МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«АРКТИЧЕСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ)
Колледж технологий и управления

Регистрационный № 24-01/16

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина **ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности**

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация специалист по поварскому и кондитерскому делу

Уровень ППССЗ *базовая*

Срок освоения ППССЗ 3 года 10 месяцев

Форма обучения очная

Общая трудоемкость 180 ч

Якутск 2025

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с:

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 №1565 (ред. от 03.07.2024).

- Учебным планом специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ от «27» марта 2025 г. № 38.

Разработчик(и) РПД Колодезникова Анна Михайловна, преподаватель
степень, звание, фамилия, имя, отчество

Председатель цикловой комиссии ГиЕД _____ /Васильева Е.К./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания цикловой комиссии ГиЕД № 10 от « 4 » апреля 2025 г.

Директор КТиУ _____ /Яковлева Н.М./
подпись фамилия, имя, отчество

« 10 » апреля 2025 г.

Председатель МК КТиУ _____ /Ваганова В.Г./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания МК КТиУ № 4 от « 10 » апреля 2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

№	Наименование раздела	Стр.
1	Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	4
2	Структура и содержание учебной дисциплины	5
3	Условия реализации учебной дисциплины	12
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности

1.1. Область применения программы

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО *43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 43.00.00 Сервис и туризм*

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (повышение квалификации или переподготовка) при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Место учебного предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Дисциплина ОГСЭ.03 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» относится к общему гуманитарному и социально-экономическому учебному циклу.

Освоение предмета способствует формированию общих компетенций:

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.3. Цели и задачи учебного предмета – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Цель дисциплины - формирование представлений об английском языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур; формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на английском языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения; формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической и предметной; воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне; воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.

Задачи дисциплины:

- закрепление навыков чтения и понимания текстов по профессиональной тематике;
- формирование и закрепление навыков элементарного общения на иностранном языке с применением профессиональной лексики и правил речевого этикета;
- расширение активного словаря студентов, знаний грамматического материала, закрепление навыков устного и письменного перевода специальных текстов;
- развитие страноведческого опыта и развитие творческой личности студентов.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

У1. общаться (устно и письменно) на английском языке на профессиональные и повседневные темы;

У2. переводить (со словарём) иностранные тексты профессиональной направленности;

У3. самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать

З1. лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарём) иностранных текстов профессиональной направленности.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося **180** часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки **180** часов.

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Максимальная учебная нагрузка (всего)	180
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	180
в том числе:	
практические занятия	180
Итоговая аттестация в форме зачета с оценкой в седьмом семестре	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	В том числе часы по практической подготовке	Уровень освоения
1	*2*	*3*	*4*	*5*
Раздел 1. Профессионально-ориентированный курс		**72**		
Тема 1.1. Русская национальная кухня	*Содержание учебного материала* Русская национальная кухня. Страдательный залог			
	Практическое занятие №1 Русская национальная кухня	2	2	1
	Практическое занятие №2 Выполнение лексических упражнений	2	2	3
	Практическое занятие №3 Рецепты русских блюд	2	2	2
	Практическое занятие №4 Страдательный залог	2	2	2
	Практическое занятие №5 Выполнение грамматических упражнений	2	2	3
Тема 1.2. Якутская национальная кухня	*Содержание учебного материала* Якутская национальная кухня. Модальные глаголы и их эквиваленты.			
	Практическое занятие №6 Якутская национальная кухня	2	2	1
	Практическое занятие №7 Рецепты якутских блюд	2	2	2
	Практическое занятие №8 Модальные глаголы и их эквиваленты	2	2	2
	Практическое занятие №9 Выполнение грамматических упражнений	2	2	3
Тема 1.3. Кухня Великобритании и Америки	*Содержание учебного материала* Кухня Великобритании и Америки. Национальные блюда британской и американской кухни. Причастия			
	Практическое занятие №10 Кухня Великобритании и Америки.	2	2	2
	Практическое занятие №11 Национальные блюда британской и американской кухни.	2	2	2
	Практическое занятие №12 Причастие	2	2	2
	Практическое занятие №13 Выполнение лексических и грамматических упражнений	2	2	3
Тема 1.4. Здоровое питание	*Содержание учебного материала.* Здоровое питание. Как оставаться здоровым. Лечебное меню.			
	Практическое занятие №14 Здоровое питание	2	2	1

	Практическое занятие №15 Как оставаться здоровым	2	2	2
	Практическое занятие №16 Лечебное меню	2	2	2
	Практическое занятие №17 Выполнение лексических упражнений	2	2	3
	Практическое занятие №18 Контрольная работа №1	2	2	3
Тема 1.5. Названия продуктов питания. Кондитерские и хлебобулочные изделия.	*Содержание учебного материала* Кондитерские и хлебобулочные изделия. Герундий			
	Практическое занятие №19 Продукты питания	2	2	2
	Практическое занятие №20 Кондитерские и хлебобулочные изделия.	2	2	2
	Практическое занятие №21 Выполнение лексических упражнений	2	2	3
	Практическое занятие №22 Герундий	2	2	2
	Практическое занятие №23 Выполнение грамматических упражнений	2	2	3
Тема 1.6. Блюда из мяса, птицы, дичи. Виды кулинарной обработки мясных продуктов	*Содержание учебного материала* Блюда из мяса, птицы, дичи. Виды кулинарной обработки мясных продуктов. Сложное дополнение			
	Практическое занятие №24 Виды мяса, домашней птицы. Блюда из мяса, птицы и дичи	2	2	2
	Практическое занятие №25 Виды кулинарной обработки мясных продуктов.	2	2	2
	Практическое занятие №26 Выполнение лексических упражнений	2	2	3
	Практическое занятие №27 Сложное дополнение	2	2	2
	Практическое занятие № 28 Выполнение грамматических упражнений	2	2	3
Тема 1.7. Рыба, морепродукты. Виды кулинарной обработки рыбных блюд	*Содержание учебного материала* Рыба, морепродукты. Виды кулинарной обработки рыбных блюд. Условные предложения			
	Практическое занятие №29 Рыба и морепродукты	2	2	2
	Практическое занятие №30 Условные предложения	2	2	2
	Практическое занятие №31 Виды кулинарной обработки рыбных блюд.	2	2	2
	Практическое занятие №32 Выполнение лексических и грамматических упражнений	2	2	3
Тема 1.8. Десерты и напитки	*Содержание учебного материала* Десерты и напитки.			
	Практическое занятие №33 Десерты	2	2	1
	Практическое занятие №34 Напитки	2	2	2
	Практическое занятие №35 Работа с текстом	2	2	3
	Практическое занятие №36 Контрольная работа №2	2	2	3

Раздел 2. Предприятия питания		**52**		
Тема 2.1. Рабочий день повара	*Содержание учебного материала* Рабочий день повара.			
	Практическое занятие №37 Рабочий день повара	2	2	2
	Практическое занятие №38 Выполнение лексических упражнений	2	2	3
	Практическое занятие №39 Моя практика	2	2	3
	Практическое занятие №40 Как я стал поваром	2	2	2
	Практическое занятие №41 Работа с текстом по специальности	2	2	3
	Практическое занятие №42 Презентация будущей специальности «Как стать успешным в ресторанном бизнесе»	2	2	3
Тема 2.2. Предприятия общественного питания	*Содержание учебного материала* Предприятия питания.			
	Практическое занятие №43 Классификация типов предприятий общественного питания	2	2	2
	Практическое занятие №44 Должностные инструкции в сфере общественного питания	2	2	2
	Практическое занятие №45 Выполнение лексических упражнений	2	2	3
	Практическое занятие №46 Работа с текстом по специальности	2	2	3
	Практическое занятие №47 Рестораны быстрого питания	2	2	2
	Практическое занятие №48 Защита проекта «Рестораны моего региона» или «Мой ресторан»	2	2	3
Тема 2.3. Кухня. Цех. Оборудование	*Содержание учебного материала* Кухня. Цех. Оборудование			
	Практическое занятие №49 Кухня. Цех. Кухонная утварь	2	2	2
	Практическое занятие №50 Горячий цех и его оборудование	2	2	2
	Практическое занятие №51 Холодный цех и его оборудование	2	2	2
	Практическое занятие №52 Оборудование кондитерского цеха	2	2	2
	Практическое занятие №53 Перевод инструкций по работе с оборудованием с английского языка на русский	2	2	3
	Практическое занятие №54 Контрольная работа №3	2	2	3
Тема 2.4. Меню. Виды меню. Составление меню.	*Содержание учебного материала* Меню. Виды меню. Составление меню для ресторана			

	Практическое занятие №55 Меню. Назначение и принципы составления меню. Структура меню.	2	2	2
	Практическое занятие №56 Виды меню.	2	2	2
	Практическое занятие №57 Аннотация текста	2	2	3
	Практическое занятие №58 Выполнение лексических упражнений	2	2	3
	Практическое занятие №59 Составление меню.	2	2	3
Тема 2.5. Сервировка стола	*Содержание учебного материала* Сервировка стола. Кухонная утварь и посуда.			
	Практическое занятие № 60 Кухонная сервировочная барная посуда	2	2	2
	Практическое занятие № 61 Технология сервировки стола	2	2	2
	Практическое занятие № 62 Повседневная сервировка стола	2	2	2
	Практическое занятие № 63 Презентация сервировки праздничного стола	2	2	3
Тема 2.6. Обслуживающий персонал	*Содержание учебного материала* Обслуживающий персонал.			
	Практическое занятие № 64 Обслуживающий персонал	2	2	2
	Практическое занятие № 65 Работа с текстом по специальности	2	2	3
	Практическое занятие № 66 Обязанности обслуживающего персонала	2	2	2
	Практическое занятие № 67 Выполнение лексических упражнений	2	2	3
Тема 2.7. Обслуживание в ресторане, в баре, в кафе	*Содержание учебного материала* Обслуживание в ресторане, в баре, в кафе.			
	Практическое занятие № 68 Базовые правила этикета работника ресторанного бизнеса	2	2	2
	Практическое занятие № 69 Обслуживание посетителей в ресторане	2	2	2
	Практическое занятие № 70 Проблемы и жалобы в ресторане	2	2	
	Практическое занятие № 71 Может ли сервис в ресторане быть совершенным, и как вести себя в случае жалоб	2	2	3
	Практическое занятие № 72 Контрольная работа №4	2	2	3
Раздел 3. Деловой английский		**52**		
Тема 3.1. Деловое общение по телефону	*Содержание учебного материала* Деловое общение по телефону.			
	Практическое занятие № 73 Стандартные фразы. Выражение просьбы, утверждения, согласия, благодарности, одобрения, сожаления. Ответы на них	2	2	2
	Практическое занятие № 74 Образцы телефонных разговоров.	2	2	2
	Практическое занятие № 75 Телефонный разговор с английской фирмой.	2	2	3

Тема 3.2. Деловая поездка.	*Содержание учебного материала.* Покупка билета. В гостинице аэропорта. Регистрация. Отъезд.			
	Практическое занятие № 76 Покупка билета.	2	2	2
	Практическое занятие № 77 В гостинице аэропорта.	2	2	2
	Практическое занятие № 78 Регистрация. Отъезд.	2	2	2
Тема 3.3. Деловые письма.	*Содержание учебного материала.* Структура и оформление деловых писем.			
	Практическое занятие № 79 Структура и оформление деловых писем.	2	2	2
	Практическое занятие № 80 Типы деловых писем.	2	2	2
	Практическое занятие № 81 Составление делового письма.	2	2	3
Тема 3.4. Прием на работу.	*Содержание учебного материала.* Составление резюме и сопроводительного письма. Собеседование с работодателем.			
	Практическое занятие № 82 Прием на работу.	2	2	2
	Практическое занятие № 83 Составление резюме и сопроводительного письма.	2	2	3
	Практическое занятие № 84 Собеседование.	2	2	3
Тема 3.5. Формы организации бизнеса.	*Содержание учебного материала.* Формы организации бизнеса.			
	Практическое занятие № 85 Формы организации бизнеса. ИП.	2	2	2
	Практическое занятие № 86 Партнерство.	2	2	2
	Практическое занятие № 87 Корпорация.	2	2	2
Тема 3.6. На фирме.	*Содержание учебного материала.* На фирме. Моя компания.			
	Практическое занятие № 88 На фирме. Структура фирмы.	2	2	2
	Практическое занятие № 89 Защита презентации «Моя компания».	2	2	3
	Практическое занятие № 90 Контрольная работа № 5	2	2	3
Всего		**180**	180	
Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой		*7 семестр*		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

№ п\п	Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	СГ02. Иностранный язык в профессиональной деятельности	**Ауд.№1.102 54,8 м^2 Кабинет гуманитарных дисциплин** Учебная аудитория для занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации **Библиотека, читальный зал с беспроводным выходом в сеть Интернет**	**Учебная мебель:** Доска навесная – 1 шт; Стол (преподавателя)- – 1 шт; Стул (преподавателя) – 1шт; Стол (рабочее место обучающегося) – 19 шт. Стулья – 25 шт. Облучатель- рециркулятор – 1 шт.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

№	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Основная литература			
	Воробьева С. А., Киселева А. В.	Английский язык для ресторанного бизнеса (B1). Business English for Restaurants and Catering	ЭБС Юрайт, 2025
	Голян Т. Ю.	Английский язык для технологов общественного питания (B1-B2): учебник для среднего профессионального образования	ЭБС Юрайт, 2025
	Воробьева С. А., Киселева А. В.	Деловой английский язык для ресторанного бизнеса (B1). Business English for Restaurants and Catering: учебник для среднего профессионального образования	ЭБС Юрайт, 2025
Дополнительная литература			
	Аитов В. Ф.,	Английский язык (A1-B1+): учебник для	ЭБС Юрайт, 2025

	Аитова В. М., Кади С. В.	среднего профессионального образования	
	Изволенская А. С., Кожарская Е. Э.; под редакцией Полубиченко Л. В.	Английский язык для колледжей (A2-B2): учебное пособие для СПО	ЭБС Юрайт, 2025

Перечень электронных ресурсов:

№	Наименование
Э1	Сайт Научной библиотеки АГАТУ https://agatu.ru/lib/
Э2	Электронная обучающая оболочка на сайте АГАТУ, Moodle https://sdo.agatu.ru/
Э3	Доступ к электронным ресурсам издательств «ЮРАЙТ» и «Лань», «Научно-издательский центр ИНФРА-М», договор на оказание услуг по предоставлению доступа к ЭБС

Перечень информационных справочных систем:

№	Наименование
1	Электронный периодический справочник «Система Гарант»;

3.3. Условия реализации учебной дисциплины для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

3.3.1. Образовательные технологии.

С целью оказания помощи в обучении студентов-инвалидов и лиц с ОВЗ применяются образовательные технологии с использованием универсальных, специальных информационных и коммуникационных средств.

Для основных видов учебной работы применяются:

Контактная работа:

- лекции – проблемная лекция, лекция-дискуссия, лекция-диалог, лекция-консультация, лекция с применением дистанционных технологий и привлечением возможностей Интернета;
- практические (семинарские) занятия - практические задания;
- групповые консультации – опрос, работа с лекционным и дополнительным материалом;
- индивидуальная работа с преподавателем - индивидуальная консультация, работа с лекционным и дополнительным материалом, беседа, морально-эмоциональная поддержка и стимулирование, дистанционные технологии.

Формы самостоятельной работы устанавливаются с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге или на компьютере).

В качестве самостоятельной подготовки в обучении используется - система дистанционного обучения Moodle.

Самостоятельная работа:

- работа с книгой и другими источниками информации, план-конспекты;
- творческие самостоятельные работы;
- дистанционные технологии.

При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для консультаций и выполнения заданий.

3.3.2. Специальное материально-техническое и учебно-методическое обеспечение.

При обучении по дисциплине используется система, поддерживающая дистанционное образование - «Moodle», ориентированная на организацию дистанционных курсов, а также на организацию взаимодействия между преподавателем и обучающимися посредством интерактивных обучающих элементов курса.

Для обучающихся лиц с нарушением зрения предоставляются:

- видеоувеличитель-монокуляр для просмотра Levenhuk Wise 8x25;
- электронный ручной видеоувеличитель видео оптик “wu-tv”;
- возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
- версия сайта академии http://www.agatu.ru/ для слабовидящих.

Для обучающихся лиц с нарушением слуха предоставляются:

- аудитории со звукоусиливающей аппаратурой (колонки, микрофон);
- компьютерная техника в оборудованных классах;
- учебные аудитории с мультимедийной системой с проектором;
- аудитории с интерактивными досками в аудиториях;
- учебные пособия, методические указания в форме электронного документа

Для обучающихся лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата предоставляются:

- система дистанционного обучения Moodle;
- учебные пособия, методические указания в форме электронного документа

3.3.3. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Контроль результатов обучения осуществляется в процессе проведения практических занятий, выполнения индивидуальных самостоятельных работ.

Формы и сроки проведения рубежного контроля определяются с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.), и может проводиться в несколько этапов.

При необходимости, предоставляется дополнительное время для подготовки ответов на зачете, аттестация проводится в несколько этапов (по частям), во время аттестации может присутствовать ассистент, аттестация прерывается для приема пищи, лекарств, во время аттестации используются специальные технические средства.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Умения	
У.1. общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; У.2. переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; У.3. самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.	Текущий контроль: Индивидуальный (устный): беседа, тестовые задания. Индивидуальный (письменный): тестовое задание. Фронтальный (устный): Фронтальный опрос. Групповая (устная): диалог. Промежуточный контроль (письменно-устный): беседа по теме, сообщение по теме, письменный перевод текста, аннотация текста. Итоговый контроль: дифференцированный зачет.
Знания	
З.1. лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода со словарем иностранных текстов познавательной, профессиональной направленности.	Текущий контроль: Индивидуальный (устный): беседа, тестовые задания. Индивидуальный (письменный): тестовое задание. Фронтальный (устный): Фронтальный опрос. Групповая (устная): диалог. Промежуточный контроль (письменно-устный): беседа по теме, сообщение по теме, письменный перевод текста, аннотация текста. Итоговый контроль: дифференцированный зачет.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»
Колледж технологий и управления

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по учебной дисциплине
ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности
для обучающихся по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Якутск 2025 г.

Фонд оценочных средств учебной дисциплины разработан в соответствии с:

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 №1565 (ред. от 03.07.2024).
- Учебным планом специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ от «27» марта 2025 г. № 38.

Разработчик(и) ФОС Колодезникова Анна Михайловна – преподаватель

Фонд оценочных средств учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности одобрен цикловой комиссией гуманитарных и естественных дисциплин от «04» апреля 2025 г., протокол №10.

Председатель ЦК ГиЕД_____ _____ /Васильева Е.К./
подпись фамилия, имя, отчество

Фонд оценочных средств учебной дисциплины рассмотрен и рекомендован к использованию в учебном процессе на заседании методической комиссии Колледжа технологий и управления по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Председатель методической комиссии КТиУ _____ /Ваганова В.Г./

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности

43.02.15. Поварское и кондитерское дело

Таблица 1

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)[1]	**Формируемые компетенции[1]**	**Наименование темы[2]**	**Уровень освоения Темы[2]**	**Наименование контрольно-оценочного средства**	
				Текущий контроль[3]	**Промежуточная аттестация[4]**
1	2	3	4	5	6
У1. Общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы. У2. Переводить (со словарем) иностранные тексты, в том числе профессиональной направленности. У3. Самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас. **знать:** З.1 лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.	*ОК 01* Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. *ОК 02* Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности *ОК 04* Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде *ОК 05* Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. *ОК 09* Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Разделы 1-3	1,2,3,	Фронтальный опрос Практическая работа Контрольная работа Тестирование	Вопросы для устного (письменного) зачета Контрольная работа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

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

Таблица 2

Компетенции	**Результаты обучения**	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. *ОК 02* Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности *ОК 04* Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде *ОК 05* Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. *ОК 09* Пользоваться профессиональной документацией на	***Умеет:*** У1. Общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные темы;	-употребляет лексические единицы и грамматические структуры соответственно коммуникативной задаче; составляет связный текст с использованием ключевых слов на бытовые и профессиональные темы; -составляет диалоги в соответствии с заданной темой; - воспроизводит краткий или подробный пересказ прослушанного или прочитанного текста.	*Текущий контроль:* Индивидуальный (устный): беседа Индивидуальный (письменный): контрольная работа. Фронтальный (устный): Фронтальный опрос. *Промежуточный контроль (письменно- устный):* беседа по теме, сообщение по теме, письменный перевод текста, аннотация текста.
	У2. Переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;	- находит слова в иностранно-русском словаре, выбирая нужное значение слова; - осуществляет языковую и контекстуальную догадку; - передает содержание переводимого текста в соответствии с нормами русского литературного языка;	
	У3. Самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.	-самостоятельно овладевает продуктивными лексико-грамматическими навыками, разговорными формулами и клише, отражающими специфику общения и необходимой для обмена информацией по интересующим их проблемам; - развивает умения публично выступать с подготовленным сообщением; составляет краткий план текста, озаглавливать его части, составляет вопросы к прочитанному.	

государственном и иностранном языках			
	Знает: З.1. Лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.	- понимает содержание; - -владеет всеми видами чтения; - -находит в тексте заданную информацию; - догадывается о значении незнакомых слов по контексту.	

2.1. Оценка освоения учебной дисциплины
2.1.1. Формы и методы оценивания

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по дисциплине ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности, направленные на формирование общих компетенций.

Таблица 3.1

Перечень объектов контроля и оценки

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Оценка (да/нет)
Умеет: У1. Общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные темы;	-употребляет лексические единицы и грамматические структуры соответственно коммуникативной задаче; составляет связный текст с использованием ключевых слов на бытовые и профессиональные темы; -составляет диалоги в соответствии с заданной темой; воспроизводит краткий или подробный пересказ прослушанного или прочитанного текста	Да
У2. Переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;	- находит слова в иностранно-русском словаре, выбирая нужное значение слова; - осуществляет языковую и контекстуальную догадку; - передает содержание переводимого текста в соответствии с нормами русского литературного языка	Да
У3. Самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.	- самостоятельно овладевает продуктивными лексико-грамматическими навыками, разговорными формулами и клише, отражающими специфику общения и необходимой для обмена информацией по интересующим их проблемам; - развивает умения публично выступать с подготовленным сообщением; - составляет краткий план текста, озаглавливать его части, составляет вопросы к прочитанному	Да
Знает: З.1. Лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.	- понимает содержание; -владеет всеми видами чтения; - выделяет основную мысль; -находит в тексте заданную информацию; - догадывается о значении незнакомых слов по контексту.	Да

Критерии оценивания:

Оценка компетенции производится по интегральной оценке ОПОР. Каждый ОПОР оценивается 1 или 0, сумма этих оценок дает оценку компетенции: «да» или «нет». Уровень оценки компетенций производится суммированием количества ответов «да» в процентном соотношении от общего количества ответов.

Для перевода баллов в оценку применяется универсальная шкала оценки образовательных достижений

Таблица 3.2

Универсальная шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности	**Оценка уровня подготовки**	
	1. оценка компетенций обучающихся	**2. оценка уровня 3. освоения дисциплин**
90 ÷ 100	высокий	*отлично*
70 ÷ 89	продвинутый	*хорошо*
50 ÷ 69	пороговый	*удовлетворительно*
менее 50	не освоены	*неудовлетворительно*

2.2. Матрица оценок образовательных достижений обучающихся

2.2.1 Оценка достижений обучающихся по результатам дифференцированного зачета учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности»

Группа ПКД

Ф.И.О. обучающихся	*Компетенции ОК 4, ОК 5*				*тахбалл*	*% выполнения*	*Оценка компетенции****
*Умения и знания**	*У1*	*У2*	*У3*	*З1*			
*Величина баллов **					*50*	*100 %*	*хорошо*

*- включаете все умения и знания, которые указаны в ФГОС СПО специальности

**- величину баллов за одно умение и знание определяете самостоятельно. Сумму баллов пересчитываете в проценты.

***- при оценке компетенций необходимо воспользоваться «Универсальной шкалой оценки»:

90 – 100 %	высокий	отлично
70 – 89 %	продвинутый	хорошо
50 – 69 %	пороговый	удовлетворительно
менее 50 %	не освоены	неудовлетворительно

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ (ВОПРОСЫ) ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Для оценивания компетенций:

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

3.1. Типовые задания для текущего (рубежного) контроля

Устная речь

Практическое задание №6
Тема. Якутская еда

1. *Read and translate the text. Resume the text. Прочитайте и переведите текст. Перескажите краткое содержание текста.*

Yakut Meals

The Sakha people from the ancient times used milk, butter, meat and fish for their food. In the earliest days of their existence the Sakha people didn't grow any vegetables and this was a reason of using only meat and fish for their meal. Cheese, milk, you know, build strong teeth and bones, butter and fats are fast sources of energy. Now people use a lot of vegetables and fruit for eating.

The Sakha people don't forget the national dishes which came from the past. Very often, especially in the villages, you can taste the dishes made of whipped cream and butter. The Sakha people call these dishes *chokhon*and*kyorchekh*.

Many of national dishes are made of raw frozen or boiled meat of foals. The inner suet is called *khaha*. The boiled meat of foals is called *oegos* (horse ribs). The Sakha people also like *khaan*. This is the sausage made of cow's, foal's and reindeer's blood. The Sakha people very like frozen (tong) dishes: frozen raw fish (*sroganina*), frozen raw foal liver, frozen raw foal meat, *tansyk, frozenkyorchakh*. The *tong* is made of raw frozen foal's meat. *Tong byar* is a delicious dish too. This is a raw liver. There are many different kinds of meat. But the most popular and delicious dish is so called *stroganina* made of raw fresh and frozen fish. The most delicious dishes are white salmon, chir, omul and silver salmon. The Sakha people like and eat these dishes because they lived in northern where a middle temperature is -40^0 and -50^0 in winters.

The Sakha people bake their national scones and meat-pies *sandaly*. From milk they make such drinks as *sorat*, *byrpakh*, *ymdaan* and *kymys*.

Tea with milk is very popular among the Sakha people; it may almost be called their national drink. Tea is welcome in the morning, in the afternoon and in the evening. The Sakha people drink tea with milk always as the English people.

The national dishes are varied and if you taste these dishes, we think you'll like them.

1. *Read the vocabulary and make sentences. Прочитайте лексику и составьте предложения.*

1	ancient	древний
2	existence	существование
3	reason	причина
4	meal	еда, блюдо, пища
5	dish	блюдо
6	bone	кость
7	fats	жиры
8	taste	вкус
9	especially	особенно
10	whipped	взбитый
11	foal	жеребенок
12	suet	околопочечный жир
13	boil	кипятить, варить
14	delicious	вкусный
15	raw	сырой
16	liver	печенка
17	blood	кровь
18	fresh	свежий
19	frozen	замороженный
20	bake	печь, выпекать
21	scone	пшеничная лепешка
22	meat pie	пирожок с мясом
23	white salmon	нельма
24	silver salmon	таймень
25	tasty	вкусный
26	varied	различный, многообразный

1. *Read and translate the recipes. Прочитайте и переведите рецепты.*
Kyorchekh (керчэх–куерчэх)



Ingredients:
milk – 250 g
35% fat cream – 900 g
sugar – 100 g

Chur milk, creamand sugar.Mix cream to thick mass. Add fresh berries for changing taste and colour. Kyorchekh (whipped cream) is one of the favourite

traditional dishes of the Sakha people for breakfast or dessert. Kyorchekhis eaten with pastries.

Stroganina (сторганина)



Only the best and fat sorts of large fish like omul, chir, white salmon, sturgeon, etc. can be eaten frozen. Take a fresh and frozen fish. Put it on its nose and scrap off chips of raw flesh with huge sharp knife. Dip the chips in salt, pepper, mustard or spicy sauce.

Tong byar – Frozen raw liver/frozen raw meat (тон быар)



Slice frozen raw liver with a sharp knife. It is served with salt, pepper and onion. Tong byar is considered to have a healing effect for some stomach and blood diseases.

Практическое задание №10
Тема. Кухня Великобритании и Америки.

What is "American" food?

1. *Read and translate the text. Прочитайте и переведите текст.*
2. *Put 3 questions on the text. Поставьте 3 вопроса к тексту.*

The answer is that it is part Italian, part British, part German, part Mexican, part Chinese… When people from other countries came to live in the US, they brought different cooking traditions. Some of them opened restaurants. Today Americans enjoy food from all over the world.

Over the years some foreign dishes changed a little. Doughnuts were originally from Holland. In 1847 a young American boy told his mother that her doughnuts were never cooked in the middle. He cut out the centre and his mother cooked them — and they were very tasty!

Maybe the US is most famous for "fast foods". The first fast food restaurants served hamburgers, but now they serve other kinds of food too. Inside there is often a "salad bar", where you can help yourself to as much salad as you want.

Americans eat a lot, and when they go to a restaurant, they don't expect to be hungry afterwards. Most restaurants will put a lot of food on your plate — sometimes it

can be too much. But if you can't finish it all, don't worry: they will give you a "doggy bag" and you can take it home.

Most Americans now have a light breakfast instead of the traditional eggs, bacon, toast, orange juice and coffee. But on weekends there is more time, and a large late breakfast or early lunch is often eaten with family or friends.

Meals in Britain

1. *Read and translate the text. Прочитайте и переведите текст.*
2. *Answer the questions. Ответьте на вопросы.*
   1) *What are the usual meals in Great Britain?*
   2) *What is "English Breakfast"?*
   3) *When do they have lunch? What do English people eat for lunch?*

With the exception of breakfast meals in England are much the same as in other countries. The usual meals in Great Britain are breakfast, lunch, tea and dinner. The English are very fastidious about their meals and keep to their meal times strictly.

Breakfast time is between 7 and 9 a. m. any people like to begin it with porridge. English people eat porridge with milk or cream and sugar, but the Scots — and Scotland is the home of porridge — never put sugar in it. Then comes bacon and eggs, marmalade with toast and tea or coffee. For a change you can have a boiled egg, cold ham or perhaps fish.

The two substantial meals of the day, lunch and dinner, are more or less the same. Lunch is usually taken at one o'clock. Many people, who go out to work, find it difficult to come home for lunch and go to a cafe or a restaurant, but they never miss a meal. Lunch is a big meal — meat or fish, potatoes and salad, puddings or fruit are quite usual for it. In the afternoon, about four o'clock, the English have a cup of tea and a cake, or a slice or two of bread and butter.

Tea is very popular with the English; it may be called their national drink. The English like it strong and fresh made.

Практическое задание№14

Тема. Здоровое питание

Healthy Food

1. Read and translate the text. Прочитайте и письменно переведите текст.
2. Make a glossary for the text. Составьте словарик к тексту.
3. Answer the questions. Ответьте на вопросы.
1. What nutrients do you know?
2. What are the main things to know about food we eat?
3. What fats are good?
4. What fats are dangerous for our health?
5. What are the main factors that determine the food we eat?
6. What are three main messages to follow for healthy eating?

All food is made up of nutrients which our bodies use. There are different kinds of nutrients: carbohydrates, proteins, fats» vitamins and minerals. Different foods contain different nutrients.

Before we cut down on fat, sugar and salt, we have to know a bit more about the kind of food these things might be in. The biggest problem comes when these things are hidden in other foods: biscuits, crisps, sausages, meat pies, soft drinks and so on.

The best way is to get into the habit of checking the ingredients and nutritional value on the sides of packets although this isn't always easy to do. Another thing to know

is, for example, that we do need fat to live, it's an essential part of our diet and physically we couldn't exist without it.

But we all know that to eat much fat is bad for our health. The matter is that there are different kinds of fat. There are fats that are good for us and fats that are bad for us. Eating less of the bad ones and more of the good ones can actually help us to live longer! Bad fats are the saturated fats, found in animal productions, like red meat, butter and cheese.

Friendly fats are the unprocessed fats found naturally in foods like nuts and seeds, olives, avocados and oily fish, including tuna.

One more thing to know is that when food is cooked, its structure changes. It can change the vitamin and nutrient contents of food.

More and more people feel strongly about the way, their food is produced. Nowadays so much of the basic food we eat — meat, fish, fruit and vegetables — is grown using chemicals and additives.

Although fertilizers and pesticides have greatly increased the quantity of food and helped to improve its appearance, there is a growing concern about the effects of these chemicals in the food chain. This concern has led to a growth in the demand for organically grown products.

Today there is another problem. It is modified food, which is cheaper that ordinary one. There is a rumour that such food can cause cancer and other problems. Nobody knows, either it is just an imagined fear or a real problem. This problem could be solved and examined, but it will take some time.

The food we eat, depends on lots of things. Taste is a big factor. Culture, religion and health also play a part in what food we eat. Advertising and social factors also have a big influence.

Income is also an important factor. That is why not surprisingly, money, rather than a lack of knowledge about how to eat well, is at the heart of the problem.

Finally, there are three main messages to follow for healthy eating: First, we should eat less fat, particularly saturated fat. Secondly, we are to cut down on sugar and salt. Thirdly, we must eat more fresh fruit and vegetables.

Практическое задание№25

Тема. Методы приготовления мяса

Methods of Cooking Meat

1. Read and translate the text. Прочитайте и переведите текст.

Meat is cooked to soften connective tissue, to develop flavor, to improve appearance and to destroy bacteria or other organisms. The method of cooking depends on the kind and quality of the meat to be cooked. Only tender cuts of meat can be cooked successfully by dry heat. Although as desirable in nutritive value and flavor, the tough cuts of meat require moist heat and long, slow cooking to make them palatable. Since meat is largely protein, even the tenderest cuts may be toughened and hardened by too high a temperature.

Searing - Meat is placed in a hot pan containing fat, a hot oven or over an open fire and is quickly browned on all sides. The temperature is then reduced and the cooking process continued. Searing does not keep in the juices as was formerly thought but does produce a browner exterior.

Broiling - Meat is cooked over or under or in front of an open fire or other direct heat. The meat is placed so that there is a distance of 3 or 4 inches between top of meat and source of heat. Broil on one side until nicely browned, turn and finish broiling. Season. Chops and tender steaks as porterhouse, sirloin and first or second cut of round are the most desirable for broiling.

Pan Broiling - Meat is placed in a sizzling hot skillet and browned on both sides. Reduce temperature and cook until as well done as desired, turning from time to time.

Roasting - Meat is placed on a rack in an uncovered roasting pan, fat side up and baked in a slow oven, without water until as well done as desired. Basting is not necessary. The large tender cuts of meat are cooked by this method.

Cooking in Water - Meat is covered with boiling water, then seasoned with salt and pepper and cooked slowly at simmering temperature, not boiling, until meat is tender.

Stewing - Meat is cut into cubes. Brown, if desired, on all sides in hot fat, cover with boiling water and cook at simmering temperature in a covered kettle until meat is tender. Less tender cuts containing much connective tissue.

2. Find the English equivalents of the following words and phrases. Найдите английский вариант следующих слов и выражений.

1. улучшить вкус	a) method of cooking
2. вид и качество мяса	b) nutritive value
3. способ приготовления	c) an open fire
4. питательная ценность	d) long, slow cooking
5. длительное медленное приготовление	e) searing
6. обжаривание	f) to develop flavor
7. открытый огонь	g) pan broiling
8. подрумянивать	h) to brown
9. поджаривание	i) the kind and quality of the meat
10. приправить	j) broiling
11. жарка на сковороде	k) stewing
12. уменьшить температуру	l) cook in a covered kettle
13. запекание	m) to reduce temperature
14. запекать в духовке	n) roasting
15. нежные куски мяса	o) to bake in a oven
16. приготовление в воде	p) tender cuts of meat
17. заливать кипящей водой	q) to cover with boiling water
18. тушение	r) cooking in water
19. нарезать кубиками	s) cut into cubes
20. варить в закрытом котле	t) to season

3. Put 5 questions to the text. Поставьте 5 вопросов к тексту.

Практическое задание№31
Тема. Методы приготовления рыбы

Fish Dishes. Methods of Cooking

1. *Read and translate the text. Прочитайте и письменно переведите текст.*
2. *Составьте словарик к тексту. Make a glossary of the text.*
3. *Сформулируйте основное содержание текста в нескольких предложениях. Give a resume of the text.*

In culinary and fishery contexts, the term fish also includes shellfish, such as molluscs, crustaceans and echinoderms. Fish has been an important source of protein for humans throughout recorded history.

Fish provides a good source of high-quality protein and contains many vitamins and minerals. It may be classed as either whitefish, oily or shellfish. Whitefish contain very little fat (usually less than 1%) whereas oily fish, such as sardines, contain between 10-

25%. The latter contain a range of fat-soluble vitamins (A, D, E and K) and essential fatty acids, all of which are vital for the healthy functioning of the body.

Steaming. This method consists in placing fish fillets or steaks in a collapsible steamer or basket in a covered casserole and cook over simmering fish stock, white wine or court-bouillon.
Poaching. This method consists in cooking a fillet or steak in a simmering cooking liquid. Poaching ensures the regular penetration of liquid into the flesh of the fish. For more flavour, poach fish in court-bouillon, fish stock, white or red wine, adding flavourful vegetables or fresh herbs.
Grilling. This method consists in cooking a fish on the grill or on a serrated cast-iron pan.
Smoking Fish. The art of smoking is very old. In olden days, fish was smoked to prolong their storage life. Nowadays, we smoke fish to enhance their flavour. Smoked fish is now just as perishable as fresh fish.
Cold-Smoking, Hot-Smoking. The hot-smoked fish is cooked completely from exposure to the dense smoke of smouldering sawdust, wood chips or wood peat.
The cold-smoked fish is simply hung in a smoke-filled area, away from the source of the smoke, allowing it to cool before it reaches the fish.
Salting Fish. For centuries, salt cod was a staple food because it kept so long. Before cooking, salted fish must be desalted by soaking in water to rehydrate and bring back its texture.
Marinating Fish. Marinating is the process of soaking fish in a seasoned liquid before cooking. The 'marinade' can be either acidic (made with ingredients such as vinegar, lemon juice, or wine) or enzymatic (made with ingredients such as pineapple or papaya). In addition to these ingredients, a marinade often contains oils, herbs, and spices.

Критерии оценивания

- оценка «отлично» - Полная реализация коммуникативного намерения. Умение запрашивать необходимую информацию и давать развернутые ответы на вопросы собеседника. В речи нет лексических ошибок, словарный запас богат и разнообразен. В речи нет грамматических ошибок, речь богата разнообразными грамматическими конструкциями. Развернутый и верный ответ на задание по грамматике, приведение достаточного количества правильных примеров.
- оценка «хорошо» - Высказывание соответствует коммуникативной задаче. Цель общения достигнута. Логичные и связные вопросы и ответы на вопросы с небольшими неточностями. Словарный запас соответствует поставленной задаче, имеются неточности в их употреблении. В речи присутствуют грамматические ошибки, не затрудняющие понимания или используются однообразные грамматические конструкции. Речь в целом понятна, допускаются отдельные фонетические ошибки. Верный ответ на задание по грамматике, приведение правильных примеров, допускаются незначительные ошибки и неточности.
- оценка «удовлетворительно» - Коммуникативная задача выполнена в ограниченном объеме. Взаимодействие не всегда логично, имеются повторы. Нелогичные и несвязные вопросы и ответы на вопросы. Словарный запас соответствует поставленной задаче, имеются большие неточности в их употреблении. В речи присутствуют грамматические ошибки, затрудняющие понимание. Речь в целом понятна, но допускается большое количество фонетических ошибок. Задание по грамматике содержит значительное количество ошибок и неточностей.
- оценка «неудовлетворительно» - Полная неспособность реализовать коммуникативную задачу. Отказ от ответа на вопросы. Словарного запаса недостаточно для выполнения задания (произнесение бессвязных фраз). В речи

присутствуют грамматические ошибки, препятствующие пониманию. Понимание речи затруднено из-за большого количества фонетических ошибок. Задание по грамматике не выполнено.

Практическая работа

Практическое задание№2

Тема. Пассивный залог

1. *Ознакомьтесь с правилами образования и употребления пассивного залога. Сделайте краткий конспект.*

https://www.youtube.com/watch?v=B1m5kK_J6yY

2. *Перепишите таблицу.*

Passive - страдательный залог

	INDEFINITE	CONTINUOUS	PERFECT
PRESENT	am / is / are + V3	am / is / are + being + V3	have / has + been + V3
	Usually houses are built 8 months.	This house is being built now.	This house has been already built.
	Обычно дома строят 8 месяцев.	*Этот дом строится сейчас.*	*Этот дом уже построен.*
PAST	was / were + V3	was / were + being + V3	had + been + V3
	This house was built last year.	When I came last year this house was being built.	This house had been built before I came.
	Этот дом был построен в прошлом году.	*Когда я в прошлом году приехал, этот дом строился.*	*Этот дом был построен до того, как я приехал.*
FUTURE	will + be + V3	x	will + have + been + V3
	This house will be built next year.		This house will have been already built by January.
	Этот дом будет построен в следующем году.		*Этот дом уже будет построен к Январю.*

3. Переведите предложения на русский язык, обращая на пассивный залог.

1. All information can be found in this brochure. 2. Many interesting books are sold in this bookstore. 4. German language is being taught in few schools nowadays. 5. I was not told about the new students in the group. 6. Germany was divided into two parts after the war. 7. All students were informed about the new department. 8. This poem was written by me. 9. The best essay was chosen by the committee. 10. There are a few old songs being written now. 11. His English can be easily understood. 12. This program has been seen by millions of people. 13. All my money is kept in the bank.

4. Замените активный залог пассивным.

1. They discussed a few problems yesterday. 2. Adam Smith devoted 10 years to writing his work. 3. Adam Smith founded economic science. 4. Many people speak English. 5. I bought this book yesterday. 6. The students saw this English film. 7. Did Yury Dolgoruky found Moscow in 1147? 8. The Pacific Ocean washes the territory of Russia in the east. 9. The college trains future accountants, economists, financiers, technologists and lawyers. 10. The students attend lectures and tutorials with interest. 11. You translated this text last time. 12. You can find many interesting books in our library. 13. They will translate this text at the next lesson. 14. He wrote many letters to his friends. 15. The students made some mistakes in their tests.

5. Переведите на английский, обращая внимание на пассивный залог.

1. Книга Сорокинского была написана летом. 2. Письмо будет отправлено завтра. 3. Меня часто спрашивают о моих планах. 4. Ваша проблема будет решена завтра. 5. Этот фильм показывали вчера с двух до трех. 6. Работа только что завершена нами. 7. Эти статьи уже будут опубликованы к концу года. 9. О новой книге будут много говорить. 10. В Москве сейчас строятся новые станции метро. 11. Паспорт был утерян вчера. 12. Как вам сообщили об этом? 13. Пятая глава уже переведена?

Практическое задание№8
Тема. Модальные глаголы

1. *Ознакомьтесь с правилами употребления модальных глаголов, сделайте краткий конспект*

https://www.youtube.com/watch?feature=share&v=FQtZaVECxFg&app=desktop

2. Переведите предложения. Проанализируйте употребление модальных глаголов в следующих предложениях.

1.Who can answer my question? 2. Nobody could translate this text. 3. He ought to do this task at once. 4. Must I attend this meeting? — No, you needn't. 5. You should have shown your notes to the teacher. 6. I asked him, but he wouldn't listen to me. 7. They should visit her, she is in the hospital. 8. Last summer we would often go to the country. 9. Your son can do this work himself. 10. Would you tell me the way to the station? 11. Your friend might have informed us. 12. May I leave for a while? — Yes, you may. 13. She should be more attentive at the lessons. 14. You needn't come so early.

3. Переведите предложения на русский язык.

1. We have to stay at home. 2. He was allowed to take this book. 3. Who is able to do this work? 4. He had to leave for Moscow earlier. 5. We are to take exams in June. 6. Am I allowed to visit you? 7. They were able to do this work in time. 8.1 shall be able to pass my examinations. 9. She will be allowed to watch TV. 10.1 have to come in time. 11. The train is to come soon. 12. Are you able to drive a car?

4. Выберите правильный вариант.

1. You (must, can) go to bed now. 2. She (may, should) read this book. 3. I (must, may) go home. 4. He (can, may) speak English. 5. The students (must, may) use a calculator at the Maths lessons. 6. My mother (can, should) cook many delicious dishes. 7. My father (must, can) drive a car. 8. Jack (can, must) play the guitar very well. 9. You (should, must) ask his advice. 10. Kate (may, can) remember a lot of words.

5. Найдите ошибки.

1. You don’t can go to the party. 2. He musts take his dog for a walk. 3. I can to help you. 4. He not must be late. 5. Can his brother speaks French? 6. Paul must to go there. 7. You don’t must smoke here.

6. Вставьте необходимые модальные глаголы.

1... not go to the theatre with them last night, I... revise the grammar rules and the words for the test. 2. My friend lives a long way from his office and... get up early. 3. All of us... be in time for classes. 4. When my friend has his English, he... stay at the office after work. He (not)... stay at the office on Tuesday, Thursday and Saturday and... get home early. 5.... you... work hard to do well in your English? 6. «... we discuss this question now?» «No,

we.... We... do it tomorrow afternoon». 7. I'm glad you... come. 8. «... you... come and have dinner with us tomorrow?» «I'd love to». 9. «Please send them this article ». « Oh,... I do it now? »

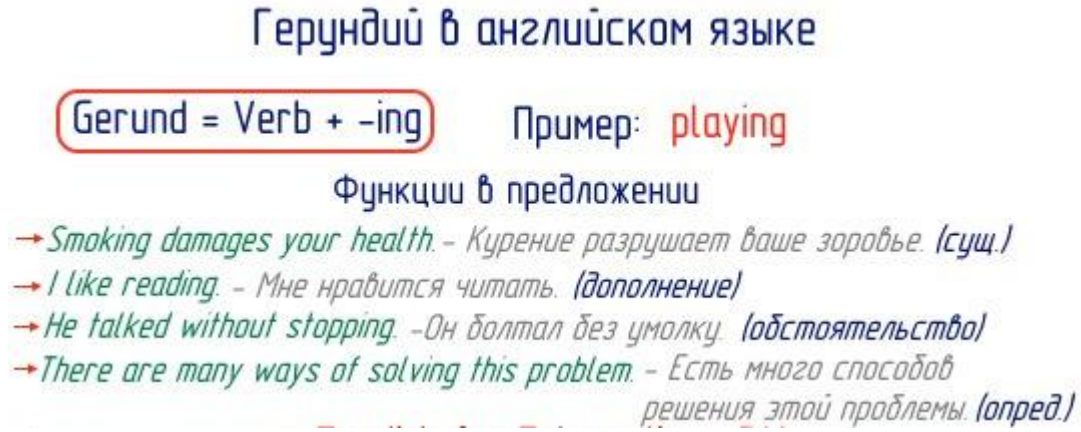
7. Переведите на английский язык, используя модальные глаголы.
1. Мы обязательно должны писать диктант сегодня? — Да, завтра мы будем учить новые слова. 2. Вчера мне пришлось ответить на все эти письма. 3. Виктора тоже пригласить на обед? — Да, сделайте это, пожалуйста. 4. Вам пришлось остаться дома, потому что была плохая погода? 5. Вы обязательно должны прийти и посмотреть нашу новую квартиру.— С удовольствием. 6. Я рад, что мне не пришлось заканчивать эту работу вчера. 7. Я не люблю поздно ложиться спать, но иногда мне приходится. 8. Можно мне пойти погулять сейчас? — Нет, нельзя. Ты должен скоро ложиться спать. 9. Вам следует навестить вашего друга. Он вчера не пришел на урок. 10. Почему ты не пришла? — Я не могла, я должна была помочь маме по дому. 11. Вам не нужно идти в библиотеку, у нас много книг дома, и вы можете взять любую, какую хотите.

8. Заполните пропуски соответствующими модальными глаголами.
(must, should, would, ought to, needn't, can, could, may, might)
1. They... not do this work themselves 2. You... take my dictionary. 3. You don't look well, you... consult the doctor. 4. Why... I give you my money? 5. She... not speak any foreign language. 6. He... to help them, they need his help. 7.... you tell me the time? 8.... I go with you? No, you.... 9. Your daughter... have told about it. 10. In winter we... often skate. 11. You... not miss your classes. 12.... you play the piano before?

Практическое задание №22
Тема. Герундий.

1. *Watch a tutorial video and write a summary. Посмотрите видеоурок по теме «Все про Герундий за 10 минут с примерами» и сделайте краткий конспект.*

https://www.youtube.com/watch?v=cyFGMNo0Wgw&t=597s



2. *Translate sentences with Gerund into Russian. Переведите предложения с герундием на русский язык.*
1. Smoking costs a lot of money. 2. I will call you after arriving at the office. 3. Please have a drink before leaving. 4. I am looking forward to meeting you. 5. Do you object to working late? 6. Mary always dreams about going on holiday. 7. Please excuse us for waiting too long. 8. M y favourite occupation is reading. 9. We are interested in buying these goods. 10. I have three shirts that need washing. 11. They insisted on being sent the results of tests. 12. What is the purpose of his going there? 13. This letter requires signing. 14. I am grateful for his helping me. I am grateful for his having helped me. 15. We thank you for sending us your letter. 16. The house wants

repainting. 16. He talked without stopping. 17. Some people can walk all day without being tired. 18. My son took up wrestling but soon lost interest. 19. He gave up smoking a few years ago. 20. My wife keeps insisting on buying a house in the country.

3. *Fill the gap with Gerund. Заполните пропуски подходящими по смыслу герундиями.*

1. I dislike ... to the movies by myself. 2. We started ... dinner without you. 3. I can't imagine ... my own house. 4. I used ... that television show all of the time. 5. I always eat breakfast before ... to school. 6. When do you practise ... English? 7. My grandmother prefers ... science fiction books. 8. You need ... harder this year. 9. 1 am used to ... her in a bad mood. 10. Have you talked to the dentist about ... your teeth?

4. *Fill the gap with the correct prepositions. Вставьте пропущенные предлоги.*

1) We are looking forward ..... going out at the weekend.
2) Do you agree ..... staying in a foreign country?
3) They are afraid ..... losing the match.
4) My friend is good ..... playing volleyball.
5) She doesn't feel ..... working on the computer.
6) Laura dreams ..... living on a small island.
7) The girls insisted ..... going out with Kerry.
8) Edward always thinks ..... climbing trees.
9) Andrew apologized ..... being late.
10) She complains ..... bullying.

5. *Complete the sentences choosing appropriate phrases. Составьте предложения, выбрав начало из первого столбца и окончание – из второго.*

1. I would like	a) to seeing my daughter.
2. You should give up	b) being ill.
3. I'm looking forward	c) to living in a dirty house.
4. I couldn't help	d) in surfing the Internet.
5. He is used	e) talking to drunk people.
6. Pamela is good	f) to have a cup of coffee.
7. We really enjoy	g) laughing at her.
8. She pretended	h) swimming in the sea.
9. She is interested	j) drinking alcohol.
10. She avoids	k) at riding a horse.

Практическое задание№30
Тема. Условные предложения

1. *Watch a video tutorial in the topic "Условные предложения", take a short summary. Посмотрите видеоурок, сделайте краткий конспект.*

https://www.youtube.com/watch?v=CjNtnHahMS8

2. *Перепишите таблицу, обращая внимание на типы условных предложений.*

Тип	Употребление	Придаточное предложение	Главное предложение
Нулевой тип	**Общеизвестные истины**	If +S+Present Simple **If you heat ice,**	S+Present Simple **It melts**
Первый тип	**Реальные условия и ситуации в будущем**	If +S+Present Simple **If the weather is fine,**	S+will/can/may+V **I will go for a walk**
Второй тип	**Нереальные условия и ситуации в настоящем**	If +S+Past Simple **If the weather were nice today,**	S+would/could/might +V **I would go for a walk.**
Третий тип	**Нереальные ситуации и ситуации в прошлом**	If +S+Past Perfect **If the weather had been nice yesterday,**	S+would/could/might +have+V3 **I would have gone for a walk.**

3. Выберите наиболее подходящие типы условных предложений и раскройте скобки.
1. If it *(rain),* I won't go out. 2. You would learn more if you *(study)* sometimes. 3. If he *(ask)* me, I would have told him answer. 4. You would have done well if you*(take)* my advice. 5. I wouldn't phone you here unless it *(be)* urgent. 6. She'll catch cold, if her feet *(get)* wet in this weather. 7. Unless you apologize at once, I never (*speak)* to you again. 8. If we *(have)* nothing to do, life would be boring.

4. Составьте предложения, соединив две части.

1. If I go on a diet	a. we'll make a snowman.
2. If it's sunny tomorrow	b. I'll buy you some sweets.
3. If John doesn't hurry	c she'll have to take a taxi.
4. If it snows	d. I'll lose weight.
5. If there are no buses	e. he'll be late.
6. If you are a good girl	f. we'll go for a picnic.

5. Закончите предложения так, чтобы получились условные предложения.
If I had enough money ….
If it doesn't rain soon ….
I'll stay at home if ….
I wouldn't have come to the theatre on time if …
If I left home for work earlier ….
If I won a prize ….
If I were a king ….

If I told my parents the truth ….
If I were you ….
If I were rich ….

6. Поставьте глаголы, данные в скобках в нужную форму.

1. If you (arrive) ten minutes earlier, you would have got a seat.
2. I shouldn't have believed it if I (not/see) it with my own eye.
3. If you had told me that beforehand, I (find) some money for you.
4. If he had asked you, you (answer)?
5. If I (have) a book, I wouldn't have been bored.
6. If you (speak) slowly, he might have understood you.
7. I (take) a taxi if I had understood that it was too late.
8. If I (be) ready when he called, he would have taken me with him.
9. She had a headache, otherwise she (come).
10. If my mother (know) about the party, she would have baked a cake.
11. If I (try) again, I think that I would have succeeded.
12. If I were you, I (not/buy) such expensive things.
13. If I (live) in the country, I (have) a dog.
14. What you (do) if someone gave you a million pounds?
15. If I (be) you, I (look) for another job.

7. Переведите на английский язык. Обозначьте (RC – реальное условие,UC – нереальное условие).

1. Я куплю хлеб, если магазин все еще будет открыт.
2. На твоем месте я бы последовал совету родителей. (follow)
3. Если ты звонишь по телефону после 8 вечера, это дешевле.
4. Если мы приедем рано, будет не трудно купить билеты на концерт.
5. Если бы у меня было 5 тысяч евро, я бы отправился на Гаити (Haiti).
6. Если бы мне не нужно было идти, я бы с удовольствием поболтал с тобой.
7. Тебе следует заняться чем-то новым, если тебе скучно.
8. Этот пирог был бы вкуснее, если бы ты добавил больше сахара.
9. Если бы у меня было больше друзей, я был бы счастливее.
10. Если мы пойдем куда –нибудь поесть (go out for a meal), давай пойдем в ресторан.
11. Растение засыхает, если ты не поливаешь его.
12. Если я сплю мало ночью, я засыпаю на уроках. (feel sleepy)

Критерии оценивания

- *оценка «отлично»* - задание выполнено полностью и самостоятельно. В случае работы с текстом в устной или письменной форме самостоятельно определена основная стратегия понимания текста на иностранном языке, стратегия перевода и редактирования текста. Правильно понято и самостоятельно выполнено грамматическое упражнение, использованы необходимые грамматические структуры.
- *оценка «хорошо»* - задание выполнено не полностью или с небольшой подсказкой преподавателя. При этом правильно определена основная стратегия понимания текста на иностранном языке, стратегия перевода и редактирования текста. Правильно понято и выполнено грамматическое упражнение, использованы необходимые грамматические структуры.
- *оценка «удовлетворительно»* - задание выполнено не полностью или с значительной подсказкой преподавателя. При этом в целом правильно определена основная стратегия понимания текста на иностранном языке, стратегия перевода и

редактирования текста. Грамматическое упражнение выполнено с определенными неточностями, необходимые грамматические структуры использованы не всегда верно.

- *оценка «неудовлетворительно»* - задание не выполнено либо представлен неадекватный перевод, содержащий грубые нарушения фактической информации.

Тестовые задания

Тест по грамматике

Вариант №1

Выберите правильный ответ.

1. Don’t you know him? He always _____lies.
   A. tell
   B. say
   C. says
   D. tells
2. Both of these _____have _____.
   A. woman, babyes
   B. womans, babies
   C. women, babies
   D. womens, babis
3. The train leaves _____a few minutes.
   A. to
   B. in
   C. after
   D. before
4. This is not my pen. It is _____.
   A. hers
   B. him
   C. her
   D. your
5. When they came, I could not find _____tea.
   A. no
   B. some
   C. any
   D. a little
6. They are going to school _____Monday.
   A. on
   B. in
   C. at
   D. by
7. Linda Gross is _____ very good doctor.
   A. an
   B. the
   C. —
   D. a
8. I like hockey. I think it's the _____ game in
   A. the world.
   B. best
   C. better
   D. good

9. I can give you ... phone number.
A. my
B. mine
C. myself
D. me
10. This is ... answer of all.
A. good
B. better
C.the best
D. best

Вариант № 2

Выберите правильный ответ.
1.Tom is away ... the moment.
A. at
B. in
C. on
D. –
2.The bread is stale. Why don't you … it away?
A. do
B. put
C. throw
D. have
3. Take the pen ... the shelf.
A. out of
B. from
C. up
D. of
4. George says he's, 80 years old but I … him.
A. am not believing
B. don't believe
C. didn't believe
D. not believe
5. 1. Don’t you know him? He always _____lies.
A. tell
B. say
C. says
D. tells
6. This is not my pen. It is _____.
A. hers
B. him
C. her
D. your
7. What … awful news!
A. an
B. a
C. -
D. the
8. I like hockey. I think it's the _____ game in the world.
A. best

B. better
C. good
D. well

9. "Do you like your new school?" "Yes, it's … better than my previous school."
   A. much
   B. more
   C. much more
   D. a lot of
10. 3.I am afraid there is ... else I can do.
   A. anything
   B. much
   C. nothing
   D. something

Ответы:
Вариант 1: 1-D, 2-C, 3-B, 4-A, 5-C, 6-A, 7-D, 8-B, 9-A, 10-C
Вариант 2: 1-A, 2-C, 3-B, 4-B, 5-D, 6-A, 7-D, 8-A, 9-B, 10-C

Критерии оценивания
- *оценка «отлично»* - выставляется студентам за верные ответы, которые составляют 90% и более от общего количества вопросов;
- *оценка «хорошо»* - соответствует результатам тестирования, которые содержат от 70% до 89% правильных ответов;
- *оценка «удовлетворительно»* - от 50% до 69% правильных ответов;
- *оценка «неудовлетворительно»* соответствует результатам тестирования, содержащие менее 50% правильных ответов.

Подготовка сообщения

Выполните упражнения по теме, изучите лексический материал и выполните речевые упражнения по теме. Подготовьте сообщение на тему «Как оставаться здоровым».

Критерии оценивания

Решение коммуникативной задачи	**Лексико-грамматическое оформление речи**	**Произносительная сторона речи**	**Оценка**
Задание выполнено полностью: цель общения достигнута; тема раскрыта в полном объеме.	Используемый лексико-грамматический материал соответствует поставленной коммуникативной задаче. Демонстрируется разнообразный словарный запас и владение изученными грамматическими структурами, используются различные типы предложений.	Речь понятна: звуки произносятся правильно, без фонематических ошибок.	5 (отл.)
Задание выполнено: цель общения достиг-нута, но тема раскрыта	Используемый лексико-грамматический материал соответствует поставленной коммуникативной задаче.	Речь понятна: все звуки произносятся правильно, допускаются 1 фонематическая ошибка, не меняющая значение	4 (хор.)

не в полном объеме.	Лексико- грамматические ошибки практически отсутствуют (допускается не более 2 негрубых языковых ошибок, не затрудняющих понимание)	высказывания.	
Задание выполнено частично: цель общения достигнута не полностью; тема раскрыта в ограниченном объеме.	Наблюдается некоторое затруднение при подборе слов и неточности в их употреблении. Используются простые грамматические структуры. Допускаются лексико-грамматические ошибки, но не более 3 языковых ошибок.	Речь понятна: все звуки произносятся правильно, допускаются 2 фонематические ошибки, не меняющие значение высказывания.	3 (удов.)
Задание не выполнено: цель общения не достигнута.	Недостаточный словарный запас, неправильное использование грамматических структур, многочисленные языковые ошибки не позволяют выполнить поставленную коммуникативную задачу.	Речь почти не воспринимается на слух из-за неправильного произношения многих звуков и многочисленных фонематических ошибок	2 (неуд.)

Разработка мультимедийной презентации

Выполните работу с текстом «Сервировка праздничного стола» и подготовьте мультимедийную презентацию.

Критерии оценивания

	«Отлично»	«Хорошо»	«Удовлетворительно»	«Неудовлетворительно»
Содержание	Информация по заявленной проблеме изложена полно и чётко. Отсутствуют фактические ошибки. Проведён глубокий и детальный анализ проблемы. Работа иллюстрирована примерами, демонстрирующими глубокое понимание сути поставленной проблемы. Презентация не перегружена избыточной информацией, не относящейся к исследуемой теме	Информация по проблеме изложена не полностью или с избытком, присутствуют несколько незначительных недочётов. Проведён достаточно полный анализ проблемы. В работе использованы примеры. При этом имеются ряд незначительных несоответствий и противоречий.	Информация, изложенная в презентации, не соответствует обозначенной теме. В тексте присутствуют серьёзные фактические ошибки, информация недостаточно структурирована, не полная. Анализ темы проведён недостаточно полно. Работа выполнена на базе устаревших, неверных или непроверенных материалов.	Тема не раскрыта, нет аналитического подхода к трактовке информации, нет статистики, либо таковая не коррелирует с темой.
Логичность изложения материала	В презентации чётко обозначена актуальность	В презентации недостаточно чётко обозначена	В презентации не отражены в логической	Логика изложения отсутствует, либо не коррелирует с

	исследования. Логичен и понятен ход мысли. Приведены адекватные аргументы. В заключении презентации приведены лаконичные, ёмкие выводы.	актуальность темы. Приведены спорные аргументы. Не в должном объёме отражены результаты развития мысли, выводы.	последовательности актуальность обсуждаемой темы, развитие мысли, не приведены аргументы выдвигаемых положений. Не приведены выводы, или они размыты и неясны.	содержанием.
Оформление презентации	Материалы чётко структурированы, эффекты, применённые в презентации, не отвлекают от её содержания, способствуют акцентированию внимания на наиболее важных моментах. Фон слайда выполнен в приятных для глаз зрителя тонах. Стиль оформления презентации (графического, звукового, анимационного) соответствует содержанию презентации и способствует наиболее полному восприятию информации, анимационные объекты работают должным образом. На слайде чётко выделены ключевые моменты.	Материалы структурированы недостаточно чётко. Некоторые применённые эффекты отвлекают внимание зрителя. Имеются несоответствия между стилем оформления и информационным содержанием слайда.	Презентация изобилует мультимедиа-эффектами, которые не соответствуют содержанию слайдов и не отвечают целям создания презентации. Эффекты отвлекают внимание, фон затрудняет восприятие информации на слайде, текст трудночитаем. Структура презентации затрудняет понимание излагаемого материала.	Оформление либо отсутствует, либо не соответствует заявленному содержанию, нет целостной концепции в оформлении
Выступление	Выступающий абсолютно свободно владеет содержанием, ясно излагает идеи; свободно и корректно отвечает на вопросы и замечания аудитории; обращается к аудитории, поддерживает контакт с ней; в выступлении отражен вклад каждого участника в работу группы (по возможности)	Выступающий достаточно свободно владеет темой, при этом допускает неточности, которые, тем не менее, не препятствуют пониманию излагаемой темы. Работа команды достаточно согласована.	Выступающий недостаточно свободно владеет темой, испытывает трудности при изложении идеи и в ответах на вопросы. Злоупотребляет обращением к тексту слайда. Нет слаженности в работе всех участников команды.	Выступающий зачитывает текст, допуская фонетические ошибки, либо устная подготовленная речь изобилует лексико-грамматическими ошибками и неточностями.

2.2. Типовые задания для промежуточной аттестации

Примерный перечень вопросов для дифференцированного зачета

Контрольная работа №1
Вариант 1

I. Grammar task.

1. Переведите выражения на английский язык, используя глаголы в Present, Past and Future Simple.

1. Ее приводят	Ее привели	Ее приведут
2. Ему советуют	Ему посоветовали	Ему посоветуют
3. Нас зовут	Нас позвали	Нас позовут
4. Меня приглашают	Меня пригласили	Меня пригласят
5. Их спрашивают	Их спросили	Их спросят

2. Раскройте скобки, поставьте глаголы в нужные формы пассивного залога.

1. Many guests (to invite) to my birthday – party next Sunday.
2. These flowers (to water) every day.
3. These vegetables usually (to stew) for a long time.
4. The order (to make) soon.
5. The dinner (to order) yesterday.

II. Lexical task.

1. Заполните пропуски подходящими по смыслу словами cooked, taste, ingredients, course, cuisine.

Shchi (cabbage soup) had been the predominant first ____ in Russian ____ for over a thousand years. Although tastes have changed, it steadily made its way through several epochs. Shchi knew no social class boundaries, and even if the rich had richer _____ and the poor made it solely of cabbage and onions, all these "poor" and "rich" variations were _____ in the same tradition. The unique _____ of this cabbage soup was from the fact that after cooking it was left to draw (stew) in a Russian stove.

2. Переведите рецепт на русский язык.

Russian Tea Cakes

Ingredients

1cup butter or 1 cup margarine, softened
½ cup powdered sugar
1 teaspoon vanilla
2 ¼cups all-purpose flour
¼ teaspoon salt
¾ cup finely chopped nuts
powdered sugar

Directions

1. Heat oven to 400 degrees F.
2. Beat butter, 1/2 cup powdered sugar and the vanilla in large bowl with electric mixer on medium speed, or mix with spoon.
3. Stir in flour and salt.
4. Stirinnuts.
5. Shape dough into 1-inch balls.

6. Place about 2 inches apart on ungreased cookie sheet.
7. Bake 8 to 9 minutes or until set but not brown.
8. Immediately remove from cookie sheet; roll in powdered sugar.

Вариант №2

I. Grammar task.

1. Переведите выражения на английский язык, используя глаголы в Present, Past and Future Simple.

1. Мне отвечают	Мне ответили	Мне ответят
2. Ему дают	Ему дали	Ему дадут
3. Нас спрашивают	Нас спросили	Нас спросят
4. Ей показывают	Ей показали	Ей покажут
5. Им помогают	Им помогли	Им помогут

2. Раскройте скобки, поставьте глаголы в нужные формы пассивного залога.

1. The dishes (to bring) in ten minutes.
2. The dining room (to use) only on special occasions.
3. These beverages (to make) from berries and sugar.
4. Pelmeni (to cook) in slightly salted boiling water.
5. Water melon (to serve) for dessert yesterday.

II. Lexical task.

1. Заполните пропуски подходящими по смыслу словами chicken, preparation, pies, broth, soup.

Ukha is a warm watery fish dish, however calling it a fish ____ would not be absolutely correct. "Ukha" as a name for fish ____ was established only in the late 17th to early 18th centuries. In earlier times this name was first given to thick meat broths, and then later _____. Beginning from the 15th century, fish was more and more often used to prepare ukha, thus creating a dish that had a distinctive taste among soups. A minimum of vegetables is added in _____, and in classical cooking ukha was simply a rich fish broth served to accompany fish _____ (rasstegai, kuliebiaka, etc.).

2. Переведите рецепт на русский язык.

Russian Apple Pie

Ingredients

4 large granny smith apples, peeled
½ cup sugar
1 cup flour
3 large eggs

Directions

1. Remove core from the apples, cut in large chunks 2", lay parchment paper on the bottom of your baking form (I use 8 1/2 inch spring form).
2. Lay the apples on top of parchment paper.
3. Let eggs warm up for 10 minutes, then mix till light yellow and foamy; add sugar in, small portions at a time, let sugar dissolve; add flour; mix till you see air bubbles, pour mixture on the apples.
4. It will soak throughout, do not mix apples with batter.
5. Bake for 55 minutes on 375°F.
6. When pie is done flip upside down, Apples will be on the top.
7. Enjoy.

Вариант №3

I. Grammar task.

1. Переведите выражения на английский язык, используя глаголы в Present, Past and Future Simple.

1. Меня приглашают	Меня пригласили	Меня пригласят
2. Его зовут	Его позвали	Его позовут
3. Нам дают	Нам дали	Нам дадут
4. Ей рассказывают	Ей рассказали	Ей расскажут
5. Их забывают	Их забыли	Их забудут

2. Раскройте скобки, поставьте глаголы в нужные формы пассивного залога.

1. The dishes (to bring) in ten minutes.
2. The dining room (to use) only on special occasions.
3. These beverages (to make) from berries and sugar.
4. The dishes (to prepare) of kidneys and salted cucumbers last time.
5. Pine apple (to serve) for dessert tomorrow.

II. Lexical task.

1. Заполните пропуски подходящими по смыслу словами liquids, soups, pickled, kidneys, water.

Rassolnik is a hot soup in a salty-sour cucumber base. In the 19th century the name rassolnik was attached to it, originating from the Russian word rassol which means "brine" (pickle water). Pickle _____ was known to be used as base for soups from the 15th century at the latest. Its concentration and ratio with other _____ and soup components gave birth to different _____: solyanka, shchi, and of course rassolnik. The latest are moderately sour-salty soups on _____ cucumber base. Typical rassolnik is based on _____, brine (and pickles), vegetables and barley.

2. Переведите рецепт на русский язык.

Russian Soup

Ingredients

3 tablespoons cooking sherry	2(14 1/2 ounce) cans vegetable broth
1 medium onion, diced	1(8 ounce) candiced beets, drained
1 medium carrot, chopped	1 ½cups red cabbage, chopped
1 stalk celery, chopped	1medium potato, peeled and diced
½ teaspoon caraway seed	¼ teaspoon black pepper
⅛ teaspoon dill weed	2 tablespoons cider vinegar
2 teaspoons raisins	1(6 ounce) can apple juice

1(8 ounce) can tomato sauceplain yogurt (optional)

Directions

1. Place sherry and 1/4 cup vegetable broth in saucepan with onions.
2. Simmer 5-6 minutes.
3. Add beets, carrots, cabbage, potatoes, celery and 1 cup additional broth.
4. Cover and simmer for 10 minutes.
5. Add remaining broth, spices, vinegar, apply juice, raisins and tomato sauce.
6. Bring to a boil; lower heat and simmer for 25-30 minutes.
7. Garnish with plain yogurt, if desired.

Вариант №4

I. Grammar task.

1. Переведите выражения на английский язык, используя глаголы в Present, Past and Future Simple.

1.	Его вспоминают	Его вспомнили	Его вспомнят
2.	Нас поправляют	Нас поправили	Нас поправят
3.	Им дают	Им дали	Им дадут
4.	Ее забывают	Ее забыли	Ее забудут
5.	Меня зовут	Меня позвали	Меня позовут

2. Раскройте скобки, поставьте глаголы в нужные формы пассивного залога.

1. Much fish (to sell) in our shop yesterday.
2. This thick soup (to make) from vegetables.
3. The guests (to serve) well at this restaurant.
4. Meat (to sell) at the butcher's.
5. This table (not to serve) for dinner tomorrow.

II. Lexical task.

1. Заполните пропуски подходящими по смыслу словами flour, spices, filling, meat, dish.

Pelmeni are a traditional Russian ___ usually made with minced meat filling, wrapped in thin dough (made out of ____ and eggs, sometimes with milk or water added). For filling, pork, lamb, beef, or any other kind of _____can be used, various _____, such as pepper, onions, and garlic are mixed into the ____. In mainland Russia, the term "Siberian Pel'meni" refers to pelmeni made with a mix of meats rather than a single meat.

2. Переведите рецепт на русский язык.

Russian Tea Cakes

Ingredients

1cup butter or 1 cup margarine, softened
½ cup powdered sugar
1 teaspoon vanilla
2 ¼ cups all-purpose flour
¼ teaspoon salt
¾ cup finely chopped nuts
powdered sugar

Directions

1. Heat oven to 400 degrees F.
2. Beat butter, 1/2 cup powdered sugar and the vanilla in large bowl with electric mixer on medium speed, or mix with spoon.
3. Stir in flour and salt.
4. Stirinnuts.
5. Shape dough into 1-inch balls.
6. Place about 2 inches apart on ungreased cookie sheet.
7. Bake 8 to 9 minutes or until set but not brown.
8. Immediately remove from cookie sheet; roll in powdered sugar.

Вариант №5

I. Grammar task.

1. Переведите выражения на английский язык, используя глаголы в Present, Past and Future Simple.

1.	Мне показывают	Мне показали	Мне покажут
2.	Ему советуют	Ему посоветовали	Ему посоветуют
3.	Нас спрашивают	Нас спросили	Нас спросят
4.	Меня отводят	Меня отвели	Меня отведут
5.	Им дают	Им дали	Им дадут

2. Раскройте скобки, поставьте глаголы в нужные формы пассивного залога.

1. These chicken usually (to roast) on the grill.
2. Ice – cream (to serve) for dessert every day.
3. Some new restaurants (to open) in Yakutsk next year.
4. Sour cream (to add) to most Russian soup.
5. We (to invite) to the party yesterday.

II. Lexical task.

1. Заполните пропуски подходящими по смыслу словами cooked, dough, pies, baked, fillings.

Pirozhki are small stuffed buns (pies) made of either yeast ____ or short pastry. They are filled with one of many different _____ and are either _____ or shallow-fried. One feature of pirozhki that sets them apart from, for example, English _____ is that the fillings used are almost invariably fully _____. The use of chopped hard-boiled eggs in fillings is another interesting feature. There are six typical fillings for traditional pirozhki.

2. Переведите рецепт на русский язык.

Russian Apple Pie

Ingredients

4large granny smith apples, peeled
½cup sugar
1cup flour
3large eggs

Directions

1. Remove core from the apples, cut in large chunks 2",lay parchment paper on the bottom of your baking form (I use 8 1/2 inch spring form).
2. Lay the apples on top of parchment paper.
3. Let eggs warm up for 10 minutes, then mix till light yellow and foamy; add sugar in, small portions at a time, let sugar dissolve; add flour; mix till you see air bubbles, pour mixture on the apples.
4. It will soak throughout, do not mix apples with batter.
5. Bake for 55 minutes on 375°F.
6. When pie is done flip upside down, Apples will be on the top.
7. Enjoy.

Контрольная работа №2
Вариант 1

I. Work with the Text.

1. *Read and translate the abstract A from the text "Kinds of food". Прочитайте и переведите отрывок А из текста "Виды продуктов питания".*

A. There are first the foods which are rich in animal protein, like milk, eggs, meat and fish. Milk and dairy products form a special class of foods because in addition to the excellent protein they contain, they are rich in calcium, which is one of the important minerals used in building bones. The foods which come from plants is also a very large group which includes fruit, vegetables and cereals. In fact, a large number of people in the world depend on plants than meat to give them protein because this kind of foods can be produced more cheaply.

Different kinds of foods come from cereals. First of all, bread made from wheat, rye, oats and corn. Then there are ―pastas like macaroni, spaghetti, vermicelli and many others. Barley and buckwheat are used in soups and porridges. Man has learnt to strip grains of the highly nutritious outer brown coats, but many of these elements have been put back into the enriched cereal products.

B. Besides the satisfaction to eye and tongue which fruit and vegetables give, their colour and tartness are related to their nutritive value. Yellow, orange and green are important colours when we consider nutritive value. The darker is the green colour, or the brighter is the yellow colour in a vegetable or fruit, the more carotene the food contain. You are to know that the green cabbage is more nutritious than the white varieties. This is a useful fact to remember when you shop at the greengrocery. Turnips, onions, white potatoes and green peas contain valuable amounts of vitamin C. Vitamin C does not like the heat of cooking so are advised to serve one raw fruit and one raw vegetable every day. Fat and sugar furnish extra calories for our diet.

Many natural foods like milk, meat, eggs, cheese, nuts and even some vegetables contain fat. Fat is a meal which has the property of making feel satisfied. Sugar is also capable of making us satisfied at the end of the meal.

2. Answer the questions on the text. Ответьте на вопросы по тексту.

1. What are the most valuable properties of milk?
2. What kinds of food come from cereals?

3. Choose True or False). Выберите Верно или Неверно.

1. A large number of plants contain protein.
2. Many people in the world depend on meat.
3. Fruit, vegetables and cereals come from plants.

II. Grammar Task.

1. *Translate the sentences into Russian paying to Gerund. Переведите предложения на русский язык, обращая внимание на герундий.*

1. The storm prevented the ship from reaching the port in time.
2. Be careful in crossing the street.
3. He is capable of standing on his head and playing the saxophone.
4. He always suggested staying here.
5. The job involves travelling to Germany once a month.
6. My wife apologized for being late.
7. After sleeping for about an hour he was awakened by a loud noise.
8. I promised to care for the cat but I'm not much good at babysitting.
9. It is not worth helping him do this job.
10. Writing letters is more boring than phoning.

2. *Put "to" where it is necessary, paying attention to the rules of Complex Object. Translate*

the sentences. Поставьте «to» там, где необходимо, обращая внимание на правила употребления сложного дополнения. Переведите предложения.

1. We heard the lorry … stop near the house.
2. I want my elder sister … take me to the zoo.
3. I believe the Internet … be the greatest invention ever.
4. The teacher doesn't let us … use our mobile phones.
5. The police officer made him … tell the truth.

3. Define the types of Conditional Sentences. Put the verb in brackets into the correct form. Определите типы условных предложений. Поставьте глаголы, данные в скобках в нужную форму.

1. If the weather were fine, they (to go) out of town.
2. If Rebecca (to learn) his phone number before, she would have called him.
3. If I (to know) their language, I could understand what they were saying.
4. We (to win) the cup If we keep playing this well.
5. If you touch a socket with wet hands, you (to get) an electric shock.

Вариант 2

I. Work with the Text.

2. *Read and translate the abstract B from the text "Kinds of food". Прочитайте и переведите отрывок B из текста "Виды продуктов питания".*

C. There are first the foods which are rich in animal protein, like milk, eggs, meat and fish. Milk and dairy products form a special class of foods because in addition to the excellent protein they contain, they are rich in calcium, which is one of the important minerals used in building bones. The foods which come from plants is also a very large group which includes fruit, vegetables and cereals. In fact, a large number of people in the world depend on plants than meat to give them protein because this kind of foods can be produced more cheaply.

Different kinds of foods come from cereals. First of all, bread made from wheat, rye, oats and corn. Then there are ―pastas like macaroni, spaghetti, vermicelli and many others. Barley and buckwheat are used in soups and porridges. Man has learnt to strip grains of the highly nutritious outer brown coats, but many of these elements have been put back into the enriched cereal products.

D. Besides the satisfaction to eye and tongue which fruit and vegetables give, their colour and tartness are related to their nutritive value. Yellow, orange and green are important colours when we consider nutritive value. The darker is the green colour, or the brighter is the yellow colour in a vegetable or fruit, the more carotene the food contain. You are to know that the green cabbage is more nutritious than the white varieties. This is a useful fact to remember when you shop at the greengrocery. Turnips, onions, white potatoes and green peas contain valuable amounts of vitamin C. Vitamin C does not like the heat of cooking so are advised to serve one raw fruit and one raw vegetable every day. Fat and sugar furnish extra calories for our diet.

Many natural foods like milk, meat, eggs, cheese, nuts and even some vegetables contain fat. Fat is a meal which has the property of making feel satisfied. Sugar is also capable of making us satisfied at the end of the meal.

2. Answer the questions on the text. Ответьте на вопросы по тексту.

1. In what way does the vitamin content of the fruit depend on its colour?
2. What natural foods contain fat?

3. Choose True or False). Выберите Верно или Неверно.

1. The colour of fruit and vegetables are related to their nutritive value. (T)
2. The white cabbage is more nutritious than the green varieties. (F)
3. Onions and green peas contain valuable amounts of vitamin C. (T)

II. Grammar Task.

3. *Translate the sentences into Russian paying to Gerund. Переведите предложения на русский язык, обращая внимание на герундий.*
   1. She was quite disappointed at not seeing them there again.
   2. She ran away without looking behind her.
   3. She wrote the letter without my knowing it.
   4. Excuse my having lost your pen.
   5. He has a habit of smoking in the morning.
   6. We have heard of the agreement having been reached.
   7. My sister has got a talent for learning languages.
   8. She denied having taken my watch.
   9. We have already finished reading this book
   10. He couldn't help thinking that his son had made a big mistake.

4. *Put "to" where it is necessary, paying attention to the rules of Complex Object. Translate the sentences. Поставьте «to» там, где необходимо, обращая внимание на правила употребления сложного дополнения. Переведите предложения.*
   1. I would like you … admit your fault.
   2. Swan believes Vicky … be the best manager in our store.
   3. We saw Jacob … break the window.
   4. I consider this sculpture … be a masterpiece.
   5. She noticed Mary suddenly … turn pale.

3. Define the types of Conditional Sentences. Put the verb in brackets into the correct form. Определите типы условных предложений. Поставьте глаголы, данные в скобках в нужную форму.

1. If I (to notice) Nick, I would have stopped him.
2. It will save us time and money if we (to book) the hotel and flight together.
3. If you live in Australia, January (to be) in the middle of summer.
4. If Jane (to take) this medicine yesterday, she would feel better now.
5. I (to do) more shopping in this store if things weren't so expensive here.

Контрольная работа №3

Вариант 1

I. Vocabulary.

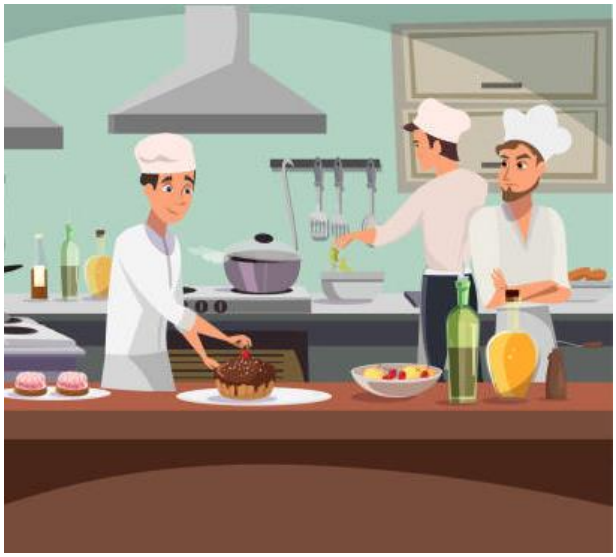
1. *Put missing words to complete the sentences: popular, restaurants, natural, cuisines, vegetables. Вставьте пропущенные слова в предложения.*

1. Every country has its traditions and its _____.
2. Most of all the British try to show a _____ taste of food, but not to change it.
3. German cuisine has a variety of dishes from _____, pork, poultry and fish.
4. Japanese cuisine is very _____ in the world.
5. The most famous _____ serve sushi as a traditional dish.

2. *What do you see in the kitchen? Write the words with translation. Что вы видите на кухне? Пишите слова с переводом.*



3. *Say what shop of the restaurant it is, what dishes are made here. Скажите, это какой цех ресторана и какие блюда здесь готовят.*



II. Reading.

1. *Read and translate the abstract of the text "Cook". Прочитайте и переведите отрывок текста «Повар».*

Cooking is an art, and those who have mastered it are known as cooks. The profession of a cook is one of the most challenging and rewarding professions in the world. A cook is responsible for preparing meals, managing the kitchen, and supervising the kitchen staff. A good cook has a keen eye for detail, a deep understanding of ingredients, and the ability to combine them in unique and delicious ways.

To be a cook, you need to have a passion for cooking, a good sense of taste, and excellent culinary skills. You must have a good understanding of the ingredients you use, the techniques you employ, and the equipment you work with. You should also be able to work well under pressure, as cooking is a fast-paced and demanding profession.

Вариант 2

I. Vocabulary.

1. Put missing words to complete the sentences: sea products, dish, European, cooked, cuisine. Вставьте пропущенные слова в предложения.

1. The national first _____ in Russia is a beetroot soup, called borscht.
2. Traditional British _____ is simple.
3. The second dish is also _____ from meat; it can be sausages as a rule.
4. The great number of dishes is made from _____.
5. French cuisine is similar with the other _____ cuisines, but the French use less milk for cooking.

2. *What do you see in the kitchen? Write the words with translation. Что вы видите на кухне?*

Пишите слова с переводом.



3. *Say what shop of the restaurant it is, what dishes are made here. Скажите, это какой цех ресторана и какие блюда здесь готовят.*



II. Reading.

1. *Read and translate the abstract of the text "Cook". Прочитайте и переведите отрывок текста «Повар».*

There are many different types of cooks, including line cooks, sous chefs, pastry chefs, and executive chefs. Each of these roles has its own set of responsibilities and

requires a unique set of skills. Line cooks, for example, are responsible for preparing individual dishes, while sous chefs oversee the kitchen and work closely with the head chef. Pastry chefs specialize in desserts, and executive chefs are responsible for overseeing the entire kitchen and creating the menu.

A career as a cook can be very rewarding. You have the opportunity to be creative, experiment with new ingredients, and develop your own unique style of cooking. Additionally, there is always a high demand for skilled cooks, so you can find work in many different types of restaurants and other food service establishments.

Контрольная работа №4
Вариант 1

I. Lexical task.
1. Translate the sentences into English. Переведите на английский язык.

1. Большинство меню состоит из частей обеда, которые подаются в определенном порядке.
2. Блюда в меню а ля карт готовятся по заказу.
3. Меню табльдот обычно предлагает ограниченный выбор блюд.
4. Блюда в меню carte du jour подаются только в этот день.
5. Циклическое меню обычно используется в больницах, на авиалиниях и в столовых на заводах

2. Translate the sentences into English. Переведите на английский язык.

1. В этой столовой всегда большой выбор блюд из овощей: картофеля, капусты, моркови.
2. Рождественский ужин в США обычно состоит из индейки, ветчины, яблочного пирога, орехов и фруктов.
3. Я сейчас на диете и поэтому съем только немного вареного мяса и овощей.
4. Я бы выпила стакан горячего крепкого чая.
5. Какое ваше любимое рыбное (мясное) блюдо?

3. Read and translate the abstract of the text. Прочитайте и переведите отрывок текста «Technology of cooking».

For dinner we usually have soup and the first course. Some people like cabbage soup, beetroot soup or mushroom soup, the others prefer broth. Broth is made of meat or chicken. If we put some rice into broth, we call it rice soup. If we cook it with noodle, it is called noodle soup. After the soup comes the first course. English people call it the first course because having seldom soup they begin with it. For the first course we may have meat or fish, potatoes, macaroni or buckwheat porridge. Meat may be boiled, stewed or roasted. If we want to prepare boiled meat, we wash the meat, then pour much water into the saucepan, cover it with a lid and put the saucepan on to the gas range.

II. Grammar task.
4. Insert prepositions where they are necessary. Вставьте предлоги, где необходимо.

1. Pour some tea … my cup.
2. My father goes … work every day.
3. I sent a letter … my friend, who lives in the Crimea.
4. How do you get … your office?
5. There were two maps … the wall and some flowers on the windowsills.
6. We tried to speak … him, but he did not want to listen … us.
7. Wait … me. I'll be back … a few minutes.
8. I get up … seven o'clock.

Вариант 2

I. Lexical task.

1. Translate the sentences into English. Переведите на английский язык.

6. Сначала подаются легкие блюда, затем основные блюда, и в конце обеда подается десерт.
7. Блюда в меню а ля карт готовятся по заказу.
8. Меню табльдот обычно предлагает ограниченный выбор блюд.
9. Блюда в меню carte du jour подаются только в этот день.
10. Циклическое меню обычно используется в больницах, на авиалиниях и в столовых на заводах

2. Translate the sentences into English. Переведите на английский язык.

1. Моя подруга - вегетарианка, и поэтому она обычно ест овощи, фрукты, молочные продукты и иногда рыбу.
2. Обед обычно включает закуску, горячее блюдо, десерт и напитки.
3. В Англии в 5 часов дня обычно все пьют чай с кексом, печеньем или с кусочком хлеба с маслом.
4. Я предпочитаю кофе со сливками.
5. Пейте фруктовые соки, они вкусны и питательны.

3. Read and translate the abstract of the text. Прочитайте и переведите отрывок текста «Technology of cooking».

The meat has to be boiled for three or four hours until it becomes tender. If meat is boiled for a little time, it is tough. Tough meat is not tasty. If we want to have stewed meat, we wash the meat, then put it into a saucepan or on a frying-pan, pour a little water, cover the saucepan or the frying- pan with a lid and leave the meat stew on the small fire, adding some water from time to time. Then we put some salt and butter. If we want to cook roast beef, we wash the meat, put it on the frying- pan, add some butter and let the meat roast on the fire until it is tender enough and tasty. Fish may be boiled, stewed or fried. To fry is the synonym of the word to roast, but it is used when we speak about fish or vegetables.

II. Grammar task.

4. Insert prepositions where they are necessary. Вставьте предлоги, где необходимо.

1. We live … the country.
2. Are you going to stay here … the week-end?
3. We did not want to stay … town on such a hot day, so we went … the country.
4. My brother studies … university, and I study … school.
5. How often do you listen … the radio?
6. How often do you write … your friends?
7. Mary’s children were … hospital last week.
8. My son is doing very well … History and Mathematics.

Контрольная работа №5

Вариант 1

Business English

1. Read and translate the abstract of text with a dictionary. Прочитайте и переведите отрывок из текста со словарем.

Communication Etiquette

A large majority of our relationships hinge on good communication. Let's break communication etiquette down into three categories:

Phone Etiquette

Don't speak too loudly or too softly. Never interact with your phone while you're with someone else. Keep it stashed in your pocket or bag at all times. If you're on a conference call and you're not speaking, mute yourself so the others aren't distracted by the outside noise.

Email Etiquette

Aim to answer internal emails within one day and external emails within three days. Avoid overusing exclamation marks and smiley faces.

In-Person Etiquette

Steer clear of complimenting someone's appearance, since this can make people feel uncomfortable. Maintain eye contact 60% to 70% of the time. Show interest in what they're saying.

2. Make up a dialogue on the topic "Telephone Conversation" according to the given situation. Составьте диалог по теме «Разговор по телефону» согласно данной ситуации.

Somebody called and asked you to hand over the phone to a colleague, but he is out. You need to politely communicate that the person can't answer the phone and offer to leave a message.

3.1. Read the text "Business trips". Прочитайте текст «Деловые поездки».

This is Mr. Voronin. He is a successful Russian businessman. He has been in business for about 10 years. He often goes to different countries to do business with foreign companies. Now Voronin is in London. He works at the Russian Trade Delegation.

Voronin is usually very busy. He has got much work to do every day. His office hours begin at 8:30. In the morning he looks through Russian and English newspapers and journals. He is interested in the political and business events.

During the day Voronin meets English businessmen and discusses with them prices for different goods, terms of payment, shipment and delivery. Sometimes he discusses business matters on the phone. Together with Russian businessmen he often goes to plants and outside London.

Now he is in his office in Highgate. It's 2 o'clock in the afternoon. He is looking through the mail. He usually receives much mail but today he has got few letters and telexes on his desk. He is reading a letter. It is an enquiry for chemical equipment from his company. Voronin knows "Blake and Co" are selling model of this equipment.

Now Voronin is making an appointment on the phone with Mr. Blake, the manager of the company.

Secretary: Blake and Co. Good morning!

Voronin: Good morning! This is Voronin of the Russian Trade Delegation. I'd like to speak to Mr. Blake.

Secretary: Just a moment, please.

Blake: Blake speaking.

Voronin: Good morning, Mr. Blake. I've got an inquiry for chemical equipment from my company. We are interested in your new model. I'd like to have your latest catalogues and quotation. Could I meet you at our Trade Delegation on Monday?

Blake: Oh, I'm very busy on Monday. How about Wednesday morning at 10 o'clock?

Voronin: Good. See you on Wednesday. Good bye!

3.2. Choose True or False. Выберите Верно или Неверно.

1. Voronin is in London now.
2. Voronin discusses matters only on the phone.
3. Voronin always receives much mail.
4. Blake and Co don't sell chemical equipment.

5. They are making an appointment for Monday.

3.3. Complete the sentences from the text. Закончите предложения из текста.
1. He often goes to different countries … .
2. He is interested in … .
3. Sometimes he discusses … .
4. He usually receives … .
5. Voronin knows … .
6. This is Voronin of … .
7. I've got an enquiry … .
8. Could I meet you … .

3.4. Ask 5 questions to the text. Поставьте 5 вопросов к тексту.

Вариант 2
Business English

1. Read and translate the abstract of text with a dictionary. Прочитайте и переведите отрывок из текста со словарем.
Meetings Etiquette
Meetings are an important aspect of business communication that allow teams to share ideas, discuss strategy, and get on the same page about projects and priorities. Below are some strategies for maintaining proper meeting etiquette:
Send a meeting agenda around when you invite people to attend so they can prepare for the discussion in advance.
Be mindful of time zones and the daily schedules of the people you're inviting when setting a time so nobody has to attend a meeting too early or too late in the day.
Set up lunch or ask people to bring lunch if your meeting is scheduled during a typical lunch hour.
Introduce new team members or first-time meeting attendees to the larger group.

2. *Make up a dialogue on the topic "Telephone Conversation" according to the given situation. Составьте диалог по теме «Разговор по телефону» согласно данной ситуации.*
You call your foreign partners, but the person you need is not in? Ask a secretary to tell him about your call and do not forget to leave your contact details.

3.1. Read the text "Business trips". Прочитайте текст «Деловые поездки».

This is Mr. Voronin. He is a successful Russian businessman. He has been in business for about 10 years. He often goes to different countries to do business with foreign companies. Now Voronin is in London. He works at the Russian Trade Delegation.
Voronin is usually very busy. He has got much work to do every day. His office hours begin at 8:30. In the morning he looks through Russian and English newspapers and journals. He is interested in the political and business events.
During the day Voronin meets English businessmen and discusses with them prices for different goods, terms of payment, shipment and delivery. Sometimes he discusses business matters on the phone. Together with Russian businessmen he often goes to plants and outside London.
Now he is in his office in Highgate. It's 2 o'clock in the afternoon. He is looking through the mail.

He usually receives much mail but today he has got few letters and telexes on his desk. He is reading a letter. It is an enquiry for chemical equipment from his company. Voronin knows "Blake and Co" are selling model of this equipment.
Now Voronin is making an appointment on the phone with Mr. Blake, the manager of the company.
Secretary: Blake and Co. Good morning!
Voronin: Good morning! This is Voronin of the Russian Trade Delegation. I'd like to speak to Mr. Blake.
Secretary: Just a moment, please.
Blake: Blake speaking.
Voronin: Good morning, Mr. Blake. I've got an inquiry for chemical equipment from my company. We are interested in your new model. I'd like to have your latest catalogues and quotation. Could I meet you at our Trade Delegation on Monday?
Blake: Oh, I'm very busy on Monday. How about Wednesday morning at 10 o'clock?
Voronin: Good. See you on Wednesday. Good bye!

3.2. Choose True or False. Выберите Верно или Неверно.
1. Voronin is usually not very busy in the morning.
2. He often goes to English plants.
3. He is reading an offer.
4. Voronin is making an appointment with Mr. Blake.
5. They are making an appointment for Wendesday.

3.3. Complete the sentences from the text. Закончите предложения из текста.
1. In the morning he looks through … .
2. During the day Voronin meets … .
3. Together with Russian businessmen … .
4. It is an enquiry for … .
5. Now Voronin is making … .
6. I'd like to speak … .
7. I'd like to have … .
8. How about Wednesday … .

3.4. Ask 5 questions to the text. Поставьте 5 вопросов к тексту.

Критерии оценивания для дифференцированного зачета:
- *оценка «отлично» (зачтено)* - заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.
- *оценка «хорошо» (зачтено)* - заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.
- *оценка «удовлетворительно» (зачтено)* - заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением

заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

- *оценка «неудовлетворительно» (незачтено*) - выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК Колледжа технологий и управления_____ /Ваганова В.Г./
подпись фамилия, имя, отчество

«04» апреля 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025/2026уч.г.

на заседании ЦК технологии и дизайна протокол № 10 от «04» апреля 2025г.

Зав. ЦК_____ /Сивцева С.И./
подпись фамилия, имя, отчество

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК Колледжа технологий и управления_____ /Ваганова В.Г./
подпись фамилия, имя, отчество

«17» марта 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026 /2027 уч.г.

на заседании ЦК технологии и дизайна протокол № от «13» марта 2026 г.

Зав. ЦК_____ /Местникова М.А./
подпись фамилия, имя, отчество

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК Колледжа технологий и управления_____ /_____/
подпись фамилия, имя, отчество

«____»_____20____г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 20___/20___уч.г.

на заседании ЦК _____протокол № от «____»_____20___г.

Зав. ЦК_____ /_____/
подпись фамилия, имя, отчество

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК Колледжа технологий и управления_____ /_____/
подпись фамилия, имя, отчество

«____»_____20____г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 20___/20___уч.г.

на заседании ЦК _____протокол № от «____»_____20___г.

Зав. ЦК_____ /_____/
подпись фамилия, имя, отчество