

**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 г 10 мес**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **162 ч**

Якутск 2024

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 Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. №1565.  
- Учебным планом специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ № 24 от 30.05.2024г.

Разработчик(и) РПД Прокопьева Елена Петровна – преподаватель

Председатель ЦК ГиЕД \_\_\_\_\_  /Васильева Е.К./  
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания ЦК ГиЕД № 10 от « 24 » \_\_\_\_\_ мая \_\_\_\_\_ 2024 г.

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

« 24 » \_\_\_\_\_ мая \_\_\_\_\_ 2024 г

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>№</b>	<b>Наименование раздела</b>	<b>Стр.</b>
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

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» предназначена для изучения английского языка в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности», и в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования.

### 1.2. Место учебной дисциплины 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 дисциплины способствует формированию компетенций:*

- ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
- ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
- ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

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

#### *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 **162** часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки **154** часа;
- самостоятельная работа обучающегося – **8** часов.

### **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	162
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	154
Самостоятельная работа	8
Форма промежуточной аттестации - зачет <i>с оценкой</i>	

## 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
<b>Раздел 1. Профессионально-ориентированный курс</b>		<b>90</b>		
<b>Тема 1.1.</b> Русская национальная кухня	<i>Содержание учебного материала</i> Русская национальная кухня. Страдательный залог			
	Практическое занятие №1 Русская национальная кухня	2	10	1
	Практическое занятие №2 Страдательный залог	2		2
	Практическое занятие №3 Выполнение лексических и грамматических упражнений	2		2
	Практическое занятие №4 Работа с образцами рецептов	2		2
	Практическое занятие №5 Составление рецепта	2		3
<b>Тема 1.2.</b> Якутская национальная кухня	<i>Содержание учебного материала</i> Якутская национальная кухня. Модальные глаголы и их эквиваленты.			
	Практическое занятие №6 Якутская национальная кухня	2	10	1
	Практическое занятие №7 Модальные глаголы и их эквиваленты	2		2
	Практическое занятие №8 Выполнение лексических и грамматических упражнений	2		2
	Практическое занятие №9 Работа с образцами рецептов	2		2
	Практическое занятие №10 Составление рецепта	2		3
<b>Тема 1.3.</b> Кухня Великобритании и Америки	<i>Содержание учебного материала</i> Кухня Великобритании и Америки. Национальные блюда британской и американской кухни. Причастия			
	Практическое занятие №11 Национальная кухня Великобритании	2	12	1
	Практическое занятие №12 Причастие	2		2
	Практическое занятие №13 Церемония чаепития в Британии	2		2
	Практическое занятие №14 Выполнение лексических и грамматических упражнений	2		2

	Практическое занятие №15 Национальная кухня Америки	2		2
	Практическое занятие №16 Традиционные американские блюда – рождественская индейка, хот доги, напитки	2		2
<b>Тема 1.4.</b> Здоровое питание	<i>Содержание учебного материала.</i> Здоровое питание. Как оставаться здоровым. Лечебное меню.			
	Практическое занятие №17 Здоровое питание	2	10	2
	Практическое занятие №18 Как оставаться здоровым	2		2
	Практическое занятие №19 Лечебное меню	2		2
	Практическое занятие №20 Витамины в продуктах питания	2		2
	Практическое занятие №21 Составление рецепта правильного питания	2		3
<b>Тема 1.5.</b> Названия продуктов питания. Кондитерские и хлебобулочные изделия	<i>Содержание учебного материала</i> Кондитерские и хлебобулочные изделия. Герундий			
	Практическое занятие №22 Продукты питания	2	10	2
	Практическое занятие №23 Герундий	2		2
	Практическое занятие №24 Кондитерские и хлебобулочные изделия.	2		2
	Практическое занятие №25 Выполнение лексических и грамматических упражнений	2		2
	Практическое занятие №26 Контрольная работа	2		3
<b>Тема 1.6.</b> Блюда из мяса, птицы, дичи. Виды кулинарной обработки мясных продуктов	<i>Содержание учебного материала</i> Блюда из мяса, птицы, дичи. Виды кулинарной обработки мясных продуктов. Сложное дополнение			
	Практическое занятие №27 Виды мяса, домашней птицы	2	10	1
	Практическое занятие №28 Виды кулинарной обработки мясных продуктов	2		2
	Практическое занятие №29 Сложное дополнение	2		2
	Практическое занятие №30 Блюда из мяса, птицы и дичи	2		2
	Практическое занятие №31 Выполнение лексических и грамматических упражнений	2		3
<b>Тема 1.7.</b> Рыба, морепродукты. Виды кулинарной обработки рыбных блюд	<i>Содержание учебного материала</i> Рыба, морепродукты. Виды кулинарной обработки рыбных блюд. Условные предложения			
	Практическое занятие №32 Рыба и морепродукты	2	10	1
	Практическое занятие №33 Условные предложения	2		2

	Практическое занятие №34 Виды кулинарной обработки рыбных блюд.	2	10	2
	Практическое занятие №35 Выполнение лексических и грамматических упражнений	2		2
	Практическое занятие №36 Блюда из рыбы-холодные, горячие, ценные свойства рыбы.	2		3
<b>Тема 1.8.</b> Кисло – молочная продукция, яйцо	<i>Содержание учебного материала</i> Кисло – молочная продукция, яйцо		8	
	Практическое занятие №37 Виды кисло – молочной продукции	2		1
	Практическое занятие №38 Ценность кисло – молочной продукции в питании человека	2		2
	Практическое занятие №39 Яйцо, блюда из яиц	2		2
	Практическое занятие №40 Выполнение лексических упражнений	2		3
<b>Тема 1.9.</b> Десерты и напитки	<i>Содержание учебного материала</i> Десерты и напитки.		10	
	Практическое занятие №41 Ассортимент сладостей, десертные лакомства, блюда	2		1
	Практическое занятие №42 Ассортимент напитков	2		2
	Практическое занятие №43 Работа с текстом	2		2
	Практическое занятие №44 Выполнение лексических и грамматических упражнений	2		2
	Практическое занятие №45 Контрольная работа	2		3
<b>Раздел 2. Предприятия питания</b>		<b>30</b>		
<b>Тема 2.1.</b> Рабочий день повара	<i>Содержание учебного материала</i> Рабочий день повара.		8	
	Практическое занятие №46 История профессии повара-кондитера	2		2
	Практическое занятие №47 Рабочий день повара	2		2
	Практическое занятие №48 Моя производственная практика	2		2
	Практическое занятие №49 Моя профессия и планы на будущее	2		2
<b>Тема 2.2.</b> Предприятия общественного питания	<i>Содержание учебного материала</i> Предприятия питания.		6	
	Практическое занятие №50 Типы предприятий общественного питания	2		2
	Практическое занятие №51 Известные рестораны города	2		2



	Практическое занятие №52 Работа с текстом по специальности	2		2
<b>Тема 2.3.</b> Кухня, производственные помещения, оборудование	<i>Содержание учебного материала</i> Кухня, производственные помещения, оборудование			
	Практическое занятие №53 Кухня, производственные помещения	2	8	2
	Практическое занятие №54 Цеха и их оборудования	2		2
	Практическое занятие №55 Кухонная, столовая и барная посуда			
	Практическое занятие №56 Выполнение лексических упражнений	2		3
<b>Тема 2.4.</b> Обслуживающий персонал	<i>Содержание учебного материала</i> Обслуживающий персонал.			
	Практическое занятие № 57 Обслуживающий персонал	2	8	2
	Практическое занятие № 58 Должностные инструкции в сфере общественного питания	2		2
	Практическое занятие № 59 Работа с текстом по специальности	2		2
	Практическое занятие № 60 Контрольная работа	2		3
<b>Раздел 3. Деловой английский</b>		<b>42</b>		
<b>Тема 3.1.</b> Деловое общение по телефону	<i>Содержание учебного материала</i> Деловое общение по телефону			
	Практическое занятие № 61 Этикет делового общения	2	10	2
	Практическое занятие № 62 Разговор по телефону	2		2
	Практическое занятие № 63 Телефонные переговоры	2		2
	Практическое занятие № 64 Выполнение лексических упражнений	2		2
	Самостоятельная работа №1 Составление диалога	2		3
<b>Тема 3.2.</b> Деловые письма	<i>Содержание учебного материала.</i> Структура и оформление деловых писем.			
	Практическое занятие № 65 Структура и оформление деловых писем	2	10	2
	Практическое занятие № 66 Типы деловых писем	2		2
	Практическое занятие № 67 Выполнение лексических упражнений	2		2
	Практическое занятие № 68 Составление делового письма	2		2
	Самостоятельная работа №2 Составление ответа на деловое письмо	2		3
<b>Тема 3.3.</b> Прием на работу.	<i>Содержание учебного материала.</i> Составление резюме и сопроводительного письма. Собеседование с работодателем.			
	Практическое занятие № 69 Прием на работу	2		2

	Практическое занятие № 70 Анкета. Резюме	2	10	2
	Практическое занятие № 71 Сопроводительное письмо	2		2
	Практическое занятие № 72 Собеседование	2		2
	Самостоятельная работа №3 Составление резюме и сопроводительного письма	2		3
<b>Тема 3.4.</b> Формы организации бизнеса.	<i>Содержание учебного материала.</i> Формы организации бизнеса. Виды компаний в США и Великобритании.			
	Практическое занятие № 73 Формы организации бизнеса. Индивидуальное предпринимательство	2	12	2
	Практическое занятие № 74 Партнерство.	2		2
	Практическое занятие № 75 Корпорация.	2		2
	Практическое занятие № 76 Открытие собственного дела	2		2
	Практическое занятие № 77 Контрольная работа	2		3
	Самостоятельная работа №4 Подготовка презентации «Мой ресторан»	2		3
<b>Всего</b>		<b>162</b>		

### 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	ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности	<b>Кабинет №2.414 Иностранного языка (лингвфонный)</b> , учебная аудитория для занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации <b>Кабинет № 12 – 36,6 м<sup>2</sup></b>	<b>Оборудование:</b> Pentium Core 2 Duo E4500, DDR 512, HDD 80 GB, Combo Drive, Video, sound on board, sound PCI Creative, TV-Tuner Avermedia, корпус ATX - 1шт; Pentium Core 2 Duo E4500, DDR 256MB, HDD 80 GB, Combo Drive, Video, sound on board, sound PCI Creative, TV-Tuner, корпус ATX - 15шт.; Монитор 17 LCD - 16 шт. <b>Учебная мебель:</b> Стол – 17, стул – 1, стулья поворотные – подъемные – 16. <b>Программное обеспечение:</b> Бесплатная операционная система Calculate Linux; LIBREOFFICE Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License; Microsoft Office 16; ПО «Визуальная студия тестирования». Комплекс для создания тестов и тестирования.
2		<b>Ауд. №2.114: Мультимедийный зал</b> научной библиотеки для самостоятельной работы с выходом в сеть интернет <b>Кабинет № 54 – 78,0 м<sup>2</sup></b>	<b>Оборудование:</b> Системный блок Corequad q6600, 4gb ram, 160gb - 1шт.; Монитор benq g900wa -1 шт Системный блок Deponeon core2duo e8300, 2gb ram, hdd 160gb - 8 шт.; Монитор lg w1934s - 8 шт.; 4 тонких клиента Eltex tc-50. <b>Учебная мебель:</b> Компьютерный стол – 15, стол – 9, стулья – 23. <b>Программное обеспечение:</b> Бесплатная операционная система Calculate Linux; LIBREOFFICE Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### Основные источники:

№	Наименование	Авторы	Год и место издания	Используется при изучении и разделов	Семестр	Количество экземпляров	
						В библиотеке	На кафедре
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Английский язык для технологов общественного питания (B1-B2): учебное пособие для СПО	Карикова, Т. Ю.	Москва: Издательство Юрайт, 2024	1-2	1-4	ЭБС Юрайт	ЭБС Юрайт
2.	Английский язык для ресторанного бизнеса (B1). Business English for Restaurants and Catering: учебное пособие	Воробьева, С. А.	Москва: Издательство Юрайт, 2024	2	3-4	ЭБС Юрайт	ЭБС Юрайт
3.	Деловой английский язык для ресторанного бизнеса (B1). Business English for Restaurants and Catering: учебное пособие для СПО	Воробьева, С. А.	Москва: Издательство Юрайт, 2023	2-3	3-6	ЭБС Юрайт	ЭБС Юрайт
4.	Английский язык для колледжей (a2-b2) : учебное пособие для СПО	А. С. Изволенская, Е. Э. Кожарская; под редакцией Л. В. Полубиченко.	Москва: Издательство Юрайт, 2023	1-2	1-3	ЭБС Юрайт	ЭБС Юрайт

### *Дополнительные источники:*

№	Наименование	Авторы	Год и место издания	Используется при изучении и разделов	Семестр	Количество экземпляров	
						В библиотеке	На кафедре
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Английский язык: учебное пособие для СПО	Э. И. Чугунова [и др.].	пос. Караваево: КГСХА, 2018	1-2	1-4	ЭБС Лань	ЭБС Лань

### *Перечень электронных ресурсов:*

№	Наименование
Э1	Сайт Научной библиотеки АГАТУ: <a href="https://agatu.ru/lib/">https://agatu.ru/lib/</a>
Э2	Электронная обучающая оболочка на сайте АГАТУ: Moodle <a href="https://sdo.agatu.ru/">https://sdo.agatu.ru/</a>
Э3	Доступ к электронному ресурсу издательства «ЮРАИТ», ЭБС «Лань»

### *Перечень информационных справочных систем:*

№	Наименование
1	Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф;

## **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 <https://sdo.agatu.ru/>

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, <https://sdo.agatu.ru/>, 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 LevenhukWise 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, <https://sdo.agatu.ru/>;
- 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 (пункт 4. настоящей рабочей программы).

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации инвалидов и лиц с ОВЗ имеются фонды оценочных средств в ИС «Тестирование».

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.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Умения</b>	
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.
<b>Знания</b>	
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**

Поварское и кондитерское дело

Якутск 2024 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 Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 09.12.2016г.


- Учебным планом специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ №24 от 30.05.2024г.

Разработчик(и) ФОС Колодезникова Анна Михайловна – преподаватель

Фонд оценочных средств учебной дисциплины ОГСЭ 03. Иностранный язык в профессиональной деятельности одобрен на цикловой комиссии гуманитарных и естественных дисциплин от «\_24\_» мая 2024 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 \_\_\_\_\_  /Сивцева Е.И./  
подпись фамилия, имя, отчество

# 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) <sup>1</sup>	Формируемые компетенции <sup>1</sup>	Наименование темы <sup>2</sup>	Уровень освоения Темы <sup>2</sup>	Наименование контрольно-оценочного средства	
				Текущий контроль <sup>3</sup>	Промежуточная аттестация <sup>4</sup>
1	2	3	4	5	6
<p>У1. Общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы.</p> <p>У2. Переводить (со словарем) иностранные тексты, в том числе профессиональной направленности.</p> <p>У3. Самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.</p> <p><b>знать:</b></p> <p>3.1 лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.</p>	<p>ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках</p>	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.

Компетенции	Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК 10.</p>	<p><b>Умеет:</b> У1. Общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные темы;</p>	<p>-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.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> Индивидуальный (устный): беседа Индивидуальный (письменный): контрольная работа. Фронтальный (устный): Фронтальный опрос. <b>Промежуточный контроль (письменно- устный):</b> беседа по теме, сообщение по теме, письменный перевод текста, аннотация текста.</p>
	<p>У2. Переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;</p>	<p>- 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;</p>	
	<p>У3. Самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.</p>	<p>-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.</p>	

<p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках</p>			
	<p><b>Знает:</b>  3.1. Лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· понимает содержание;</li> <li>· владеет всеми видами чтения;</li> <li>· находит в тексте заданную информацию;</li> <li>· догадывается о значении незнакомых слов по контексту.</li> </ul>	

## 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)
<b>Умеет:</b> 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	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
<b>Знает:</b> 3.1. 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 3.3.

**Универсальная шкала оценки образовательных достижений**

Процент результативности	Оценка уровня подготовки	
	оценка компетенций обучающихся	оценка уровня освоения дисциплин;
90 - 100	высокий	<i>отлично</i>
70 - 89	продвинутый	<i>хорошо</i>
50 - 69	пороговый	<i>удовлетворительно</i>
менее 50	не освоены	<i>неудовлетворительно</i>

## 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***		
	У1	У2	У3	З1															
Умения и знания*																			
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

#### 3.1. Типовые задания для текущего (рубежного) контроля

##### Практическое задание №1

Чтение и перевод текста. Выучить лексику по теме «Национальная кухня Якутии»

##### 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 *chokhonandkyorchekh*.

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  $-40^{\circ}$  and  $-50^{\circ}$  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.

##### VOCABULARY

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

### Практическое задание №2

#### What is “American” food?

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.

### Практическое задание №3

#### Healthy Food

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 than 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.

Vocabulary:

nutrient — питательное вещество

carbohydrate — углевод

protein — белок, протеин

fat — жир

to contain — содержать

to cut down on — зд, уменьшить прием чего-л.

to hide (past hid, p.p. hidden) — прятать, спрятать

crisp — ломкий, хрустящий

to get into the habit of — зд. взять за привычку

essential — существенный, жизненно важный

saturated fat — жиры с высоким содержанием насыщенных жирных кислот

butter — масло

unprocessed fat — необработанные жиры

seed — семя, семечко

avocado — авокадо, аллигаторова груша

tuna — тунец

additive — добавка

fertilizer — удобрение

pesticide — пестицид, ядохимикат

to increase — увеличить

to improve — улучшить

concern — интерес, участие, заинтересованное отношение  
food chain — пищевая цепочка  
to lead (past led, p.p. led) — вести, приводить  
demand — потребность  
modified food — модифицированная еда  
rumour — молва, слух(и), слухок, толки  
to cause — быть причиной, вызывать  
cancer — рак (онкология)  
fear — страх, боязнь, опасение  
to solve — решать  
to depend on — зависеть от  
income — прибыль; заработок  
lack — недостаток, нужда; отсутствие чего-л.

Questions:

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?

#### Практическое задание №4

#### Methods of Cooking Meat

**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.

## **Практическое задание №5**

### **Fish Dishes**

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.

### **Methods of cooking**

#### **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**

Marination 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.

## Проверочные тесты

## TESTS

### Variant №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.

3. *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.

4. *Переведите рецепт на русский язык.*

#### Russian Tea Cakes

#### INGREDIENTS

1 cup butter or 1 cup margarine, softened

$\frac{1}{2}$  cup powdered sugar

1 teaspoon vanilla

2  $\frac{1}{4}$  cups all-purpose flour

$\frac{1}{4}$  teaspoon salt

$\frac{3}{4}$  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. Stir in nuts.
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.

## Variant №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.

3. *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.).

4. *Переведите рецепт на русский язык.*

#### Russian Apple Pie

##### *INGREDIENTS*

4 large granny smith apples, peeled

$\frac{1}{2}$  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.

#### **Variant №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.

3. 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.

## II. Lexical task.

4. Переведите рецепт на русский язык.

### Russian Soup

#### INGREDIENTS

3 tablespoons <u>cooking sherry</u>	2(14 1/2 ounce) cans <u>vegetable broth</u>
1 medium <u>onion</u> , diced	1(8 ounce) candiced <u>beets</u> , drained
1 medium <u>carrot</u> , chopped	1 1/2cups <u>red cabbage</u> , chopped
1 stalk <u>celery</u> , chopped	1medium <u>potato</u> , peeled and diced
1/2 teaspoon <u>caraway seed</u> 1/4 teaspoon	<u>black pepper</u>
1/8 teaspoon <u>dill weed</u>	2 tablespoons <u>cider vinegar</u>
2 teaspoons <u>raisins</u>	1(6 ounce) can apple juice
1(8 ounce) can <u>tomato sauce</u> plain 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.

### Variant №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.

3. 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.

4. Переведите рецепт на русский язык.

### Russian Tea Cakes

#### INGREDIENTS

1 cup butter or 1 cup margarine, softened

$\frac{1}{2}$  cup powdered sugar

1 teaspoon vanilla

2  $\frac{1}{4}$  cups all-purpose flour

$\frac{1}{4}$  teaspoon salt

$\frac{3}{4}$  cup finely chopped nuts

powdered sugar

#### DIRECTIONS

1. Heat oven to 400 degrees F.
2. Beat butter,  $\frac{1}{2}$  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. Stir in nuts.
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.

## Variant №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.

3. *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.

4. *Переведите рецепт на русский язык.*

#### Russian Apple Pie

#### INGREDIENTS

4 large granny smith apples, peeled

$\frac{1}{2}$ cup 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.

**Задание №1**

Create your own project on the topic «My future restaurant»/

1. Make up a glossary of words and phrases on the topic;
2. Make up the plan of the project;
3. Search the necessary information and pictures on the topic;
4. Prepare a presentation on the topic;
5. Represent your project.

**Задание №2**

**Variant №1**

1. Make up a glossary of words and phrases on the topic;
2. Learn the necessary words and phrases, using on laying the table.
3. Lay the table for breakfast.

**Variant №2**

1. Make up a glossary of words and phrases on the topic;
2. Learn the necessary words and phrases, using on laying the table.
3. Lay the table for dinner.

**Variant №3**

1. Make up a glossary of words and phrases on the topic;
2. Learn the necessary words and phrases, using on laying the table.

3. Lay the table for supper.

#### **Variant №4**

1. Make up a glossary of words and phrases on the topic;
2. Learn the necessary words and phrases, using on laying the table.
3. Lay the table for birthday party.

#### **Перевод текста №1**

##### **Milling**

It is difficult to state when milling of cereals first began. It is supposed that man early discovered that he preferred the flavour of the inner portion of the grain and tried to find the way whereby he could separate this portion from the rest. The outer portion is known to be somewhat tough and the inside is brittle and more readily granulated, separation of these two being comparatively easy. When the work was done by hand it was laborious and slow.

With industrial revolution there came the development of machinery by which milling could be quickly and easily done. Now the greater portion of the grain used for human food is composed of the refined parts, freed from the bran and germ. This practice results in the discarding of the mineral, vitamin and rough content of the whole grain.

Of the grains now commonly milled wheat, rice, barley, rye, corn, oats and buckwheat are used over a widespread area. Millet (просо) and sorghums (сopro) have a limited use in sections more or less unsuited to the production of other more important grains.

Flour is usually produced from wheat or rye. Wheat is the most important and widely cultivated of the world's main cereal crops and is grown in every climate.

It is natural that different varieties of wheat, grown under such diverse conditions of soil, climate and pedigree (родословная), should vary greatly in appearance and characteristics. In appearance, wheat may be red or white according to the colour of the bran or outer skin of the grain; in characteristics, it may be hard or soft, strong or weak. To the miller and baker the most important qualities are strength, colour, flavour and flour-yielding properties.

Strength is the capacity of flour to produce a well-risen loaf of a large volume; in general, red wheats are stronger than white, but white wheats produce flour of better colour.

#### **Перевод текста №2**

##### **Technology of breadmaking**

The first basic step in the production of bread is the mixing of the ingredients to form dough. This process takes place in mixers where all the ingredients are subjected to thorough mixing for an exactly determined time period and at a carefully controlled temperature.

The mixed dough or sponge is next unloaded from the mixer into a dough trough and wheeled into the fermentation room where it remains for a predetermined period under thoroughly controlled temperature and humidity conditions. Here it undergoes the second main phase of bread production, namely fermentation. During this stage yeast cells act upon the available sugars, transforming them into carbon dioxide and alcohol. Bacterial fermentation, involving chiefly lactic and acetic acid bacteria, supplements yeast fermentation. As the result of these phenomena, dough rises in the trough to several times its original size and assumes a light, spongy character. The dough in which gluten has developed a maximum of elasticity becomes mature and ready for further processing.

The fermented dough is taken to a dividing or scaling machine which automatically cuts it into accurately weighed individual pieces carried on a conveyer to the next machine called a

rounder. The function of this unit is to round or ball up the scaled dough pieces, imparting to them a thin, smooth and dense skin.

The rounded dough balls are next subjected to a brief period of fermentation which is called intermediate proofing.

After the dough pieces have passed through intermediate proofing, they are shaped or moulded into the form of a loaf. The moulding operation is performed by special machines called moulders. The moulded dough pieces are immediately placed into baking pans and subjected to final proofing in large chambers called proof boxes. The chambers are well insulated. The interior of the final proofers is maintained at constant temperature and relative humidity levels.

The actual baking process is the last and at the same time the most important step in the production of bread. As the heat of the oven begins to penetrate the dough loaf, there is a great acceleration of biological reactions. All these reactions bring about a noticeable increase in the volume of a baking loaf. With continuing temperature rise, the yeast and enzyme systems are destroyed. The crust gains in thickness and colour, improving both the structure and flavour of bread.

The final processing of baked bread includes its cooling, slicing and wrapping. The bread, as it emerges from the oven, has an interior temperature near the boiling point of water. This temperature must be reduced to render the loaf suitable for slicing and wrapping. Cooling may be carried out either by stacking hot bread onto bread racks for simple atmospheric cooling, or by conveying the bread automatically through specially ventilated bread coolers.

The cooled bread is then placed on a conveyer that takes it through a slicer-wrapper in which bread is sliced and wrapped either in waxed paper or cellophane.

### **Перевод текста №3**

#### **The manufacturing processes**

##### *Mixing and kneading*

1 The semolina is stored in giant silos that can hold up to 150,000 pounds (68,100 kg). Pipes move the flour to a mixing machine equipped with rotating blades. Warm water is also piped into the mixing machine. The mixture is kneaded to a lumpy consistency.

##### *Flavoring and coloring*

2 Eggs are added to the mixture if the product is an egg noodle. If pasta is to be a flavored variety, vegetable juices are added here. A tomato or beet mixture is added for red pasta, spinach for green pasta, carrots for orange pasta. Herbs and spices can also be folded in for additional flavoring.

##### *Rolling*

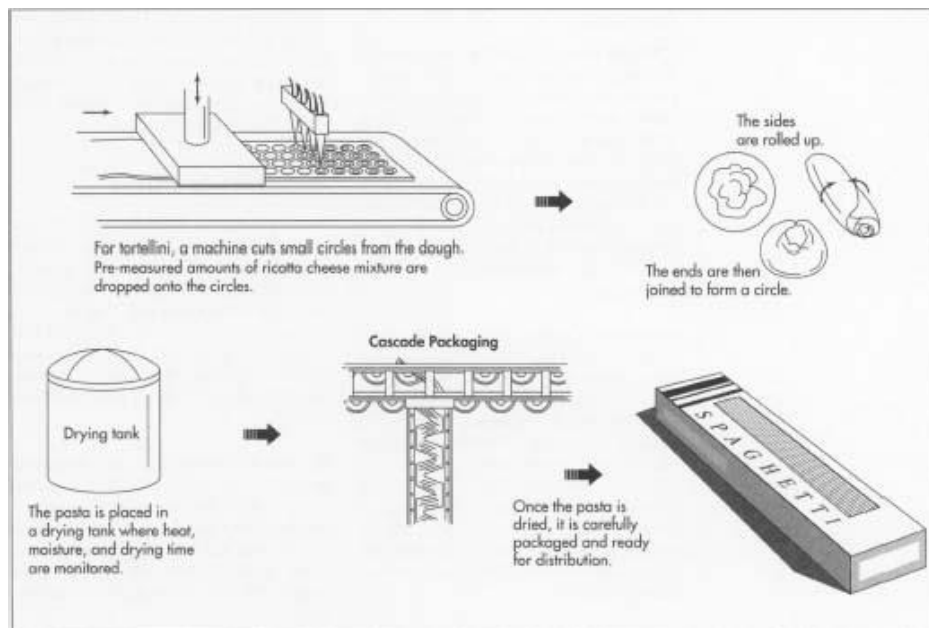
3 The mixture moves to a laminator where it is pressed into sheets by large cylinders. A vacuum mixer-machine further flattens the dough while pressing air bubbles and excess water from the dough to reach the optimum water content of 12%.

##### *Pasteurization*

4 The roll of dough moves through a steamer, which heats the dough to 220°F (104°C) in order to kill any existing bacteria.

##### *Cutting*

5 Depending on the type of noodle to be produced, the dough is either cut or pushed through dies. Ribbon and string-style pasta—such as fettucine, linguine, spaghetti, and capellini (angel hair)—are cut by rotating blades. To make tube or shell-shaped pasta such as rigatoni, ziti, elbow



macaroni, and fusilli, the dough is fed into an extruder which then pushes it through metal dies. The size and shape of the holes in the die determine the type of pasta.

To make vermicelli and capellini, the pasta dough is pushed through holes between 0.8-0.5 mm in diameter. The cutting machine then cuts the pasta into lengths of 10 inches (250 mm) and twists it into curls. Spaghetti ranges from 1.5-2.5 mm in diameter and is left straight.

Tortellini (filled pasta rings) are made on a separate machine. The machine cuts small circles from a roll of dough. A bucket of ricotta cheese mixture drops a pre-measured amount of cheese onto the circle of dough. The dough is then folded over and the two ends are joined to form a circle.

To make ravioli (filled pasta squares), premeasured quantities of cheese filling are dropped by machine at pre-measured intervals on a sheet of pasta. Another sheet of pasta is placed over this sheet as it moves along a conveyer belt. The two layers then pass under a cutting machine that perforates the pasta into pre-measured squares.

### *Drying*

6 The pasta is placed in a drying tank in which heat, moisture, and drying time are strictly regulated. The drying period differs for the various types of pasta. It can range from three hours for elbow macaroni and egg noodles to as much as 12 hours for spaghetti. The drying time is critical because if the pasta is dried too quickly it will break and if it is dried too slowly, the chance for spoilage increases. The oxygen level in the tank is also regulated, and lab technicians test frequently for salmonella and other bacteria.

Careful handling of the pasta during the drying period is also crucial. Spaghetti is the most fragile of the noodles and is therefore hung high above the floor.

### *Packaging*

7 Fresh pasta is folded in pre-measured amounts into clear plastic containers. As the containers move along a conveyer belt, a plastic sheet covers each container and is sealed with a hot press. At the same time, a small tube sucks the air of the container and replaces it with a mixture of carbon dioxide and nitrogen to prolong the product's shelf-life. Labels listing the type of noodle, nutritional information, cooking instructions, and expiration date are attached to the top of the containers.

Dried pasta is loaded, either manually or by machine, into stainless steel buckets (usually of heavy gauge type 304) which move along a conveyer belt to the appropriate packaging station. The pasta is measured by machine into pre-printed boxes, which also list the type of noodle, ingredients, preparation, and expiration date. Again, careful handling is important. For example, because lasagna noodles are particularly fragile, workers place them on metal slides that ease the pasta into boxes. The boxes are then sealed by machine.

Conveying system can be constructed in "S," "C," or "Z" configurations, or as horizontal conveyer belts. These systems move the pasta up and down and across the plant at heights up to 10 feet (3 m). Workers at the floor-level stations monitor the packaging process. The mechanism allows for workers to package the pasta manually if necessary.

#### Перевод текста №4

##### The production of chocolate and cocoa powder.

1. Прочитав текст, разделите его на логические части и озаглавьте их.
2. Назовите все операции переработки сырья на кондитерской фабрике.
3. Докажите, что качество шоколада зависит от условий его хранения.
4. Используя текст, составьте схему технологии производства шоколада.

Chocolate and cocoa powder are made from cacao beans, the seeds of cacao tree. When cacao beans are ripe they are extracted from the pods and are fermented. The period of fermentation covers 7-12 days and is of great importance for the quality of cacao beans. After fermentation the beans are dried, bagged and shipped to the market.

At a confectionery factory the beans are cleaned and graded. Then they are roasted and passed through grinding mills which change them to a thick liquid called liquor. The liquor is passed through a press which extracts 70-80 per cent of the cacao butter. The rest of butter remains in the cocoa. Then the mass is powdered and becomes cocoa.

In order to make chocolate the liquor from grinding mill is put into melangeur, sugar and some cacao butter being added to it. If milk chocolate is to be made, milk is added. The mass is heated and rolled on either a stone or steel plate. The latter process is called "conching" and takes 3-72 hours.

Finally the product is poured into moulds and cooled. Now the chocolate is ready for wrapping and shipping to the consumer.

Care should be taken in the storage of chocolate as it will become affected by external conditions. The two most important factors are humidity and temperature. High degree of humidity causes moisture condensing on the product and sugar dissolving in the mixture. On later water evaporation sugar crystals will appear as a gray excrescence on the surface of the chocolate. This is called sugar bloom. The presence of a stabilizer such as lecithin has an inhibiting effect on this phenomenon.

If the storage room is too warm, the cacao butter in the mass will melt and expand. The less dense fat will rise to the surface of the chocolate and on later cooling will solidify there forming a grayish-white film. This is known as fat bloom.

Proper working of chocolate, tempering and storage of the product will prevent it from undergoing this defect.

1 pods – стручки

2 excrescence – нарост

3 bloom – цветение

4 tempering – темперирование, кондиционирование

5. Письменно переведите тексты на русский язык.

#### Перевод текста №5

##### Healthy Food

Eating is fun, especially when you are hungry. Most people have a favourite food. Some people enjoy eating sweet things like cakes, chocolates and ice cream. Other people enjoy savoury foods like cheese and meat. Enjoying eating is our body's way of making sure that it gets the things it needs to work properly.

Food helps us to keep warm, talk, run and do all the other things we do. It helps us to grow and stay healthy.

Vitamins also help us to be healthy. Scientists name vitamins after the alphabet. All of them are very important, for example: vitamin C keeps our skin and gums healthy. It is found in fresh fruit and green vegetables, such as oranges, blackcurrants, lettuce. Brussels sprouts and spinach also contain a lot of vitamin C.

Vitamin D helps our bones to grow strong and hard, and we are able to make it for ourselves if our skin gets enough sunlight. But we can also get vitamin D if we eat fish, milk, butter, cheese and margarine. Some people buy pills and tablets containing vitamins. But most of us get more than enough of them from our food.

1. Read the text and match the headings with the paragraphs.
  1. The vitamin to make your hard.
  2. Tastes differ.
  3. You can't live without food.
  4. Vitamins and the ABC.
2. Are the sentences true (T) or false (F)?
  1. When we enjoy eating our body gets everything to work well. \_\_\_\_\_
  2. To get vitamins you need to buy pills. \_\_\_\_\_
  3. Vitamin C is important for our skin. \_\_\_\_\_
  4. You can get vitamin D only when eating special food. \_\_\_\_\_

Key:

Task 1: a) – B, b) – C, c) – D, d) – A.

Task 2: a) – T, b) – F, c) – T, d) – F.

### Перевод текста № 6

#### At the company.

Mr. Klimenko is at Continental Equipment office. He is having an appointment with the managers of this company.

- Good morning, gentlemen! How are you?
- Fine, thanks. And how are you getting on?
- Very well, thank you.
- Let me tell you about our company. As you know, Mr. Klimenko, we produce process equipment. Our firm consists of 6 departments: Production, Sales, Export, Financial, Personnel and Research & Development. The last one is the newest at the company. It was created five years ago.
- According to your legal status, are you a Plc?
- Right, we are... our management are the Meeting of Shareholders and the Board of Directors. Earlier the Chairman of the Company was one of senior partners, but now it is Mr. Rogers, as you know. Currently we employ about 1.6000 people. Our turnover is more than £300 million.
- You will work with our Export Department. We export our equipment to 5 countries all over the world. Besides, we have two daughter companies in Holland and Germany with headquarters in those countries.
- Are they your subsidiaries or branches?
- They are our subsidiaries. Each company trades under its own name. but we are looking for new partners in Eastern Europe as well. We would like to expand our activity. So Mr. Cartright went to Kiev to establish personal contacts with your company. Before we knew it only by correspondence. Have you read all our correspondence with your Director?
- Yes, I think so. We investigated thoroughly your business proposal.
- Have you got our price-lists and catalogues with you now or I'll ask Miss Elliot to bring them her?



- Thank you, but they are with me as well copies of your letters. I expect to make the Draft Contract here, maybe by the end of this week, and finally to conclude the Contract with you after discussing it with my Director by phone.
- All right. Let us get down to business. Today and tomorrow we were going to talk about terms of payment and delivery.
- Right. And the day after tomorrow we'll be talking about packing and transportation.
- Then I plan to go to London for three days. As you know, there will be an exhibition. Will you join me?
- Yes, with pleasure. It would be very helpful for the purpose of my visit.
- I hope so. And after that you'll have enough time for visiting to our works and going sightseeing.
- That suits me all right. And I expect to submit the Draft Contract to my Director by fax not later by next Wednesday.

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

**Комплект  
контрольно-оценочных средств  
для промежуточной аттестации по результатам освоения дисциплины**

ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности  
43.02.15. Поварское и кондитерское дело.

Якутск 2024

## Задания для текущей аттестации по дисциплине

Приложение 1

к комплекту контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине

Прочитайте текст

### British Cuisine

There is no cuisine in the world about which there are as many jokes as there are about British cooking. Particularly the French are great in making jokes about British cuisine. For example, according to one French comic, hell is a place where the cooks are British.

Or do you know why the British serve mint sauce with lamb? According to French food critics, mint must be the only plant not eaten by sheep. Of course, these all are exaggerations. The British bear them with their superior sense of humour.

British cuisine cannot present so many internationally renowned dishes as French cuisine does. But British cuisine has contributed a lot to the world's steak culture, and there are a number of inventions in British cuisine which are even adopted by the French — as for example the creation of sandwiches.

As for steaks, that has in the past been so British that British elite troops were called Beefeaters. And the term porterhouse for a special large kind of steak cuts has nothing to do with porters or luggage carriers but originates from British pubs where a special brand of dark beer, Porterbeer, was served, and where a snack consisted of a steak some 900 grams by weight — a single portion for a single man.

It's a character trait of the British not to be proud of their cuisine too much. In case of their foods and drinks, the British learnt a lot from the colonies conquered by the beefeaters all around the world. From East Asia (China) they adopted tea (and reexported the habit to India), and from India they adopted curry-style spicing. However, they didn't just copy these food and drink habits but combined them with their own foodstuffs: tea with milk and curry with pastry (to make curried pies).

Ответьте письменно на вопросы:

1. What did one French comic say about British cuisine? 2. Why do you think the British serve mint sauce with lamb? 3. There are a lot of jokes about British cuisine. How do they bear them? 4. Do you know inventions of British cuisine? 5. British cuisine has contributed a lot to the world steak culture, hasn't it? 6. Can you translate the word befeater?. 7. Are the British proud of their cuisine? 8. What did the British adopt from East Asia (China)? 9. Where did the British adopt curry-style spicing from? 10. The British didn't just copy food and drink habits from other countries, did they?

**1 Заполните пропуски словами (используйте каждое слово один раз):**

cook, of, and, also, drink, is, made, place, the, eat, are, wins, soup

### Irish Food

Ireland \_\_\_(1) on the edge of Europe, with the Atlantic Ocean to its west. In the southwest \_\_\_(2) the island, the climate is influenced by the Gulf Stream.

Dublin is the home of Guinness and a very cool \_\_\_ (3) for a short break. It has one of \_\_\_ (4) youngest population in Europe and one that is well-travelled so the culinary influences \_\_\_ (5) international. You can \_\_\_ (6) excellent cheese, Japanese and Mediterranean cuisines.

There are plenty of oysters, lobsters \_\_\_ (7) scallops from the West Coast, world-class beef and some of the sweetest lamb you've ever eaten.

Irish farmhouse cheese regularly \_\_\_ (8) awards internationally.

Bread is tasty. Soda bread (flour, salt, bread soda and buttermilk) is \_\_\_ (9) daily in many households. Wheaten bread — another name for brown soda bread — is \_\_\_ (10) favourite.

The Irish people make \_\_\_ (11) with garden vegetables or wild foods. They also like to \_\_\_ (12). Irish stew (based on neck of lamb) or a beef casserole, a hearty main course, served with

potatoes. There are hundreds of places to eat and to \_\_\_ (13) i a bottle of excellent wine and a cup of good coffee in the city of Dublin.

**2. Дайте определение следующим продуктам:**

1. Two slices of bread with food between them.
2. It is a drink. It is made by pouring boiling water onto the dried leaves of a plant with the same name.
3. It is a small plant. It has a short thick stem with a round top. It looks like a tiny umbrella.
4. It is a sea creature that has a hard shell, two large claws and eight legs.
5. It is a food that is made by cooking fruit with a lot of sugar.
6. It is a food made from milk. It can be hard or soft. Some sorts of it have a strong flavour.
7. When you do it, you put food in your mouth, chew it and swallow it.

**3. Переведите на русский язык кулинарный рецепт**

“Fresh Tomato Soup”

- ¾ cup butter - 2 tablespoons olive oil - 1 large onion thinly sliced - 2 teaspoons chopped fresh thyme or one-half teaspoon dried thyme - 2 tablespoons chopped fresh basil or one teaspoon dried basil - salt and freshly ground black pepper to taste - 3 pounds ripe tomatoes, cored and quartered - 3 tablespoons tomato paste - ¼ cup flour - 4 cups chicken broth - 1 teaspoon sugar - 1 cup heavy cream

1 Heat one-half cup of the butter and the oil in a heavy kettle. Add the onion and cook until tender but not browned.

2 Add the thyme, basil, salt, pepper, tomatoes and tomato paste. Simmer ten minutes.

3 Mix the flour with six tablespoons of the broth and stir into the tomato mixture. Add remaining broth and cook thirty minutes, stirring frequently.

4 Pass mixture through the finest blade of a food mill or through a fine sieve. Reheat and stir in the sugar and cream. Do not boil. Swirl in remaining butter. Yield: about eight servings

**4. Выберите правильный ответ:**

- 1 ... this waiter speak English? a) is b) does c) do
2. My wife ... a waitress. a) isn't b) doesn't c) do
3. The pappy bun ... tasty. a) was b) were c) are
4. You can reserve a table ... telephone. a) by b) on c) with
5. We begin to serve breakfast ...
- 6 a.m. a) at b) in c) on

**5. Переведите содержание следующей ситуации на английский язык:**

- Добрый день, сэр.
- Хотите заказать обед, сэр?
- Пожалуйста, меню.
- С чего начнете?
- Могу предложить малосольную семгу.
- К закуске я рекомендую вино.

**Контрольная работа по теме: «Европейская кухня»**

**I. Прочитайте и переведите текст.**

Three-four meals a day - breakfast, lunch, dinner and supper (or late tea)-are enough for most people. The meals should be varied, well cooked and attractive to look at-otherwise,

however good they are, no one will want to eat them. Fresh food is better than tinned food and freshly cooked food is better than food that has been left in the oven or reheated after having become cold. Milk and butter (or margarine) are needed every day, with meat or fish or eggs (note or, not and).

Fresh green vegetables or fruit are also needed every day. Every growing person, which means everyone up to the age of 20, should drink at least a pint of milk daily. It is best not to eat last thing at night and not to swim or take a bath just after a meal. In order to give the digestive system time to get to work on food, it is always a good thing to pause for thought - and digestion. A point to remember is that most people eat too much sugar, as they are fond of sweets, cakes and pastry. Too much meat can also be harmful. In the 18th century people ate meat for breakfast, lunch, tea, dinner and supper and they died early of various diseases. The most important rule is moderation - eating neither too much nor too little.

**II. Вставьте, где необходимо, артикли a, an или the:**

Usually ... breakfast is served at ... 8 o'clock in ... morning. He is ... waiter. We shall go to ... restaurant together with ... friends. I like ... coffee without ... sugar.

**III. Поставьте глаголы, стоящие в скобках в настоящем простом времени.**

What (can) I do for you? Sorry, we (not to have) fruit ice-cream today. The menu (to be) on the table. I (to be) a waiter. Usually they (to order) three helpings of boiled pike. He (to prefer) strong coffee. Our cook (to make) wonder full plum-cake. I (not to like) soups.

**IV. Переведите на русский язык названия следующих продуктов и блюд**

ground pepper shrimp Swede baked milk beets scrambled eggs onions cornflakes orange eggplant with garlic sauce cherries beef with mushrooms partridge berry boneless chicken with vegetables earth nut fish assorty duck smoked trout sheat-fish grapefruit juice

**V. Переведите следующие диалоги на английский язык:**

Генри, познакомься с моей женой. Элиза, это мой друг Генри. Очень рада с Вами познакомиться, Генри. Я также очень рад, Элиза. VI. Переведите следующую пословицу: Health is better than wealth.

Приложение 2

к комплекту контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине

**Материалы промежуточной аттестации**

**TEST №1**

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.*

6. Much fish (to sell) in our shop yesterday.

7. This thick soup (to make) from vegetables.

8. The guests (to serve) well at this restaurant.

9. Meat (to sell) at the butcher's.

10. This table (not to serve) for dinner tomorrow.

3. *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.

4. *Переведите рецепт на русский язык.*

#### Russian Tea Cakes

##### **INGREDIENTS**

1 cup butter or 1 cup margarine, softened

$\frac{1}{2}$  cup powdered sugar

1 teaspoon vanilla

2  $\frac{1}{4}$  cups all-purpose flour

$\frac{1}{4}$  teaspoon salt

$\frac{3}{4}$  cup finely chopped nuts

powdered sugar

##### **DIRECTIONS**

9. Heat oven to 400 degrees F.

10. Beat butter,  $\frac{1}{2}$  cup powdered sugar and the vanilla in large bowl with electric mixer on medium speed, or mix with spoon.

11. Stir in flour and salt.

12. Stir in nuts.

13. Shape dough into 1-inch balls.

14. Place about 2 inches apart on ungreased cookie sheet.

15. Bake 8 to 9 minutes or until set but not brown.

16. Immediately remove from cookie sheet; roll in powdered sugar.

#### **TEST №2**

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.*

6. These chicken usually (to roast) on the grill.
7. Ice – cream (to serve) for dessert every day.
8. Some new restaurants (to open) in Yakutsk next year.
9. Sour cream (to add) to most Russian soup.
10. We (to invite) to the party yesterday.

3. *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.

4. *Переведите рецепт на русский язык.*

#### Russian Apple Pie

##### *INGREDIENTS*

4large granny smith apples, peeled

$\frac{1}{2}$ cup sugar

1cup flour

3large eggs

##### *DIRECTIONS*

8. 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).
9. Lay the apples on top of parchment paper.
10. 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.
11. It will soak throughout, do not mix apples with batter.
12. Bake for 55 minutes on 375°F.
13. When pie is done flip upside down, Apples will be on the top.
14. Enjoy.

