствует поставленной задаче и требованиям данного года обучения. Но имеются незначительные ошибки.; использованы разнообразные грамматические конструкции в соответствии с поставленной задачей и требованиям данного года обучения языку, грамматические ошибки незначительно препятствуют решению коммуникативной задачи.; незначительные орфографические ошибки, соблюдены правила пунктуации: предложения начинаются с заглавной буквы, в конце предложения стоит точка, вопросительный или восклицательный знак, а также соблюдены основные правила расстановки запятых.

«3» - коммуникативная задача решена.; высказывание нелогично, неадекватно использованы средства логической связи, текст неправильно поделен на абзацы, но формат высказывания соблюден.; местами неадекватное употребление лексики.; имеются грубые грамматические ошибки.; незначительные орфографические ошибки, не всегда соблюдены правила пунктуации: не все предложения начинаются с заглавной буквы, в конце не всех предложений стоит точка, вопросительный или восклицательный знак, а также не соблюдены основные правила расстановки запятых.

«2» - коммуникативная задача не решена.; высказывание нелогично, не использованы средства логической связи, не соблюден формат высказывания, текст не поделен на абзацы.; большое количество лексических ошибок; большое количество грамматических ошибок.; значительные орфографические ошибки, не соблюдены правила пунктуации: не все предложения начинаются с заглавной буквы, в конце не всех предложений стоит точка, вопросительный или восклицательный знак, а также не соблюдены основные правила расстановки запятых.

Оформление комплекта заданий по видам работ
(аудирование, говорение, чтение, письмо)

Комплект заданий для выполнения практических работ
по теме 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки,
проверяемые компетенции ОК 1-5,9,10
Выполните лексико-грамматические задания по теме «Овощи и фрукты»
Дайте определение следующим продуктам:

1. It is a vegetable that grows under the ground. It can be boiled, baked or fried. It can also be made into chips or crisps.

2. It is the meat from a bull or a cow.

3. It is a vegetable. We eat the dark red part that grows under the ground.

4. It is a shopkeeper who sells fruit and vegetables.

5. It is a large shop which sells all kinds of food and things for the house.

6. It is a plant which has seeds called grains.

7. It is a vegetable. It looks like a large ball of leaves. The leaves can be green, white or purple.

4. Переведите на русский язык кулинарный рецепт “Mushroom Soup”

•1 pound mushrooms

•4 cups fresh or canned chicken broth

•¼ cup butter

•2 tablespoons flour

•salt and freshly ground pepper to taste

•¼ cup dry sherry

•½ cup heavy cream

1. Remove the stems from the mushrooms and chop the stems coarsely. Reserve the caps.

2. Place the chopped stems in a saucepan and the broth. Bring to a boil and simmer twenty minutes. Strain the broth and reserve.

3. Slice the mushroom caps. Heat the butter in a saucepan and add the caps. Cook, stirring, until lightly browned. Sprinkle with the flour and add salt and pepper. Using a wire whisk, stir in the broth and bring to a boil. Simmer five minutes and add sherry and cream. Heat thoroughly and serve hot.

Yield: four or six servings.

5. Выберите правильный ответ:

1. How much … this wine cost?

a) is b) does c) do

2) They … serve roast goose today.

a) don't b) aren't c) doesn't

3) My sister … a pie on Sunday.

a) bakes b) baked c) is baking

4) I'd like a table … the window.

a) by b) at c) on

5) The same … me, please.

a) to b) for c) about

6. Переведите содержание следующей ситуации на английский язык:

- Добрый день, сэр.

- Вот меню.

- С чего желаете начать?

- Предпочитаете овощи и фрукты?

- Тогда возьмите наше фирменное блюдо – овощное ассорти.

- Не желаете ли вино?

- Очень хорошо.

- Я принесу Вам вино и закуску прямо сейчас.

Комплект заданий для выполнения практических работ
по теме 3. Структуа меню и рецепты блюд, проверяемые компетенции
ОК 1-5,9,10

Лексико-грамматические упражнения по теме «1-е и 2-е блюда»

1. Прочитайте и переведите диалог.

• Good evening gentlemen. What can I do for you?

• We'd like to have supper.
- Very good. I can offer you a wide choice of snacks and main-course dishes.
- What would you like to begin with?

• I'd rather take crab salad for an appetizer and what about you?
- I think I'll have the prawn cocktail. I'm fond of prawn.

• And the main course.

- Veal for my friend and the rare beefsteak for me please. Bring us also two minced vegetable salads and a bottle of red wine please.

- Okay gentlemen. I'll serve you immediately.

2. Поставьте глаголы, стоящие в скобках в нужную форму.

1. Sorry we (to have got/not) fruit ice-cream today.

2. This restaurant (to offer) Ukrainian cuisine.

3. We (to like) our coffee strong and hot.

4. (to take) a seat at this tariff please.

5. What dishes you (to offer) for dinner?

6. Orange jam (to be called) marmalade.

7. The menu (to lie) on the table.

8. The waiter (to get) an order from the greater now.

3. Найдите по словарю перевод данной лексики.

Bread and butter plate; fruit-dish; soup-bowl; stew-pan; luncheon knife; Madera glass; dessert fork; salt-cellar.

4. Преобразуйте данные предложения в отрицательные.

1. He gave a dinner party yesterday.

2. The man in black shirt is our manager.

3. My friend began working when he was 17.

4. The table should be laid quickly.

5. Look. Our head-waiter is greeting the guests.

5. Выберите правильный ответ.

1. Will you order... cup of coffee and ... cake for me?

a) the; b) a; c) an; d) -

2.... me two helpings of salmon please.

a) to bring; b) bring; c) brought

3. I'd like ....to skate.

a) can; b) could; c) be able to

4. Here.....your lunch.

a) were; b) are; c) is.

6. Задайте общий и специальный (к подчеркнутому слову) вопросы к следующим предложениям.

1. He lays tables for lunch at 11 o' clock.

2. Sauerkraut scheme is an old Russian dish.

3. Shashlyk is served everywhere in Georgia.

4. Chicken "Tabaka" is cooked for an hour.

7. Переведите данные предложения на английский язык, обращая внимание на употребление предлогов.

1. Между закуской и вторыми блюдами я ем суп.

2. Рядом с чашкой лежит чайная ложка.

3. На завтрак я пью кофе.

4. На столе лежит скатерть.

5. Мясо подают с гарниром.

6. Она ест рыбу без гарнира.

Перевести на русский язык рецепты приготовления английской выпечки по теме «Хлебобулочные изделия»

Recipe Russian cake with cabbage and eggs

In Russia like to say: "red hut pies". Has long been a favorite dish in Russia were pies with cabbage. They put on a feast in the center of the table and was served to all guests. We offer you a modern Russian cabbage pie and eggs.

Ingredients:

• flour - 1 kg;

• butter – 350 grams;

• water – 2.5 cups;

• yeast – 25 grams;

• milk – 200 ml;

• egg – 5 pieces;

• salt;

• cabbage – 1 large loaf.

Method of preparation

In warm water dissolve the yeast. Divide the flour into 2 equal parts and pound to mix with the swollen yeast. This is the basis for the dough – dough. The resulting mixture ist cover with a towel made of natural material that penetrated through the air, and set aside for 2 hours.
2 beat eggs, adding salt and a spoonful of sugar. A lot to combine with the remaining flour, pre-sifted. To enter into the milk and knead the dough.
The dough is mixed with yeast mixture until smooth. On floured Board knead the dough with oil. Pre-the butter should be frozen. To hit and roll out.
To prepare the filling you need to grind the cabbage with a sharp knife and pour boiling water. In a pan melt the butter, add chopped cabbage and fry until soft.

3 boil hard-boiled eggs, finely chop. Mix them with the cooled cabbage, salt and pepper to taste.
On the rolled out layer of dough evenly put the filling, sumipntg edge and place on a baking sheet. Bake in a preheated oven at 180-200 degrees for 35-40 minutes.
Bon appetit!

Charlotte Ingredients: 3 eggs 1 cup sugar 1 cup flour 3 apples Method: Wash and dry the apples then cut each one into four wedges, then core and slice. Set aside. In a large bowl mix thoroughly the flour, sugar, and three eggs to form a batter. Line a 3 inch deep baking tray with parchment, greased to prevent sticking. Put the apples in the dish then pour the batter over them. Bake at 180 degrees Celsius for 35-40 minutes till brown and a wooden pick inserted into the cake comes out clean.

Ham and egg sandwich - Ingredients: 4 eggs, hard-boiled 2 tbsp reduced-fat mayonnaise 1 pinch ground black pepper 8 slices wholemeal bread from a large loaf 4 wafer-thin slices roast ham 4 Iceberg lettuce leaves, shredded 4 tomatoes, sliced carrot, celery and cucumber sticks, to serve Method: Shell the hard-boiled eggs and chop them finely. Mix with the mayonnaise and season with ground black pepper. Spread the egg mixture over 4 slices of wholemeal bread, top with a slice of ham, then finish off with the lettuce and tomatoes. Sandwich together with the remaining slices of wholemeal bread. Cut the sandwiches in half. Wrap in cling film and keep chilled until ready to eat. Serve with carrot, celery and cucumber sticks. Tip 1: Use cress or watercress instead of Iceberg lettuce, if you prefer. Tip 2: For a vegetarian version, use 50g grated reduced-fat hard cheese instead of ham. Tip 3: Try topping the ham with some grated carrot or sliced cucumber instead of tomatoes, for a change.

Рецептура приготовления рыбных блюд

1. Выполните письменный перевод текста “Fish and Chips”, обращая внимание на употребление глаголовto be, to have.

2. Переделайте первое предложение в вопросительное и отрицательное.

Fish and Chips

Perhaps, the most popular food with the English is fish and chips. There are special

“Fish and Chips” shops and restaurants which sell this food from 11 a.m. until 2 p.m.

and from 5 p.m. until 7 p.m. A shop-assistant puts chips into a paper bag and a piece of fish on the top, then he sprinkles it with vinegar and salt and wraps all this in an old newspaper to keep them warm. You can eat fish and chips in a café or take it away and have them while walking down the street, just like the Londoners do.

1. Ответьте на вопросы к тексту:

2. What is the most popular food with the English?

3. Where can you buy this food?

4. Do you think it is healthy food?

6. Заполните пропуски артиклями (a, an, the), где необходимо:

Here is … menu. Give me … corn flakes with … milk, … rasher or two of bacon and … fried eggs. Coffee and … caviar sandwich, please. I want tea with … sugar.

7. Поставьте глаголы в скобках в нужном времени и переведите диалоги:

- You (to pass) me the sponge cake, please?

- Certainly. Here it is.

- You (to have) honey or jam?

- Honey, please.

- You (to take) apple or cherry pie?

- Cherry pie, please.

- I (to give) you a little more cheese tart?

- Yes, please.

- I (to bring) you another cup of tea?

- No, thanks.

Комплект заданий для выполнения практических работ
по теме 4. Кухня. производственные помещения и оборудование,
проверяемые компетенции ОК 1-5,9,10

1. Переведите с англ.яз на русский:

Glass

Grater

Jug

Juicer

Kettle

Kitchen scales

Knife

Ladle

Meat fork

Microwave

Mincer

Mixer

Napkin

Oven

Oven glove

2. Переведите с русского на англ.яз

барбекю, мангал

миска

хлебница

тарелка для хлеба

буфет

тумбочка

лопатка для торта

банка для круп

стул

ведёрко для шампанского

морозилка

фарфор

сервант

кофеварка

3. Составьте 5 вопросов к тексту:

The specific feature of the USA is its multinationality. In this country ,one can meet people from all the corners of the world. This peculiarity has a strong influence on the lifestyle of the USA in general, on the American culture, and, of course on its national cuisine. In fact, the traditional American cuisine is very diverse. It is composed not only of fast food and Coca Cola, as many people believe. Quite the opposite, from year to year more and more Americans choose healthy and natural food – vegetables, meat and seafood. In general, the traditional American cuisine is a mixture of Indian and European (mainly

British and Italian) cuisines. Corn, beans, maple syrup, pumpkins are very popular ingredients that can be found in many dishes.

Комплект заданий для выполнения практических работ
по теме 6. Обслуживание посетителей в ресторане, проверяемые компетенции ОК 1-5,9,10

1. Вставьте необходимые слова подчеркните их и переведите предложения:

experienced, hors d'oeuvres, receive guests, a rest, to serve, located, the staff, menu, the suppliers, apprentice, manages, fresh, customers, uniforms, neat and clean, cuisine, recommends, recipes, cash, table-cloths, menu, cutlery

1. Restaurant "Morris" is _____in a place famous for its theatres and cinemas. 2. The _____offers a variety of dishes from which the guests can choose. This is called an a la carte menu. 3. The restaurant is closed on Monday because the staff has _____. 4. Mr. Black, the manager, prepares the accounts for _____ and organizes the work for the next week. 5. The main part of his job is to control and coordinate the work of _____ in the dining room. 6. Their job is to take the order and _____ the meal to their guests. 7. Jim the, _____, works two months already and has learned a lot of things at a short time. 8. Today he will make the _____, some of the entrees, main course and dessert dishes. 9. The restaurant is famous for its dishes of Russian _____. 10. All the staff in the dining room- headwaiter, waiters and waitresses- get ready _____. 11. He _____ them special dishes or specialties of the restaurant. 12. _____always choose the restaurants with good service by waiters. 13. Waiters work with food and serve customers and they must be _____at all times. 14. The barman is very _____in wines and cocktails. He knows a lot of _____ of cocktails and strong drinks. 15. First they wash their hands and change into their _____. 16. Victor counts the money and gives the _____ to the cashier, cleans the tables and then he is free to go home. 17. She plans the menu and _____the staff in the kitchen. 18. The restaurant hall has modern design with light-blue carpet and walls, black chairs and white _____, sparkling _____ and glasses. 19. All dishes are always _____. 20. Customers like the _____ of this restaurant and the reputation of the place.

2. Вставьте нужные предлоги и переведите предложения.

(at, in, on, of)

a. Table d'hotel menu offers a limited choice…… dishes.

b. It is usually used…… restaurants, café, canteens.

c. The dishes of this menu are served…… this day only.

d. Judy was the head chef position…… the Country Club.

3. Переведите:

a. She had plans to be a baker.

b. Tom is a best cook in our family.

c. When the position of chef was available, he asked to give it a try.

d. Unfortunately, many people are still poisoned by food and most worry about becoming sick.

e. The menu is an important component of food service operations.

4. . Составьте словосочетания:

1. Kitchen a) profession

2. valuable b) cook

3. future c) course

4. sanitation d) menu

5. skilled e) descriptions

6. main f) rules

7. to design g) experience

8. detailed h) staff

Требования к оформлению: записывать ответы или перевод текста в тетради по иностранному языкам.

Система и критерии оценок результатов текущей аттестации

Письменный перевод текста со словарём

Оценка "отлично" ставится за литературный перевод 100% объема текста. Допускаются 1-2 ошибки, не искажающие содержание текста.

Оценка "хорошо" ставится за эквивалентную передачу 80% объёма текста, допускаются 1 - 2 ошибки, не искажающие содержание текста; за эквивалентную передачу содержания 100% объёма текста, но с3 - 5 ошибками, не искажающими понимание текста.

Оценка "удовлетворительно" ставится за безошибочный перевод 60% объёма текста; за перевод 80% объёма текста и более, содержащий 5 - 7 ошибок,не искажающих понимание содержание текста.

Темы самостоятельных работ.

Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки

См.р. 1 Составление кроссвордов по теме «Продукты питания» (выполнение заданий на закрепление изученного).

См.р. **2** Освоение лексического материала по теме 1, чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений.

Тема 2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала

См.р. 3.Написать сочинение на тему «Работа кухни» (выполнение заданий на закрепление изученного).

См.р. 4.Освоение лексического материала по теме 2, чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений.

Тема 3. Структура меню и рецепты блюд

См.р. 5.Составить меню ресторана.

См.р. 6. Составить меню кафе.

Тема4. Кухня. Производственные помещения и оборудование

См.р. 7/8. Выполнение заданий на закрепление изученного: освоение лексического материала по теме 4, чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений. Степени сравнения прилагательных.

Тема 5. Кухонная, сервировочная и барная посуда

См.р. 9/10 Выполнение заданий на закрепление изученного: освоение лексического материала по теме 5, чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений.

Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане

См.р. 11/12/12/14 Составить диалоги по темам:«Заказ столика», «Решение конфликтов».

Тема 7. Система закупок и хранения продуктов

См.р. 15/16 Выполнение заданий на закрепление изученного: освоение лексического материала по теме 7, чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений .

Тема 8 Организация работы бармена и сомелье

См.р. 17/18 Составить диалоги на тему «Обслуживание в баре».

Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд

См.р. 19/20/21/22/23/24 Подготовить презентации по национальным кухням (выполнение заданий на закрепление изученного): освоение лексического материала по теме 9, чтение, перевод текстов.

Критерии оценивания для практических и самостоятельных работ:

Выполнение полного объема работы, 1-2 ошибки по знанию материала, работа выполнена в срок и надлежащим образом оформлена в тетради для самостоятельных и практических работ – оценка «отлично»,

Выполнение 90% объема работы, незначительные ошибки по знанию материала, работа выполнена в срок и надлежащим образом оформлена в тетради для самостоятельных и практических работ – оценка «хорошо»,

Выполнение 70% объема, допущение значительных ошибок по знанию материала, работа выполнена в срок и надлежащим образом оформлена в тетради для самостоятельных и практических работ – оценка «удовлетворительно»,

Выполнение 50% объема работы, значительные ошибки по знанию материала, работа выполнена не в срок и не надлежащим образом оформлена в тетради для самостоятельных и практических работ – оценка «неудовлетворительно».

3.2. Промежуточная аттестация

Экзамен по учебной дисциплине проводится с учётом результатов текущего контроля:

- обучающийся имеет менее 30% пропусков практических занятий;
- выполнены и сданы все самостоятельные работы, предусмотренные программой.

Перечень теоретических вопросов по темам (1-й вопрос):

Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки

1. Who runs the Restaurant?

2. Where do the guests leave their coats?

3. What are two main sections of any catering enterprise? Who are at the head of these sections?

4. Is there a separate section in a restaurant for special occasion parties?

5. Where are the cocktails mixed? Who work there?

6. Is there a special person who recommends wines?

7. Who deals with money and bills?

8. What shops is a kitchen divided to?

9. Is there a special section for desserts?

10. What appliances do modern kitchens have?

11. What utensils are used by cooks?

12. Why is it so important to keep the kitchen clean and in order?

Тема 2. Интерьер и оборудование ресторана

1. What information about the restaurant is important, when a person wants to reserve a table?

2. What is the difference btw. the words ” kitchen” and “cuisine”?

3. What way can tables be arranged for a many – people party?

4. What shape tables are there in a restaurant?

5. Is there a special place to dance?

6. Where do the guests sit in the bar?

7. What adjectives can you use to describe size, age and general atmosphere of the restaurant?

8. Where is our training restaurant located?

9. Who visits this restaurant?

10. When does it open\ close?

11. Is it expensive? \ How much is a three – course lunch?

12. Describe the interior of “Baltiiski” restaurant.

Тема 2.1. Овощи

1. How do we call a department where we bye vegetables and greens?

2. Who are vegetarians?

3. What vegetables are planted in our region?

4. Give the examples of exotic vegetables

5. What herbs \ spices are used in culinary?

6. What ways are vegetables cooked?

7. What is the healthiest way to serve vegetables?

8. What does fresh green salad \ Greek salad consist of?

9. What salads can be dressed \ decorated with?

10. What are the most popular vegetable starters in Russia?

11. What is your favorite fresh vegetable?

Тема 2.2. Мясо

1. What is the name of the shop where we bye meat?

2. How do we call the meat of a cow\ pig\ sheep\ horse?

3. What is the old Russian festive pork dish? How is it served?

4. Why is it so important to eat meat?

5. What kinds of poultry do you know?

6. What are the most common ways of cooking duck and goose?

7. How chicken can be cooked?

8. What offal is?

9. What game can be found in our forests?

10. What are the popular Russian cold starters?

11. What kind of meat and poultry is favorite in your family?

Тема 3. Рыба, морепродукты

1. What store do you go to buy seafood and fish?

2. What fish are Russian rivers rich in?

3. They say, people should eat fish. Why?

4. What is the most popular sea fish?

5. What are the best ways of cooking fish?

6. How pike perch is most often cooked?

7. What kinds of seafood do you know?

8. Is there a special way of eating oysters\ lobsters?

9. What seafood is Russia famous for?

10. What kinds of fish have black \ red caviar?

11. What is the traditional way of serving caviar in Russia?

12. What fish and seafood dishes are your favorite\ you cook at home?

Тема 3. Фрукты, ягоды

1. What fruit \ berries are the richest in vitamins?

2. What kinds of fruit are planted in our region \ in the South of our country?

3. What are the garden \ forest berries?

4. What is the best way to store berries?

5. What jam is advised to drink with tea when you catch a cold?

6. What exotic fruit can you find in a supermarket? \ Do you often buy them?

7. What is the most delicious to your opinion?

8. What are sweet \ sour fruit and berries?

9. Do you often cook fruit salad? What ingredients do you need?

10. Haw can fruit salad be dressed?

11. What will you put into fresh fruit basket for yourself?

12. What nuts do you know? Which do you like? Where do you use them?

Тема 3. Меню

1. Who is responsible for creating menu in the restaurant?

2. What is the definition of “MENU”?

3. What types of menu exist in cafes and restaurants?

4. What does table de hote menu usually consist of?

5. What does it mean: “free choice menu”

6. Where can we find special menu for children? What dishes does it include?

7. What is the difference between table de hote and a la carte menu?

8. What sections does standard a la carte menu have?

9. What is another name for starters?

10. Is it possible for the restaurant to combine both types of menu?

Тема 3. Закуски

1. What are the most popular Russian starters?

2. What pickles can you offer to the guest??

3. What does the plate of meat assorted contain?

4. What jellied dishes can you offer?

5. What kinds of fish can you see on a plate of fish assorted?

6. How is herring served?

7. What does the seafood cocktail consist of?

8. What herbs and vegetables can you put in a fresh vegetable salad?

9. Which vegetables are good to stew? Give examples of dishes.

10. Are there any starters made from chicken?

Тема 3. Супы

1. What country is clear soup originated from?

2. What and how is bullion served?

3. What are the most famous Russian soups?

4. What sorts of fish are better for “ucha”?

5. What sorts of meat are usually used for “Solianka”?

6. How do Russians dress “Okroshka” with?

7. What are the ingredients of Beetroot soup? \ How is it decorated?

8. What other cold soups do you know?

9. What is the difference between Russian and Ukrainian Borsch?

10. What soup made of lamb do you know?

11. What soup is your favorite?

12. Do you cook cold soups in your family in summer?

Тема 3. Горячие блюда

1. What poultry is traditionally served stuffed? \ What fillings are used?

2. What are the ingredients of Chicken Kiev?

3. How is Chicken Kiev cooked and served?

4. What is the best mince for cutlets?

5. What is the origin of Beef Stroganov?

6. How can beef steak be cooked?

7. What pork main dishes can you offer?

8. What dishes made from offal (What offal) are served in restaurants?

9. How is pike usually cooked?

10. What ways of cooking are good for fish? Give the examples of dishes.

11. How can you cook potato for a side dish?

12. Is there a special section for side dishes?

13. What side dish is good with chicken\ fish\ meat?

14. What is your favorite main \ side dish?

15. What meat or poultry is more often cooked in your family?

Тема 3. Десерты

1. What pastry desserts are the most popular in restaurants?

2. What kind of dough is used for “Profiteroles”\”Napoleon”\Charlotte????

3. What country is Tiramisu from? \What is it made from?

4. Give the definition for”Soufflé” , “Parfe”, ”Mousse”.

5. What is it “flan”? What fillings are used for it?

6. What kinds of ice cream or other cold desserts can you offer?

7. How can ice – cream be decorated?

8. What nuts are used for pastry desserts?

9. What fruit and berries are mostly used for desserts?

10. What desserts are refreshing?

11. Which dessert will you choose for youкself?

Тема 4. Здоровое питание

1. Which is healthy \ low fat foods \ fatty foods \ junk food?

2. What food and drink would be suitable for a vegetarian?

3. What will you recommend to eat and drink people who want to keep to the diet?

4. Which food contains a lot of calories?

5. What kinds of food are rich in vitamins?

6. How many types of cheese do you know? Give the example, and a country of origin.

7. What cereals are the healthiest?\less healthy?

8. What kinds of dishes can cereals be used for?

9. Do you like dairy produce? \Which is your favorite?

10. How eggs can be cooked?

11. What do you usually have for breakfast?

12. Do you cook anything special for Sunday breakfast?

13. What dishes can you recommend your guest for breakfast?

Тема 4.1. Напитки

1. How do we call the drink that is served before the meal?

2. What is the best aperitif? \ are there strict rules?

3. How do we call a drink that is served after the meal?

4. What kind of drink is it? Give the examples.

5. What are two main groups of drinks?

6. How are they further subdivided?

7. What type of beer can you offer the guest?

8. What kind of drink do you usually choose when you are at the party?

9. What do you prefer drinking in a hot summer day?

10. How do Russians \ Englishmen drink tea?

11. What hot drink do you have for breakfast?

Тема 4.2 Карта вин

1. Is there a special separate menu for beverages?

2. In what order are all beverages listed there?

3. Are soft drinks included in the Wine list?

4. What is the difference between long and short drinks?

5. Is there a special person in a restaurant who recommends wines?

6. Do all restaurants have a position of a Wine waiter?

7. What exactly does he do?

8. Does he attend guests at the bar desk?

9. Who looks after wines in a cellar?

10. What is a bartender responsible for?

11. Who runs the bar?

Тема 4.3 Крепкие алкогольные напитки

1. What are the most well known hard drinks?

2. Is there a difference between brandy and cognac?

3. What is cognac\ brandy made from?

4. What are the most famous countries producing cognacs?

5. When are these drinks served usually?

6. What is the temperature of serving?

7. Is there special glassware for cognacs?

8. What is special in serving Tequila?

9. What countries produce Whiskey?

10. What is the country of Whiskey origin?

11. How is it served?

12. What is the name of a glass for Whiskey?

13. What is it “Pastis”?

14. How and when is it served?

Тема 4.4. Ликеры

1. They say”liquor is a drink for women”, why?

2. Who and where was this drink created by?

3. What are the ingredients of any liquor?

4. What are three main types of this drink? (hard, dessert and cream)

5. What is their spirit content?

6. When are they served?

7. How are they served?

8. What is special about “Bitters”?(Becherovka”)

9. Give the examples of fruit\ nut\ egg\cream liquors.

10. What liquor is made from artichoke?

11. Where else is this beverage widely used?

Тема 4.5. Вина

1. How many types of wine do you know?\ what are they?

2. What is the native country of Champaign?

3. What glasses are used for this drink?

4. How and when was wine created?

5. What are the most famous countries, producing wines?

6. What regions in Russia are well known for their grape…..(виноградники)

7. What is the difference between sparkling and table wines?

8. What glasses are used for white\ red\ rose\ fortified wines?

9. What is the temperature of serving?

10. Which wine will you recommend with meat\ fish\poultry\cheese?

11. When is fortified wine served?

12. What is the spirit content of these drinks?

13. What is your favorite wine?

Тема 4.6 Слабоалкогольные и безалкогольные напитки

1. What is cider made from?

2. Why is beer so popular nowadays?

3. What is beer made from?

4. What countries produce perfect beer?

5. What types of beer can you offer the guest?

6. How is beer served?

7. How are non alcoholic drinks subdivided?

8. What is the difference between “Russian “and “English” tea?

9. What types of coffee can you offer?

10. What hot drink do you prefer and how do you drink it?

11. How are juices served?

12. What vegetables are used for making juices?

13. What is your favorite juice?

14. What kinds of mineral water do you know?

Тема 5. Работа бара

1. What is the main bar equipment?

2. What is shaker for?

3. What does a barmen use to sieve the liquids?

4. Why cocktail was given such name?

5. What types of cocktail do you know?

6. What is it a “rainbow” cocktail?

7. How are long drinks served?

8. Where are long drink cocktails mixed?

9. What juices are used for making cocktails?

10. Give the examples of hot long drinks, describe the recipe.

11. Give the examples of nonalcoholic cocktail, describe the recipe.

12. How do you mix milk shake?

13. What is the way of making “Bloody Mary”? Is it a short drink?

Тема 6. Столовый этикет

1. What is the first thing that a waiter lays on the table?

2. Is there a strict rule how to fold and where to put a napkin?

3. What is there in the middle of the table?

4. Is it always necessary to put an ashtray on the table?

5. What is the right position of fork and knife?

6. What is the order of arranging the fish and meat cutlery?

7. Do you place anything on a side plate?

8. How can you decorate the table in the evening or on a special occasion party?

9. How do you arrange the table for breakfast?

10. How should you behave yourself at the table in the restaurant?

Тема 6.1. Особенности организации банкета

1. What does it mean “Stand – up dinner”?

2. Give the definition of “Banquette”

3. What sort of dishes are usually served on a “stand – up dinner“?

4. Who is responsible for arranging these events?

5. Is Banquette menu a la carte or a sort of table de hote menu?

6. How can you arrange tables for a banquette?

7. How many people serve such dinner?

8. What is usually discussed beforehand?

9. Give the example of banquet \ “stand – up dinner”menu.

Тема 6.2. Урегулирование проблемных ситуаций

1. Whose duty is to solve problems in the restaurant?

2. What sort of complaints might the guest have in the dining room?

3. What should the waiter do if the drink is cold?

4. Why sometimes the service is slow?

5. Who is responsible for the quality of food?

6. What sort of complaints may be about the quality of food?

7. How should you apologize if you were mistaken?

8. What are the ways of paying the bill?

9. Why should the waiter be careful, when the guest pays by credit card?

10. When does the waiter bring the bill?

Тема 8. Должностные инструкции работников ресторана

1. Who runs the restaurant?

2. Who is responsible for the work of the dining room and a private dining room?

3. Who deals with complaints and reservations?

4. Is there a special person who recommends wines?

5. Does the bartender bring cocktails to the table?

6. What do the waiters and waitresses do?

7. Who do guests pay the bill when they are in a canteen\ café\ restaurant?

8. Who is at the head of the kitchen?

9. Who makes desserts?

10. If the restaurant is in a hotel, what department does it answerable to?

11. What else does this department control?

Тема 8.1. Устройство на работу

1. Where can you find the advertisement when you are looking for the job?

2. How do you prepare for the interview with an employee?

3. How should you behave yourself while the interview?

4. How should you be dressed?

5. What written documents should you present when you apply for the job?

6. What is the difference between covering letter and CV?

7. What information does resume include and what is the order of it?

8. Would you like to get the position of a manager?

9. Would you like to have a part – time or a full time job?

10. What shift do you like working?

11. What job conditions would you like to have?

12. How much would you like to earn?

13. What salary do you think will be enough for you?

Тема 9. Русская кухня

1. What is Russian cuisine world wide famous for?

2. What fillings can be stuffed pies with?

3. What's the name of the open pie?

4. Why do Russians like soups?

5. What cold soups are served in Russian restaurants? Describe them.

6. Do you know old festive Russian dishes?

7. What are the most favorite starters?

8. Which of them do you like most\ is served at your home?

9. How do Russians serve mushrooms?

10. What ingredients do jellied dishes contain?

11. What dairy produce is popular in Russia?

12. Describe the recipe of Gurievskaya Kasha.

13. What is Zbiten made from?

14. What non alcoholic beverages can you offer to the guest?

Тема 9.1 Азиатская и восточная кухни

1. What is the order of serving dishes in China?

2. How do Oriental people eat? \ do they use forks and knives?

3. What is special about Chinese cooking?

4. What are the most famous Chinese dishes?

5. How do Japanese arrange the table?

6. What is Sushi made from?

7. Do you like Oriental cuisine\ which do you prefer?

8. Are Georgians hospitable people?

9. What drinks are the most popular in Georgia?

10. What kind of meat is mostly used in Georgian cuisine? \ why?

11. What spices and herbs do they use?

12. Describe the recipe of shashlik\ lula – kebab or any other well – known Georgian dish.

Тема 9.2. Европейская кухня

1. What do you know about English tradition of tea drinking?

2. Do you know about old English dish Sheppard's Pie?\ How is it cooked?

3. What drink is Scotland and Ireland famous for?

4. What French terms come to restaurant?

5. Who is a creator of clear soup?

6. How many cheeses do French have? What are the most famous?

7. Where does real Champaign come from?

8. What is Italian cuisine famous for?

9. Is it rich in spices?

10. What are the Germans' most favorite dishes?

11. When do they have beer festival?

12. What sorts of German beer can you recommend?

Тема 9.3. Славянская кухня

1. What is Ukrainian cuisine famous for?

2. What is the difference between Russian and Ukrainian Borsch?

3. What is the most famous dish made of pork? \ how is it served?

4. What is the name of hard Ukrainian drink?

5. What pastries do they like cooking?

6. Is Bulgarian cuisine rich in vegetable dishes?

7. What herbs and spices do they use?

8. What countries influenced Bulgarian cuisine?

9. Do they prefer fat or lean dishes?

10. What sort of cheese do Bulgarians prefer?

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он полно излагает изученный материал, обнаруживает понимание материала, обосновывает суждения, демонстрирует способность применить полученные знания на практике, привести примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно .

- оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки “5”, но допускаются 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

- оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но: излагает материал неполно и допускает неточности в употреблении необходимой профессиональной лексики, не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

-оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в употреблении лексики , беспорядочно и неуверенно излагает материал.

Образцы текстов для чтения и перевода (2-ой вопрос)

Starters:

● Vienna - style salad (asparagus, boiled tongue, green peas, cream, dill), dressed with mayonnaise.

● Liver pate (beef liver, onion, carrot, butter), decorated with butter and egg.

● Eggs “Benedict” (poached egg on fried slice of bread with bacon or salmon), served with Holland sauce on the top (yolk, butter, lemon juice, water, salt, pepper)

Soups:

● Beetroot soup(boiled beetroot, potatoes and egg, fresh cucumber, green onion, dill, parsley), served cold with sour - cream.

● Lobster soup served with croutons.

Main dishes:

● Baked mackerel stuffed (grated carrot, boiled potatoes, dry mustard, parsley,

lemon), served with rice and marinated sweet pepper and hot chili pepper.

● Scottish - style egg in mince (boiled egg, wrapped in minced beef with mustard, coated in bread crumbs, fried in oil), served with sweet sauce.

Side dishes:

● Spicy potatoes with peas (green chili pepper, olive oil, cumin, ginger, potatoes, peas, chopped coriander).

Deserts:

● Curd pancakes, served with honey or sour cream.

● Blueberry dessert, served with whipped cream.

● Grapes with mint (halves of grapes, mint liquor, covered with sour – cream and brown sugar), served immediately after preparing with a mint leave on the top.

Egg and cereal dishes:

● Spanish omelet with mushrooms (eggs, boiled potato, champignons, onion, tomato, bacon, butter), served with grated cheese and vegetables.

● Buckwheat kasha with milk

Вариант 2

Menu

Starters:

● Black caviar, served with butter and toasts

● Cold meat assorted (ham, cold boiled veal, tongue, sausage, chicken roll), served with fresh cucumber, tomato, lettuce leaf, horseradish and mustard.

● Curds with tomato (tomato, filled with curds with garlic, tarragon and freshly ground black pepper), served chilled.

Main dishes:

● Vegetable Golubtsy - Cabbage rolls(carrot, onion, celery and parsley mince wrapped in a cabbage leaf, stewed with tomato), served in a casserole

● Fried octopus, served with grated cheese.

● Herring in cabbage leaf (herring stuffed with mint leaf, wrapped in cabbage leaf, baked in foil), served with sauce (cream, garlic and lemon).

● Hare with mushrooms (hare, onion, garlic, champignons), served in saucemade from sour - cream, dry red wine, pepper, cloves and dry spicy herbs.

● Chicken fillet with vermouth, served with fried mushrooms and onion on the top, decorated with parsley

Side dishes:

Boiled new potatoes with dill.

Deserts:

● Blueberry dessert, served with whipped cream.

● Fresh peach with mint and bay leaf syrup (sugar, mint, bay leaf, lime juice), served chilled with whipped cream and biscuits.

Milk and cereal dishes:

● Fried cheese (slices of cheese, coated in egg and bread crumbs, fried in oil), served with herbs and fresh tomato.

● Goorievskaya kasha (layers of semolina kasha, jam, baked milk, nuts, candied fruit, butter, sugar).

Вариант 3

Complaints.

Restaurant is a place, where people arrange the parties, celebrate anniversaries, have business meetings or just have meals. Guests want to relax and enjoy themselves, listen to music and dance. Unfortunately, sometimes people meet with problems and they have to complain. F. e. the table where they sit may stand on a droughty spot and the music is too loud. At weekends when the restaurant is short staffed the service is very slow or the waiter may be not very polite or even rude. Another complaint is that the plate or cutlery is dirty or there is a lipstick on the glass. A waiter may forget to bring something f. e. a napkin or an ashtray. Fizzy drinks may be flat or warm, a bottle may be uncorked. Coffee or tea may be cold. And at last the bill may be wrong. Of course the quality of food is most important thing at the restaurant. But the dish may be uneatable: meat is tough, under or overdone, it may taste bad: too salty, spicy or vinegary. The bread may be stole. The heard waiter must solve any problem that may happen: to change the dish, to improve the mistake and apologize.

Вариант 4

Methods of cooking

Cooking is a heat treatment of food to make it edible. Many products can not be eaten raw. Meat, fish and vegetables are usually cooked. Some fruits are not cooked, but some, such as apples, pears and currants, may be used in pies or to make desserts. Fruits are also cooked to make jams, jellies and marmalade.

The 4 basic ways to cook food are:

heating in a liquid (boiling, stewing)

heating in fat or oil (frying)

heating in steam (steaming)

heating by dry heat (baking, roasting, grilling

3 Cooking any dish is easier if you are familiar with its ingredients. The most important thing you need to know before you start is how to be a careful cook. Always wash your hands before handling food. Thoroughly wash all raw vegetables and fruits to remove dirt. Wash uncooked poultry, fish and meat under cold water. Use a cutting board when cutting up vegetables and fruits. Don`t cut them up in your hand. If you have long hair, tie it back before you start cooking. If you get burned, hold the burn under cold running water.

Вариант 5

Menu

Starters:
Cold asparagus with green sauce (parsley, dill, green onion, lemon juice, olive oil, mustard).
Jellied sturgeon, served with horseradish.
Curds pate (curds, milk, mustard, cumin, butter, pepper), served chilled.

Soups:
Milk soup with pumpkin, served with sugar and toasts.

Main dishes:
Fried trout, served in a frying pan, decorated with chopped herbs.
Grilled scallop, served with toasts and butter.
Home - style duck (duck, onion, potato, bay leaf, pepper), served in a pot.
Lamb baked with aubergine (lamb ribs, white wine, onion, tarragon, tomatoes, aubergine), served with olives.
Golubtzi (minced beef with rice and onion, wrapped in a cabbage leaf, stewed with spices)
Spaghetti with “Béchamel” sauce (milk, butter, flour).

Side dishes:
Pumpkin, stewed with apples and spices.
Cauliflowergratinated

Deserts:

“Baskets with sweet cherry” (sugar pastry, sweet cherry, curds whipped with whites and sugar), served chilled.

Cheesecake with honey

Rhubarb dessert (pieces of rhubarb stem, boiled with dry white wine, lemon juice and sugar), served chilled with whipped with cinnamon cream and biscuit crumbs.

Вариант 6

Menu

Starters:

Crab salad with corn, dressed with mayonnaise.

Curds pate (curds, milk, mustard, cumin, butter, pepper), served chilled.

Jellied game (hazel grouse, partridge, wood cock, pheasant)

Curds with fresh herbs (lettuce, spinach), served with cold sour – cream and parsley.

Soups:

Milk soup with pumpkin, served with sugar and toasts.

Main dishes:

Macaroni (pasta) with eggs (boiled macaroni, milk, eggs baked), served with butter.

Chicken Kiev (chicken breasts stuffed with green butter, coated in bread crumbs, fried), served with fried potato and green peas or marinated fruit.

Cutlets with cheese (minced beef and pork, onion, cheese, egg, coated in bread crumbs, fried, served with fried potato.

Pike perch with vegetables, stewed in champagne (courgette, potatoes, carrot, bell pepper).

Herring in cabbage leaf (herring stuffed with mint leaf, wrapped in cabbage leaf, baked in foil), served with sauce (cream, garlic and lemon).

Christmas goose (goose filled with spices and chopped herbs, roasted with apples), served with apple sauce.

Deserts:

● Dessert” Tenderness” (pieces of kiwi, orange, apricot and dates with chilled sauce made from apricot sauce, honey, white dry wine and shredded pistachios).

● Swedish apple pie (apples, butter, almond, raisins, rum, sugar, cinnamon, fresh white bread crumbs), served warm with custard.

● Festive cherry in Chou pastry (cherry stuffed with chopped nuts, rum, sugar and cocoa, wrapped in pastry, fried, then coated in cocoa with sugar).

● Jellied game (hazel grouse, partridge, wood cock, pheasant)

Вариант 7

Fish dishes

The best-known and probably the most popular fish dish served in a Russian restaurant is monastery-style sturgeon. Pieces of sturgeon are baked with mushrooms and sour cream. Another appetizing dish is sturgeon Tzar-style shashlik with tartar sauce, olives and green lemon. Before frying the sturgeon pieces are marinated in white wine with onions and lemon. This makes the fish particularly tender.

Beyond all praise are pike-perch rolls. Pieces of the fillet are first coated with salmon mousse and then wrapped in dough and baked. The rolls are served with potatoes and cauliflower. Another way to prepare pike-perch is to fry the pieces in beer dough.

The fish dishes also include boiled sturgeon and horseradish in kvas, trout filled with mushrooms and cheese and carp baked with mushrooms. Fried or steamed salmon dishes are also delicious.

Вариант 8

Hard drinks

● Canadian whisky is made in charred oak barrel and causes lightness in body; has the flavour of corn and barley.

● Kahlua is Mexican liqueur made from coffee beans and have vanilla aroma.

● Cointrean is brandy made from triple sec and orange Curacao.

● Curacao triple sec is made from bitter orange peel. Rum, spices and sugar are added.

● Classic Walker, a short drink, made from Black Label Scotch whisky, soda water and fresh lime juice.

● Apple Blow, long drink, made from Applejack brandy, lemon juice, egg white, powdered sugar, apple juice and club soda.

● Ramos Fizz, long drink, made from Old Tom Gin (made from grain), cream, fresh lemon juice, fresh egg white, club soda, powdered sugar, orange flower water, fresh lime juice.

Вариант 9

The Quick Trick

Liqueurs are for nuts (hazelnuts, almonds), cordials are for fruit (lemon, orange, etc). And schnapps—well, just remember, they’re not sweetened.

If you’re looking for a basic rule, remember this: Cordials are liquors made from fruit or fruit juice, while liqueurs are alcoholic drinks made from seeds, herbs, or nuts. So Triple sec, Sloe gin, Grand Marnier, Cointreau, Curaçao, Brandy, Kir, Framboise, and Chambord are cordials. On the other hand, Jägermeister, Pernod, Kahlúa, Amaretto, Frangelico, Strega, and Chartreuse are liqueurs. (Beware! In England, the word cordial usually refers to a sweetened drink that is not alcoholic—Rose’s Lime Cordial is an example.)

While the difference between liqueurs and cordials isn’t always clear, the one between aperitifs and digestives is. Aperitifs are drunk before dinner, to help stimulate the appetite. Classic aperitifs include the Martini, the Manhattan, the Old-Fashioned, and the Sidecar. Digestives are, obviously, to aid digestion, and are drunk after dinner. You can also finish your meal with one of these digestives : the White (or Black) Russian, the Brandy Alexander, Kahlúa, the Grasshopper, Daiquiri, Amaretto, port, or cognac.

Вариант 10

Types of coffee

Café au lait, "coffee with milk" in French, is a French coffee drink. The meaning of the term differs between Europe and the United States; in both cases it means some kind of coffee with hot milk added, in contrast to white coffee, which is coffee with room temperature milk or other whitener added.

Cappuccino is an Italiancoffeedrink prepared with espresso, hot milk, and steamed-milk froth. cappuccino is a coffee drink topped with foamed milk.

Espresso is a concentrated beverage brewed by forcing hot water under pressure through finely ground coffee. Espresso often has a thicker consistency, a higher concentration of dissolved solids.

Greek frappé or Café frappé (Greek: φραπές, frapés) is a foam-covered iced coffee drink made from instant coffee.

Latte, meaning "coffee and milk" in Italian, is a coffee drink made with espresso and steamed milk.

Sankais a brand of decaffeinatedcoffee, sold around the world, and was one of the earliest decaffeinated varieties.

Apple cider, sometimes soft or sweet cider, is the name used in the United States and parts of Canada for an unfiltered, unsweetened, non-alcoholic drink

made from apples. It is opalescent, or opaque, due to the fine apple particles in suspension, and may be tangier than conventional filtered apple juice, depending on the apples used.

Вариант 11

The Smoke over the Water

20 ml –gin

100 ml-dry Champagne

20 ml-freshly squeezed lemon juice

20 ml-liquorThrill Sec (Quantro)

Preparation

If you want to surprise your girlfriend – this is a chance!

Put two cubes of ice into a cocktail glass and add gin and Champagne. Put it aside. Take a short glass. First, pour juice into it. Then pour liquor carefully using a bar spoon. Juice and liquor density is different so they make two layers. Then fire the liquor!

Finally, pour the firing mixture carefully into the cocktail glass with gin and Champagne.

Вариант 12

How to eat meat, chicken and chops.

Meat is cut with a knife and fork. If a platter of meat is passed to you, take only one large slice or two small slices at one time. You may take more meat when the platter is passed again.

Pork, lamb and veal chops are eaten with a fork and knife. Spear the plump end of the chop with your fork and cut out the centre part. Then cut and eat this part, one or two pieces at a time. With your fork and knife, get as much meat as possible from the remaining bone. If there is a frilled paper panty on the bone, you may hold onto it with your fingers and take out the meet with a fork.

At picnics and barbeques, fried chicken is eaten with the fingers. A knife and fork are used at other times. Spear the chicken with your fork, and with the

knife strip the meat from the bones. Whatever meat you can't get with your fork and knife should be left on the bone. Gnawing on the bone is suitable only for the most informal occasions. Other birds, such as duck, pheasant, Rock Cornish hens, are eaten with a knife and fork

Критерии оценки:

5 «отлично»	**Задание 1** - раскрыты все главные аспекты темы - наблюдается большое разнообразие словарного и грамматического строя речи - присутствует небольшое количество грамматических ошибок, встречающихся главным образом при попытке использования сложных грамматических конструкций. - тема изложена ясно, логически последовательно, с использованием разнообразных союзов, вводных слов и т.п. - стиль изложения в целом соответствует поставленной задаче. - характер изложения темы полностью соответствует ожиданиям экзаменатора. **Задание 2** - перевод осуществлен без пропусков и произвольных сокращений текста оригинала, не содержит фактических ошибок. Терминология использована правильно и единообразно. Перевод отвечает системно-языковым нормам и стилю языка перевода.
4 «хорошо»	**Задание 1** раскрыты все главные аспекты темы - наблюдается разнообразие словарного и грамматического строя речи - присутствует небольшое количество грамматических ошибок,

	встречающихся главным образом при попытке использования сложных грамматических конструкций. - тема изложена достаточно ясно, логически последовательно - стиль изложения в целом соответствует поставленной задаче. - характер изложения темы соответствует ожиданиям экзаменатора. **Задание 2** - перевод осуществлен без пропусков и произвольных сокращений текста оригинала, содержит незначительные стилистические ошибки. Терминология использована правильно и единообразно. Перевод отвечает системно-языковым нормам и стилю языка перевода.
3 «удв.»	**Задание 1** - не раскрыты главные аспекты темы. - наблюдается небольшое разнообразие словарного и грамматического строя речи - присутствует достаточно большое количество грамматических ошибок. - тема изложена без логической последовательности. - стиль изложения не соответствует поставленной задаче. **Задание 2** - перевод осуществлен с пропусками и произвольными сокращениями текста оригинала, содержит фактические ошибки. Перевод недостаточно отвечает системно-языковым нормам и стилю языка перевода.
2	**Задание 1**

«неуд». - тема не раскрыта.

- отсутствует разнообразие словарного и грамматического строя речи

- присутствует большое количество грамматических ошибок.

- стиль не соответствует поставленной задаче.

- характер изложения темы полностью не соответствует ожиданиям экзаменатора.

Задание 2

- перевод осуществлен с пропусками и произвольными сокращениями текста оригинала, содержит фактические ошибки. Терминология использована неправильно. Перевод не отвечает системно-языковым нормам и стилю языка перевода.

3.3. Методические рекомендации по оцениванию сформированности компетенций по результатам промежуточной аттестации

Форма проведения промежуточной аттестации по учебной дисциплине ОП. 07 Иностранный язык в профессиональной деятельности экзамен

Оценочный лист сформированности компетенций

Код компетенции	Название компетенции	Оценка сформированности компетенции (части компетенции), относимых к дисциплине			
		Неудовлетворительно (не зачтено)	Удовлетворительно (зачтено)	Хорошо (зачтено)	Отлично (зачтено)
…	…	…	…	…	…
В целом по дисциплине					