

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Малахова Светлана Дмитриевна

Должность: Директор филиала

Дата подписания: 03.04.2024 16:38:00

Уникальный программный ключ:

cba47a274b9180af2546ef5354c4938c4a04716d



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ – МСХА

имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»

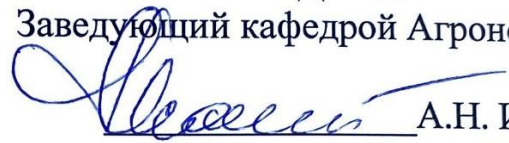
(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А.Тимирязева)

КАЛУЖСКИЙ ФИЛИАЛ

Кафедра Агрономии

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий кафедрой Агрономии

 А.Н. Исаков

« 22 » 03 2024 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности

для подготовки техников

ФГОС СПО

Специальность 35.02.12 Садово-парковое и ландшафтное строительство

Курс 1, 2

Семестр 2, 4

Калуга 2024

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.	
1	Паспорт комплекта КОС	3
2	Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам	5
3	Критерии оценивания	7
4		10
5	Приложение: 1. Темы проектов, презентаций, рефератов, эссе и докладов. 2. Тестовые задания. 3. Контрольно-тренировочные упражнения 4. Перечень теоретических вопросов по темам для проведения практических работ. 5. Самостоятельные работы 6. Задания для проведения дифференцированного зачета	7
6	Перечень используемых материалов, оборудования и информационных источников	

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины « Английский язык». КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля в форме контрольных и проверочных работ и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

В результате освоения учебной дисциплины Иностранный язык в профессиональной деятельности обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС следующими умениями и знаниями, которые формируют профессиональную компетенцию, и общими компетенциями:

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

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках

З 1. Лексический минимум (1200-1400 ЛЕ), необходимый для чтения и перевода со словарем иностранных текстов профессиональной направленности

З 2. Грамматический минимум по каждой теме УД.

З 3. Характерные особенности фонетики английского языка

З 4.Лингвострановедческую, страноведческую и социокультурную информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения

З 5. Тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе инструкции и нормативные документы по специальностям СПО

Формой аттестации по учебной дисциплине является **дифференцированный зачет.**

2. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля			
	Текущий контроль		Итоговая аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З
1 курс				
Тема 1 Покупки	<i>Практическая работа № 1</i> <i>Устный зачет</i> <i>Контрольно-тренировочные упражнения</i> <i>Проекты</i> <i>Тест «Shopping»</i>			
Тема 2 Русская кухня	<i>Практическая работа № 2</i> <i>Устный зачет</i> <i>Контрольно-тренировочные упражнения</i> <i>Проекты</i> <i>Самостоятельная работа</i> <i>Тест «Russian Cuisine»</i>			
Тема 3 Составление рецептов	<i>Практическая работа № 3</i> <i>Устный зачет</i> <i>Контрольно-тренировочные упражнения</i>			

	<i>Проекты</i> <i>Самостоятельная работа</i> <i>Перевод рецепта</i>			
Тема 4 Кухня Великобритании и США	<i>Практическая работа № 4</i> <i>Устный зачет</i> <i>Контрольно-тренировочные</i> <i>упражнения</i> <i>Проекты</i> <i>Тест «British and American Cuisine»</i>			
2 курс				
Тема 5 В ресторане	<i>Практическая работа № 5</i> <i>Устный зачет</i> <i>Ролевая игра</i> <i>Проекты</i> <i>Самостоятельная работа</i> <i>Тест «At the restaurant»</i>	<i>У1, У3, У4, У5,</i> <i>31, 32, 33, 34,</i> <i>ОК6, ОК4</i>		
Тема 6 Обслуживание	<i>Практическая работа № 6</i> <i>Устный зачет</i> <i>Ролевая игра</i> <i>Тест «Service»</i> <i>Проекты</i>	<i>У1, У2, У4</i> <i>31, 32, 33,</i> <i>ОК3, ОК6</i>		
Тема 7 Приготовление пищи	<i>Практическая работа № 7</i> <i>Устный зачет</i> <i>Проекты</i> <i>Самостоятельная работа</i> <i>Контрольно-тренировочные</i> <i>упражнения</i> <i>Перевод рецептов</i>	<i>У1, У3, У4, У5</i> <i>32, 33, 34</i> <i>ОК2, ОК6</i>		
2 курс				
Тема 9 Здоровое питание	<i>Практическая работа № 9</i> <i>Устный зачет</i> <i>Проекты</i> <i>Самостоятельная работа</i> <i>Контрольно-тренировочные</i> <i>упражнения</i> <i>Перевод рецептов</i>			
Тема 10 Моя профессия - повар	<i>Практическая работа № 10</i> <i>Устный зачет</i> <i>Контрольно-тренировочные</i> <i>упражнения</i> <i>Самостоятельная работа</i> <i>Проекты</i> <i>Написание резюме</i>	<i>У2, У3, У4, У5,</i> <i>31, 32, 35, ОК2,</i> <i>ОК6, ОК4</i>	<i>Дифференцированн</i> <i>ый зачет</i>	<i>У2, У3, У4, У5, 31,</i> <i>32, 35, ОК2, ОК6,</i> <i>ОК4</i>

ПРИЛОЖЕНИЕ

Содержание приложения:

1. Темы проектов, презентаций, рефератов, эссе и докладов.
2. Тестовые задания.
3. Контрольно-тренировочные упражнения
4. Перечень теоретических вопросов по темам для проведения практических работ.
5. Самостоятельные работы
6. Задания для проведения дифференцированного зачета

1. Темы проектов, презентаций, рефератов, эссе и докладов.

Тема	Виды и темы проектов
Покупки	Презентация: -Овощи и фрукты -Мясные продукты -Рыба -Молочные продукты Ролевая игра «В продуктовом магазине»
Русская кухня	Презентация: -Блюдо русской кухни Написание рецепта блюда русской кухни
Составление рецептов	Составление рецепта Перевод рецепта

Кухня Великобритании и США	Презентация: -Блюдо британской кухни -Блюдо американской кухни Перевод рецепта
В ресторане	Ролевая игра: -Заказ столика в ресторане Составление меню
Обслуживание	Ролевая игра: -Принятие заказа в ресторане
Приготовление пищи	Презентация или видеоролик: -Приготовление любимого блюда
Здоровое питание	Презентация или сообщение: -Диеты -Диетические блюда -Здоровое питание -Вегетарианство -Витамины
Моя профессия - повар	Написание резюме Ролевая игра: Прием на работу

2. Тестовые задания

1) TEST SHOPPING (V - I)

- | | | |
|--|-------------------------|-------------------------|
| 2) Where can we buy potatoes?
a) <i>dairy</i> | b) <i>grocer's</i> | c) <i>greengrocer's</i> |
| 3) Where can we buy candies?
a) <i>butcher's</i> | b) <i>confectionary</i> | c) <i>fishmonger's</i> |
| 4) Where can we buy apples?
a) <i>dairy</i> | b) <i>grocer's</i> | c) <i>greengrocer's</i> |
| 5) Where can we buy beef?
a) <i>butcher's</i> | b) <i>confectionary</i> | c) <i>fishmonger's</i> |
| 6) Where can we buy cheese?
a) <i>dairy</i> | b) <i>butcher's</i> | c) <i>baker's</i> |
| 7) Where can we buy pike-perch?
a) <i>butcher's</i> | b) <i>confectionary</i> | c) <i>fishmonger's</i> |
| 8) Where can we buy rice?
a) <i>grocer's</i> | b) <i>baker's</i> | c) <i>dairy</i> |
| 9) Where can we buy sausages?
a) <i>butcher's</i> | b) <i>confectionary</i> | c) <i>fishmonger's</i> |
| 10) Where can we buy buns?
a) <i>baker's</i> | b) <i>butcher's</i> | c) <i>candy store</i> |
| 11) Where can we buy tea?
a) <i>candy store</i> | b) <i>fishmonger's</i> | c) <i>grocer's</i> |
| 12) Пакет
a) <i>jar</i> | b) <i>tin</i> | c) <i>packet</i> |
| 13) Бутылка
a) <i>jar</i> | b) <i>bottle</i> | c) <i>battle</i> |
| 14) Буханка
a) <i>jar</i> | b) <i>loaf</i> | c) <i>dozen</i> |
| 15) Стеклянная банка
a) <i>tin</i> | b) <i>box</i> | c) <i>jar</i> |
| 16) Коробка
a) <i>box</i> | b) <i>tin</i> | c) <i>bar</i> |
| 17) An orange vegetable growing under the ground
a) <i>potato</i> | b) <i>carrot</i> | c) <i>beet</i> |
| 18) The meat from a pig
a) <i>pork</i> | b) <i>veal</i> | c) <i>mutton</i> |
| 19) A drink from fruits
a) <i>tea</i> | b) <i>juice</i> | c) <i>milk</i> |
| 20) Cold sweet dessert
a) <i>cake</i> | b) <i>ice-cream</i> | c) <i>apple pie</i> |
| 21) A food made from milk
a) <i>cheese</i> | b) <i>mushrooms</i> | c) <i>sausages</i> |
| 22) Манная крупа | | |

- | | | |
|--|---------------------|---------------------|
| a) <i>tin</i> | b) <i>box</i> | c) <i>tube</i> |
| 15) Дюжина
a) <i>dozen</i> | b) <i>tin</i> | c) <i>bar</i> |
| 16) A dark red vegetable growing under the ground
a) <i>potato</i> | b) <i>beet</i> | c) <i>carrot</i> |
| 17) The meat from a cow
a) <i>beef</i> | b) <i>veal</i> | c) <i>mutton</i> |
| 18) A drink from milk
a) <i>tea</i> | b) <i>yogurt</i> | c) <i>coffee</i> |
| 19) Baked dessert
a) <i>fruits</i> | b) <i>apple pie</i> | c) <i>ice-cream</i> |
| 20) A food made from potatoes
a) <i>chips</i> | b) <i>cheese</i> | c) <i>sausages</i> |
| 21) Гречневая крупа
a) <i>semolina</i> | b) <i>oatmeal</i> | c) <i>buckwheat</i> |
| 22) Овсяные хлопья
a) <i>buckwheat</i> | b) <i>oatmeal</i> | c) <i>semolina</i> |
| 23) Макароны
a) <i>buckwheat</i> | b) <i>rice</i> | c) <i>pasta</i> |
| 24) Hope is the poor man's bread
a) <i>бедные люди едят только хлеб</i>
b) <i>терпенье и труд все перетрут</i>
c) <i>надежда – хлеб бедняка</i> | | |
| 25) To buy a pig in a poke
a) <i>купить свинью и коша</i>
b) <i>купить коша в мешке</i>
c) <i>купить свинину по дешевке</i> | | |
| 26) A penny saved is a penny earned
a) <i>экономленное все равно что заработанное</i>
b) <i>храни пенсы в укромном месте</i>
c) <i>терпенье и труд все перетрут</i> | | |
| 27) I shopping every Sunday..
d) <i>do</i> | e) <i>does</i> | f) <i>is</i> |
| 28) your sister work at school?
d) <i>do</i> | e) <i>does</i> | f) <i>are</i> |
| 29) We very well.
d) <i>dance</i> | e) <i>dances</i> | f) <i>dancing</i> |
| 30) Where you live?
g) <i>do</i> | h) <i>does</i> | i) <i>is</i> |
| 31) My dad.....for a walk every evening.
d) <i>go</i> | e) <i>goes</i> | f) <i>gos</i> |
| 32) There are fish on the plate.
a) <i>some</i> | b) <i>any</i> | c) <i>something</i> |
| 33) Are there pears in your box?
a) <i>some</i> | b) <i>any</i> | c) <i>anything</i> |
| 34) Do you want ... tea?
a) <i>nothing</i> | b) <i>some</i> | c) <i>any</i> |
| 35) I haven't got... apples.
a) <i>any</i> | b) <i>some</i> | c) <i>something</i> |

2) Тест RUSSIAN CUISINE

1. Soup made of cabbage, potato, carrot, onion and meat broth is called

- a) borshch b) shchee c) solyanka

2. Soup made of cabbage, beetroot, potato, carrot, onion and meat broth is called

- a) borshch b) shchee c) solyanka

3. Seasonal soup made of kvas, boiled potato, boiled eggs, sausages or boiled meat is called

- a) svekolnik b) okroshka c) ukha

4. Soup made of potato, cereal, onion and fish broth is called

- a) ukha b) cold beetroot soup c) shchee

5. Soup made of potato, cereal, onion, salted cucumbers and meat broth is called

- a) shchee b) ukha c) rassolnik

6. Dish made of meat cut into strips and cooked in sour-cream sauce is called

- a) roast beef b) beef Stroganoff c) beefsteak

7. Classic festive dish on the Russian table is

a) roast beef b) roast suckling pig c) roast pork

8. Russian dish – grains cooked in water, milk or broth is called

a) porridge b) kasha c) pudding

9. Sour-cream is called in Russian

a) smetana b) tvorog c) kefir

10. Milk product made from baked milk is

a) smetana b) kefir c) ryazhenka

11. Russian open-topped pirozhki with meat or fish filling are

a) vatrushki b) krendeli c) rasstegai

12. Russian Easter cake is called

a) Kulich b) Paskha c) Zbiten

13. Beverage made from rye bread and water fermented by yeast is

a) Zbiten b) Kvas c) Mors

14. Old Russian beverage made from kvas, cognac or vodka, honey, tea and spices is

a) Zbiten b) Kvas c) Mors

15. Russian open-topped pies with curd stuffing are

a) Kulich b) vatrushki c) rasstegai

16. Small pieces of rolled dough (recto) filled with minced meat are called

a) pelmeni b) lapsha c) bliny

17. This salad is called Russian salad all over the world, but the Russians call it with the French name

a) Sel'd pod shuboi b) Vinegret c) Olivier

18. Russian Bliny is in England

a) cakes b) cheesecakes c) pancakes

19. Russian tea is tea with

a) milk b) lemon c) apples

20. mushrooms is a popular Russian winter delicacy.

a) boiled b) fried c) pickled

3. Test «British and American cuisine»

1	Favorite food of many Americans is	a) Russian food b) French food c) Mexican food
2	For breakfast Americans usually have	a) porridge b) cornflakes c) tomato soup
3	At lunchtime many Americans prefer	a) soups b) fish and chips c) fast food
4	Americans have never eaten	a) herring b) pasta c) pizza
5	If Americans want to eat any soup they eat	a) chicken broth b) pea soup c) cream soup
6	The most popular food at weekend in the USA is	a) cornflakes b) barbeque c) shashlyk
7	Great British breakfast includes	a) bacon and eggs b) steak and chips c) plum - pudding
8	Traditional English food is	a) hot dogs b) pasta and cheese c) fish and chips
9	Special large kind of beef steak is known as	a) haggis b) porterhouse c) kidney pie
10	English tea is tea with	a) lemon b) milk c) honey
11	Englishmen drink tea	a) 6-7 times a day b) 1-2 times a day c) 10-11 times a day
12	The most popular English drink is	a) coffee b) cola c) tea
13	For pouring tea into tea cups Englishmen use	a) strainer b) jug c) saucer
14	Plum-Pudding is traditional	a) Easter food b) Christmas food c) Weekends food

15	Scotland is famous for its	a) Haggis b) Puddings c) Buns
16	As cool as a	a) tomato b) cucumber c) onion
17	Make tea - not	a) fight b) war c) battle
18	When it doubt - drink	a) whisky b) rum c) tea
19	Hope is a good breakfast but a bad	a) supper b) dinner c) lunch
20	For breakfast Englishman prefer marmalade from	a) apples b) bananas c) oranges

4. Test «At the restaurant»

1. Check your vocabulary: gap fill

Connect the number and the letter

1) glass	a) A _____ is a man who takes your order and brings you your food.
2) waitress	b) The _____ is a piece of paper that tells you the cost of your meal.
3) chef	c) A _____ is a person who cooks food in a restaurant.
4) fork	d) We often use a _____ at the same time as a knife. You can pick up food with it.
5) knife	e) Your food is normally served on a _____. It is flat and round.
6) plate	f) A _____ is a woman who takes your order and brings you your food.
7) bill	g) You can use a _____ to cut your food into smaller pieces.
8) spoon	h) You use a _____ to eat ice cream or soup.
9) waiter	i) You look at the _____ when deciding what food to order.
10) menu	j) You drink water from a _____

2. Write words in the correct groups:

water	macaroni cheese	custard	fruit cake	fish pie	coffee
ice cream	cheese burger	tea	apple juice	banana cake	seafood salad

Main courses:

Desserts:

Drinks:

3. Translate into Russian:

- This way, please!
- It's a vacant table.
- Please take a seat.
- What do you want to drink?
- Are you ready to order?

- f) Can I have a bill?
- g) Enjoy your meal!
- h) Keep the change.
- i) What do you recommend?
- j) A table for two, please.

4. Write the sentences in the right order:

- Do you want red or fresh caviar?
- Good evening!
- Well, fresh caviar and a bottle of red dry wine, please.
- Good evening. A table for two please.
- Very good, sir.
- Yes, sir. Right this way. This table is vacant.
- The menu is on the table.
- Give us meat salad, caviar; roast chicken, apple pie and black coffee.
- Can I have a menu please?

5. Choose and write **many\ much\ a lot of**:

- a) There are _____ tomatoes in the salad.
- b) Do we need _____ bread?
- c) I take _____ sugar in my tea.
- d) There aren't _____ eggs in the fridge.
- e) Have you got _____ mangoes?
- f) How _____ meat have you got?
- g) Please don't put _____ pepper on the fish.
- h) Don't eat so _____ ice-cream.
- i) Do you drink _____ coffee?
- j) He has got _____ friends.

5. Test "Table setting"

- 1) What determines the position of the table utensils?
 - a) dinner plate
 - b) service plate
 - c) bread and butter plate
- 2) What is placed on the right side of the service plate?
 - a) dinner knife
 - b) dinner fork
 - c) dinner spoon
- 3) Where is usually the dinner fork placed?
 - a) on the right
 - b) on the left
 - c) above the plate
- 4) Where are usually napkins placed?
 - a) on the service plate
 - b) to the left
 - c) to the right
- 5) The dessert fork handle should point
 - a) to the right
 - b) to the left
 - c) to the service plate
- 6) The dessert spoon handle should point
 - a) to the right
 - b) to the left
 - c) to the service plate
- 7) Trays and plates are usually carried with
 - a) the left hand
 - b) the right hand
 - c) the both hands
- 8) Plates and drinks are served and removed from
 - a) the right side of the guest
 - b) the left side of the guest
 - c)
- 9) The glassware is positioned

- a) after tableware and cutlery
 - b) before tableware and cutlery
 - c) after tableware but before cutlery
- 10) How many glasses can be put on the table?
- a) no more than 4 glasses
 - b) only 2 glasses
 - c) 1 glass

6. Test «Bar organization»

- 1) For straining off mixed drinks from the ice we use
- a) shaker
 - b) strainer
 - c) jigger
- 2) A measure cup for liqueurs is
- a) bar spoon
 - b) jigger
 - c) mixing glass
- 3) A machine for mixing drinks is
- a) blender
 - b) shaker
 - c) mixer
- 4) For picking up one piece of ice we need
- a) ice-shovel
 - b) ice-tongs
 - c) icebox
- 5) For measuring and stirring drinks we use
- a) bar spoon
 - b) bar knife
 - c) sticks
- 6) When we want to mix ingredients, that combine easily, we take
- a) shaker
 - b) mixing glass
 - c) blender
- 7) Red wine goes for
- a) fish
 - b) meat
 - c) dessert
- 8) Dry white wine is good for
- a) barbeque party
 - b) fish and seafood
 - c) cheese
- 9) Rose wine is good and fresh for
- a) casual meal
 - b) formal meal
 - c) family dinner
- 10) Cheese is usually accompanied with
- a) red full-bodied wine
 - b) champagne
 - c) sweet white wine
- 11) This type of glass we choose for
- a) brandy
 - b) martini
 - c) red wine
- 12) This type of glass we choose for
- a) white wine
 - b) red wine
 - c) martini
- 13) This type of glass we choose for
- a) champagne
 - b) martini
 - c) cognac
- 14) This type of glass we choose for
- a) brandy
 - b) champagne

c) martini

2. Контрольно-тренировочные упражнения

1. Расставьте слова в соответствующую колонку.

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

poultry	meat	offal	vegetables	fish	seafood

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

Fish dishes

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

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

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

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

Appetizers	
Soups	3
Main dishes fish - poultry - meat -	
Side dishes	
Desserts	

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

4. Переведите меню с русского языка на английский:

Меню

Холодные закуски

- Салат из редиса и огурца с яйцом, заправленный майонезом

- Черная икра, подаётся с маслом и тостами
- Мясная холодная тарелка (ветчина, холодная отварная телятина, язык, колбас, куриные рулетики) подаётся со свежим огурцом, помидором, листом салата, хреном и горчицей
- Творог с помидором(Помидор, начиненный творогом с чесноком, тархуном и свежемолотым чёрным перцем) подаётся охлажденным.

Основные блюда

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

Гарниры

- Отварной молодой картофель с укропом
- Цветная капуста на пару

Десерты

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

Молочным и крупяные блюда

- Жареный сыр(ломтики сыра, обваленные в яйце и сухарях, жареные на растительном масле) подаются с травами и свежим помидором.
- Овсяная каша с маслом

5. Найдите и исправьте ошибку:

Example: Pies are made from batter.

*Pies are made from **dough**.*

1. This dish is served with a pot.
2. What do you like to start with?
3. Meat plate assorted contains smoked halibut, mackerel and boiled sturgeon.
4. Boiled means cooked in the oven.
5. I'd prefer mash potatoes.
6. Dolma is made from minced meat, wrapped in a cabbage leaf.
7. Ginger is a herb, but dill and tarragon are spices.
8. I'd like my salad dressed with olive butter.
9. Pan cakes are cooked in a pot.
10. Dairy products are: curds, prunes, milk and cheese

4. Перечень теоретических вопросов по темам для проведения практических работ

Тема «Покупки»

1. How do we call a department where we buy vegetables and greens?
2. Who are vegetarians?
3. What vegetables are planted in our region?
4. Give the examples of exotic vegetables
5. What herbs \ spices are used in culinary?
6. What ways are vegetables cooked?
7. What is the healthiest way to serve vegetables?
8. What does fresh green salad \ Greek salad consist of?
9. What salads can be dressed \ decorated with?
10. What are the most popular vegetable starters in Russia?
11. What is your favorite fresh vegetable?
12. What is the name of the shop where we buy meat?
13. How do we call the meat of a cow \ pig \ sheep \ horse?
14. What is the old Russian festive pork dish? How is it served?
15. Why is it so important to eat meat?
16. What kinds of poultry do you know?
17. What are the most common ways of cooking duck and goose?
18. How chicken can be cooked?
19. What offal is?
20. What game can be found in our forests?

21. What are the popular Russian cold starters?
22. What kind of meat and poultry is favorite in your family?
23. What store do you go to buy seafood and fish?
24. What fish are Russian rivers rich in?
25. They say, people should eat fish. Why?
What is the most popular sea fish?
27. What are the best ways of cooking fish?
28. How pike perch is most often cooked?
29. What kinds of seafood do you know?
30. Is there a special way of eating oysters\lobsters?
31. What seafood is Russia famous for?
32. What kinds of fish have black \ red caviar?
33. What is the traditional way of serving caviar in Russia?
34. What fish and seafood dishes are your favorite\ you cook at home?
35. What fruit \ berries are the richest in vitamins?
36. What kinds of fruit are planted in our region \ in the South of our country?
37. What are the garden \ forest berries?
38. What is the best way to store berries?
39. What jam is advised to drink with tea when you catch a cold?
40. What exotic fruit can you find in a supermarket? \ Do you often buy them?
41. What is the most delicious to your opinion?
42. What are sweet \ sour fruit and berries?
43. Do you often cook fruit salad? What ingredients do you need?
44. How can fruit salad be dressed?
45. What will you put into fresh fruit basket for yourself?
46. What nuts do you know? Which do you like? Where do you use them?

Тема «Русская кухня»

1. What is Russian cuisine world wide famous for?
2. What fillings can be stuffed pies with?
3. What's the name of the open pie?
4. Why do Russians like soups?
5. What cold soups are served in Russian restaurants? Describe them.
6. Do you know old festive Russian dishes?
7. What are the most favorite starters?
8. Which of them do you like most\ is served at your home?
9. How do Russians serve mushrooms?
10. What ingredients do jellied dishes contain?
11. What dairy produce is popular in Russia?
12. Describe the recipe of Gurievskaya Kasha.
13. What is Zbiten made from?
14. What non alcoholic beverages can you offer to the guest?
15. What are the most popular Russian starters?
16. What pickles can you offer to the guest??
17. What does the plate of meat assorted contain?
18. What jellied dishes can you offer?
19. What kinds of fish can you see on a plate of fish assorted?
20. How is herring served?
22. What does the seafood cocktail consist of?
23. What herbs and vegetables can you put in a fresh vegetable salad?
24. Which vegetables are good to stew? Give examples of dishes.
25. Are there any starters made from chicken?
26. What country is clear soup originated from?
27. What and how is bullion served?
28. What are the most famous Russian soups?
29. What sorts of fish are better for "ucha"?
30. What sorts of meat are usually used for "Solianka"?
31. How do Russians dress "Okroshka" with?
32. What are the ingredients of Beetroot soup? \ How is it decorated?
33. What other cold soups do you know?
34. What is the difference between Russian and Ukrainian Borsch?
35. What soup made of lamb do you know?
36. What soup is your favorite?
37. Do you cook cold soups in your family in summer?

Тема « Здоровое питание»

1. Which is healthy \ low fat foods \ fatty foods \ junk food?
2. What food and drink would be suitable for a vegetarian?
3. What will you recommend to eat and drink people who want to keep to the diet?
4. Which food contains a lot of calories?
5. What kinds of food are rich in vitamins?
6. How many types of cheese do you know? Give the example, and a country of origin.
7. What cereals are the healthiest? \ less healthy?
8. What kinds of dishes can cereals be used for?
9. Do you like dairy produce? \ Which is your favorite?
10. How eggs can be cooked?
11. What do you usually have for breakfast?
12. Do you cook anything special for Sunday breakfast?
13. What dishes can you recommend your guest for breakfast?

Тема «Обслуживание»

1. Who is responsible for creating menu in the restaurant?
2. What is the definition of “MENU”?
3. What types of menu exist in cafes and restaurants?
4. What does table de hote menu usually consist of?
5. What does it mean: “free choice menu”
6. Where can we find special menu for children? What dishes does it include?
7. What is the difference between table de hote and a la carte menu?
8. What sections does standard a la carte menu have?
9. What is another name for starters?
10. Is it possible for the restaurant to combine both types of menu?

Тема «Приготовление пищи»

1. What poultry is traditionally served stuffed? \ What fillings are used?
2. What are the ingredients of Chicken Kiev?
3. How is Chicken Kiev cooked and served?
4. What is the best mince for cutlets?
5. What is the origin of Beef Stroganov?
6. How can beef steak be cooked?
7. What pork main dishes can you offer?
8. What dishes made from offal (What offal) are served in restaurants?
9. How is pike usually cooked?
10. What ways of cooking are good for fish? Give the examples of dishes.
11. How can you cook potato for a side dish?
12. Is there a special section for side dishes?
13. What side dish is good with chicken \ fish \ meat?
14. What is your favorite main \ side dish?
15. What meat or poultry is more often cooked in your family?
16. What pastry desserts are the most popular in restaurants?
17. What kind of dough is used for “Profiteroles” \ “Napoleon” \ “Charlotte”???
18. What country is Tiramisu from? \ What is it made from?
19. Give the definition for “Soufflé”, “Parfe”, “Mousse”.
20. What is it “flan”? What fillings are used for it?
21. What kinds of ice cream or other cold desserts can you offer?
22. How can ice – cream be decorated?
23. What nuts are used for pastry desserts?
24. What fruit and berries are mostly used for desserts?
25. What desserts are refreshing?
26. Which dessert will you choose for yourself?

Тема «В ресторане»**Напитки.**

1. How do we call the drink that is served before the meal?
2. What is the best aperitif? \ are there strict rules?
3. How do we call a drink that is served after the meal?
4. What kind of drink is it? Give the examples.
5. What are two main groups of drinks?
6. How are they further subdivided?
7. What type of beer can you offer the guest?
8. What kind of drink do you usually choose when you are at the party?
9. What do you prefer drinking in a hot summer day?

10. How do Russians \ Englishmen drink tea?
11. What hot drink do you have for breakfast?

Карта вин.

1. Is there a special separate menu for beverages?
2. In what order are all beverages listed there?
3. Are soft drinks included in the Wine list?
4. What is the difference between long and short drinks?
5. Is there a special person in a restaurant who recommends wines?
6. Do all restaurants have a position of a Wine waiter?
7. What exactly does he do?
8. Does he attend guests at the bar desk?
9. Who looks after wines in a cellar?
10. What is a bartender responsible for?
11. Who runs the bar?

Крепкие алкогольные напитки

1. What are the most well known hard drinks?
2. Is there a difference between brandy and cognac?
3. What is cognac\ brandy made from?
4. What are the most famous countries producing cognacs?
5. When are these drinks served usually?
6. What is the temperature of serving?
7. Is there special glassware for cognacs?
8. What is special in serving Tequila?
9. What countries produce Whiskey?
10. What is the country of Whiskey origin?
11. How is it served?
12. What is the name of a glass for Whiskey?
13. What is it "Pastis"?
14. How and when is it served?

Ликеры.

1. They say "liquor is a drink for women", why?
2. Who and where was this drink created by?
3. What are the ingredients of any liquor?
4. What are three main types of this drink? (hard, dessert and cream)
5. What is their spirit content?
6. When are they served?
7. How are they served?
8. What is special about "Bitters"?(Becherovka)
9. Give the examples of fruit\ nut\ egg\cream liquors.
10. What liquor is made from artichoke?
11. Where else is this beverage widely used?

Вина

1. How many types of wine do you know?\ what are they?
2. What is the native country of Champaign?
3. What glasses are used for this drink?
4. How and when was wine created?
5. What are the most famous countries, producing wines?
6. What regions in Russia are well known for their grape.....(виноградники)
7. What is the difference between sparkling and table wines?
8. What glasses are used for white\ red\ rose\ fortified wines?
9. What is the temperature of serving?
10. Which wine will you recommend with meat\ fish\poultry\cheese?
11. When is fortified wine served?
12. What is the spirit content of these drinks?
13. What is your favorite wine?

Слабоалкогольные и безалкогольные напитки.

1. What is cider made from?
2. Why is beer so popular nowadays?
3. What is beer made from?
4. What countries produce perfect beer?
5. What types of beer can you offer the guest?
6. How is beer served?
7. How are non alcoholic drinks subdivided?

8. What is the difference between “Russian “and “English” tea?
9. What types of coffee can you offer?
10. What hot drink do you prefer and how do you drink it?
11. How are juices served?
12. What vegetables are used for making juices?
13. What is your favorite juice?
14. What kinds of mineral water do you know?

Работа бара

1. What is the main bar equipment?
2. What is shaker for?
3. What does a barmen use to sieve the liquids?
4. Why cocktail was given such name?
5. What types of cocktail do you know?
6. What is it a “rainbow” cocktail?
7. How are long drinks served?
8. Where are long drink cocktails mixed?
9. What juices are used for making cocktails?
10. Give the examples of hot long drinks, describe the recipe.
11. Give the examples of nonalcoholic cocktail, describe the recipe.
12. How do you mix milk shake?
13. What is the way of making “Bloody Mary”? Is it a short drink?

Столовый этикет

1. What is the first thing that a waiter lays on the table?
2. Is there a strict rule how to fold and where to put a napkin?
3. What is there in the middle of the table?
4. Is it always necessary to put an ashtray on the table?
5. What is the right position of fork and knife?
6. What is the order of arranging the fish and meat cutlery?
7. Do you place anything on a side plate?
8. How can you decorate the table in the evening or on a special occasion party?
9. How do you arrange the table for breakfast?
10. How should you behave yourself at the table in the restaurant?

Особенности организации банкета.

1. What does it mean “Stand – up dinner”?
2. Give the definition of “Banquette”
3. What sort of dishes are usually served on a “stand – up dinner“?
4. Who is responsible for arranging these events?
5. Is Banquette menu a la carte or a sort of table de hote menu?
6. How can you arrange tables for a banquette?
7. How many people serve such dinner?
8. What is usually discussed beforehand?
9. Give the example of banquet \ “stand – up dinner” menu.

Тема «Моя профессия – повар»

1. Where can you find the advertisement when you are looking for the job?
2. How do you prepare for the interview with an employee?
3. How should you behave yourself while the interview?
4. How should you be dressed?
5. What written documents should you present when you apply for the job?
6. What is the difference between covering letter and CV?
7. What information does resume include and what is the order of it?
8. Would you like to get the position of a manager?
9. Would you like to have a part – time or a full time job?
10. What shift do you like working?
11. What job conditions would you like to have?
12. How much would you like to earn?
13. What salary do you think will be enough for you?

Тема «Британская кухня»

1. What do you know about English tradition of tea drinking?
2. Do you know about old English dish Sheppard’s Pie? \ How is it cooked?
3. What drink is Scotland and Ireland famous for?
4. What are the Englishmen’ most favorite dishes?
11. What do you know about Big British Breakfast?
12. What is pudding?

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он полно излагает изученный материал, обнаруживает понимание материала, обосновывает суждения, демонстрирует способность применить полученные знания на практике, привести примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно .
- оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки “5”, но допускаются 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.
- оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но: излагает материал неполно и допускает неточности в употреблении необходимой профессиональной лексики, не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.
- оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в употреблении лексики , беспорядочно и неуверенно излагает материал.

5. САМОСТОЯТЕЛЬНЫЕ РАБОТЫ

Самостоятельная работа №1

- Составление на английском языке меню ресторана русской кухни

Самостоятельная работа №2

- Составление рецепта блюда

Самостоятельная работа №3

- Составление меню a la carte с описанием ингредиентов блюда и подачи.

Самостоятельная работа №4

- Составление сообщения – Этапы приготовления горячего блюда

Самостоятельная работа №5

- Составление диетического меню

Самостоятельная работа №6

- Написание резюме

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если задание выполнено полностью: содержание отражает все аспекты, указанные в задании; стилевое оформление речи выбрано правильно соблюдены принятые в языке нормы вежливости; используемый словарный запас и грамматические структуры соответствует поставленной задаче.
- оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если задание выполнено не полностью: содержание отражает не все аспекты , указанные в задании; встречаются нарушения стилевого оформления и/или принятых в языке нормы вежливости; имеются лексические и грамматические ошибки не затрудняющие понимания текста.
- оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если задание выполнено не полностью; имеются лексические и грамматические ошибки, затрудняющие понимания текста. (допускается не более 4 грубых лексико - грамматических ошибок)
- оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если задание не выполнено, отсутствует логика в построении высказывания, ограниченный словарный запас, несоблюдение грамматических правил.

6. Задания для проведения дифференцированного зачета

Дифзачет по учебной дисциплине проводится с учётом результатов текущего контроля:

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

1 вопрос – Чтение и перевод текста

Образцы текстов для чтения и перевода

Вариант 1

Menu

Starters:

- Vienna - style salad (asparagus, boiled tongue, green peas, cream, dill), dressed with mayonnaise.
- Liver pate (beef liver, onion, carrot, butter), decorated with butter and egg.
- Eggs “Benedict” (poached egg on fried slice of bread with bacon or salmon), served with Holland sauce on the top (yolk, butter, lemon juice, water, salt, pepper)

Soups:

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

Main dishes:

- Baked mackerel stuffed (grated carrot, boiled potatoes, dry mustard, parsley, lemon), served with rice and marinated sweet pepper and hot chili pepper.
- Scottish - style egg in mince (boiled egg, wrapped in minced beef with mustard, coated in bread crumbs, fried in oil), served with sweet sauce.

Side dishes:

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

Deserts:

- Curd pancakes, served with honey or sour cream.
- Blueberry dessert, served with whipped cream.
- Grapes with mint (halves of grapes, mint liquor, covered with sour – cream and brown sugar), served immediately after preparing with a mint leave on the top.

Egg and cereal dishes:

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

Вариант 2

Menu

Starters:

- Black caviar, served with butter and toasts
- Cold meat assorted (ham, cold boiled veal, tongue, sausage, chicken roll), served with fresh cucumber, tomato, lettuce leaf, horseradish and mustard.
- Curds with tomato (tomato, filled with curds with garlic, tarragon and freshly ground black pepper), served chilled.

Main dishes:

- Vegetable Golubtsy - Cabbage rolls(carrot, onion, celery and parsley mince wrapped in a cabbage leaf, stewed with tomato), served in a casserole
- Fried octopus, served with grated cheese.
- Herring in cabbage leaf (herring stuffed with mint leaf, wrapped in cabbage leaf, baked in foil), served with sauce (cream, garlic and lemon).
- Hare with mushrooms (hare, onion, garlic, champignons), served in saucemade from sour - cream, dry red wine, pepper, cloves and dry spicy herbs.
- Chicken fillet with vermouth, served with fried mushrooms and onion on the top, decorated with parsley

Side dishes:

- Boiled new potatoes with dill.

Deserts:

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

Milk and cereal dishes:

- Fried cheese (slices of cheese, coated in egg and bread crumbs, fried in oil), served with herbs and fresh tomato.
- Goorievskaya kasha (layers of semolina kasha, jam, baked milk, nuts, candied fruit, butter, sugar).

Вариант 3

Complaints

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

Вариант 4

Methods of cooking

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

The 4 basic ways to cook food are:

heating in a liquid (boiling, stewing)

heating in fat or oil (frying)

heating in steam (steaming)

heating by dry heat (baking, roasting, grilling)

3 Cooking any dish is easier if you are familiar with its ingredients. The most important thing you need to know before you start is how to be a careful cook. Always wash your hands before handling food. Thoroughly wash all raw vegetables and fruits to remove dirt. Wash uncooked poultry, fish and meat under cold water. Use a cutting board when cutting up vegetables and fruits. Don't cut them up in your hand. If you have long hair, tie it back before you start cooking. If you get burned, hold the burn under cold running water.

Вариант 5 **Menu**

Starters:

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

Soups:

- Milk soup with pumpkin, served with sugar and toasts.

Main dishes:

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

Side dishes:

- Pumpkin, stewed with apples and spices.
- Cauliflowergratinated

Deserts:

- "Baskets with sweet cherry" (sugar pastry, sweet cherry, curds whipped with whites and sugar), served chilled.
- Cheesecake with honey
- Rhubarb dessert (pieces of rhubarb stem, boiled with dry white wine, lemon juice and sugar), served chilled with whipped with cinnamon cream and biscuit crumbs.

Вариант 6 **Menu**

Starters:

- Crab salad with corn, dressed with mayonnaise.
- Curds pate (curds, milk, mustard, cumin, butter, pepper), served chilled.
- Jellied game (hazel grouse, partridge, wood cock, pheasant)
- Curds with fresh herbs (lettuce, spinach), served with cold sour – cream and parsley.

Soups:

- Milk soup with pumpkin, served with sugar and toasts.

Main dishes:

- Macaroni (pasta) with eggs (boiled macaroni, milk, eggs baked), served with butter.
- Chicken Kiev (chicken breasts stuffed with green butter, coated in bread crumbs, fried), served with fried potato and green peas or marinated fruit.
- Cutlets with cheese (minced beef and pork, onion, cheese, egg, coated in bread crumbs, fried, served with fried potato.
- Pike perch with vegetables, stewed in champagne (courgette, potatoes, carrot, bell pepper).
- Herring in cabbage leaf (herring stuffed with mint leaf, wrapped in cabbage leaf, baked in foil), served with sauce (cream, garlic and lemon).
- Christmas goose (goose filled with spices and chopped herbs, roasted with apples), served with apple sauce.

Deserts:

- Dessert "Tenderness" (pieces of kiwi, orange, apricot and dates with chilled sauce made from apricot sauce, honey, white dry wine and shredded pistachios).
- Swedish apple pie (apples, butter, almond, raisins, rum, sugar, cinnamon, fresh white bread crumbs), served warm with custard.
- Festive cherry in Chou pastry (cherry stuffed with chopped nuts, rum, sugar and cocoa, wrapped in pastry, fried, then coated in cocoa with sugar).
- Jellied game (hazel grouse, partridge, wood cock, pheasant)

Вариант 7 **Fish dishes**

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

Beyond all praise are pike-perch rolls. Pieces of the fillet are first coated with salmon mousse and then wrapped in dough and baked. The rolls are served with potatoes and cauliflower. Another way to prepare pike-perch is to fry the pieces in beer dough. The fish dishes also include boiled sturgeon and horseradish in kvas, trout filled with mushrooms and cheese and carp baked with mushrooms. Fried or steamed salmon dishes are also delicious.

Вариант 8 **Hard drinks**

- Canadian whisky is made in charred oak barrel and causes lightness in body; has the flavour of corn and barley.
- Kahlua is Mexican liqueur made from coffee beans and have vanilla aroma.
- Cointrean is brandy made from triple sec and orange Curacao.
- Curacao triple sec is made from bitter orange peel. Rum, spices and sugar are added.
- Classic Walker, a short drink, made from Black Label Scotch whisky, soda water and fresh lime juice.
- Apple Blow, long drink, made from Applejack brandy, lemon juice, egg white, powdered sugar, apple juice and club soda.
- Ramos Fizz, long drink, made from Old Tom Gin (made from grain), cream, fresh lemon juice, fresh egg white, club soda, powdered sugar, orange flower water, fresh lime juice.

Вариант 9 **The Quick Trick**

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

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

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

Вариант 10 **How to eat meat, chicken and chops.**

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

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

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

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

2 вопрос – Перевод диалога

Образцы диалогов

Вариант 1

- Добрый день, чем могу быть полезен?
- Я бы хотел забронировать столик на сегодняшний вечер
- К сожалению это невозможно. Мы полностью забронированы, на пятницу столики заказывают заранее.
- Какая жалость! А что насчёт завтра?
- Это зависит от времени. Когда бы вы хотели прийти?
- В 7.30, если возможно.
- 7.30. хорошо. На сколько персон?
- Я бы хотел большой круглый стол на 8 человек.
- Нет проблем. Мог бы я узнать ваше имя?
- Меня зовут
- Итак, Большой круглый стол на 8 человек , в субботу , 7.30. вечера. Правильно?
- Всё правильно. Увидимся завтра.
- До свидания.

Вариант 2

- Как ты делаешь коктейль Маргарита?
- Сначала беру шейкер и наполняю его колотым льдом.
- Понятно, что затем?
- Наливаю одну часть Текилы, а затем четверть меры triplesec/

- Вижу.
- Затем выжимаю немного свежего лимонного сока в шейкер
- О К
- Добавляю каплю чуть-чуть сока лайма и встряхиваю хорошо, чтобы смешать и охладить жидкость.
- Хорошо.
- Затем кладу несколько кубиков льда в стакан, окаймлённый солью. В конце вливаю Маргариту в стакан и подаю.
- Как насчёт украшения?
- Да, украшаю ломтиком лайма.

Вариант 3

- С чего бы вы хотели начать?
- Я бы хотел просто свежие овощи, а затем суп.
- Сегодня жарко, я могу посоветовать вам, холодный свекольник, там много свежей зелени, зелёный лук и укроп, подаётся со сметаной.
- Хорошо, я возьму его
- Что-нибудь ещё? Как насчёт запеченных овощей, там баклажан, болгарский перец, помидор и подаётся он с лимоном и базиликом
- Звучит заманчиво.
- ОК, ассорти из свежих овощей, свекольник и запеченные овощи. Замечательный выбор! Вы будете что –нибудь пить?

Вариант 4

- Какое мороженое у вас есть?
- Если вы любите орехи, вам стоит попробовать фисташковое, миндальное с шоколадным соусом или кокосом. Если вам хочется фруктовое или ягодное я бы предложил вам дынное, вишнёвое, земляничное или ванильное с джемом из ежевики.
- Принесите, пожалуйста, шарик земляничного мороженого и миндальное с шоколадным соусом.
- Я бы хотела чего-нибудь освежающего и лёгкого на десерт.
- Возьмите лимонный мусс.
- Нет, я не люблю кислые фрукты
- Я могу предложить вам фруктовый салат с взбитыми сливками. Там яблоко, мандарин, киви, ананас и карамболь
- Звучит заманчиво, я возьму это.

Вариант 5

- Какие яичные блюда у вас есть?
- Омлет с луком и сыром, или яичница глазунья с зеленью очень вкусно.
- Нет, я лучше возьму яйцо всмятку и тосты
- К тостам я могу предложить сливочное масло и джем
- Хорошо и творог со сметаной, пожалуйста.
- Не хотите ли кофе?
- Да, конечно, и сливки пожалуйста
- Что вы будете на десерт?
- А что вы можете порекомендовать?

Вариант 6

- Г. Можно нам счёт, пожалуйста?
- О Конечно, мадам. Я принесу ваш счёт немедленно.
- Вот, мадам, ваш счёт.
 - Я бы хотела проверить счёт. Он выглядит слишком большим.
 - Позвольте мне посмотреть, мадам. Вы заказали один салат из козьего сыра за 185,50 рублей, два эскалопа из телятины по 270 рублей за каждый и два кофе по 160 рублей. Это равно 1045,5 рублей всё вместе. Плата за обслуживание и налог на добавленную стоимость также включены в счёт. Итого 1244 рубля.
 - Теперь я вижу, спасибо.
 - Как вы будете платить, мадам?
 - Вы принимаете кредитные карточки?
 - К сожалению, мы принимаем только карточки Visa.
 - Тогда я заплачу наличными, сдачи не надо.
 - Спасибо, мадам. Надеюсь увидеть вас снова.

Вариант 7

- Мясо подгоревшее, а я просил полу - прожаренное.
- Извините, сэр. Я поговорю с поваром немедленно и принесу вам другое.
 - Простите, я просил десерт без сливок.
- Сожалею, мадам. Я заменю его для вас немедленно.
 - Официант, мы заказали кофе полчаса назад.
- Извините, сэр. У нас сегодня не хватает персонала. Я принесу вам кофе через минуту.
 - Это блюдо совершенно несъедобное.
- Сожалею, мадам. Я поговорю с поваром. Принести вам что-нибудь ещё?

- Пиво невозможно пить. Оно тёплое и без газа.
- Извините, сэр. Я заменю его вам немедленно.
- Посмотрите, на бокале помада!
- Извините мадам. Я принесу вам чистый немедленно.

Вариант 8

- Позвонил наш постоянный посетитель и заказал столик. Мы можем преподнести ему бутылку шампанского в качестве вознаграждения?
- Как часто он нас посещает?
- У него карточка с 10% скидкой. А это значит, что он часто нас посещает.
- А с кем он придет?
- С подругой.
- Замечательно. Организуем им романтический вечер с шампанским.
- А если они закажут закуску?
- Тогда предложи им итальянское вино, Chianti, например.
- Нет проблем. А на десерт?
- А на десерт предложи им сладкое Frascati, оно у нас великолепен.

Вариант 9

- Как ты думаешь, какой аперитив считается лучшим?
- Здесь нет строгих правил, это зависит от твоего вкуса. Это может быть что-нибудь не сладкое, или игристое вино или просто сок.
- Что подадут с белым мясом?
- С курятиной, крольчатинной или рыбой подаётся белое сухое или полусухое столовое вино, а с говядиной, бараниной или телятиной красное сухое или полусухое.
- А что хорошо со свининой?
- Со свининой можно подать розовое столовое вино.
- Говорят, с сыром лучше красное вино.
- Да, полнотелое красное, можно полусладкое. А на десерт или к кофе креплёные вина, ликёры и коньяк.

Вариант 10

- Какую холодную закуску Вы порекомендуете?
- Попробуйте заливной язык, он подаётся с хреном, это очень вкусное блюдо русской кухни.
- Хорошо, и салат «Тройка» пожалуйста
- К сожалению, этого салата нет, но греческий салат отличный.
- Г. Нет, тогда лучше салат из свежих овощей.
- Вы будете суп?
- Как подаётся рассольник?
- Он подаётся в горшочке со сметаной, он приготовлен из почек, солёных огурцов, перловой крупы и оливок.
- Звучит заманчиво. Я возьму его.
- Как насчёт горячего блюда?
- Что такое «голубцы»?
- Это говяжий фарш с рисом, завёрнутый в капустный лист, тушёный со специями и зеленью.
- Я не люблю тушёные блюда, что ещё вы можете предложить?
- Котлету по – Киевски, это куриная грудка, начинённая зелёным маслом, обваленная в сухарях и обжаренная.

Критерии оценки:

<p>5 «отлично»</p>	<p>Задание 1 - перевод осуществлен без пропусков и произвольных сокращений текста оригинала, не содержит фактических ошибок. Терминология использована правильно и единообразно. Перевод отвечает системно-языковым нормам и стилю языка перевода.</p> <p>Задание 2 - перевод полный, без пропусков и произвольных сокращений текста оригинала, отсутствие потерь информации и стилистических погрешностей. - культурные и функциональные параметры исходного текста адекватно переданы, коммуникативное задание реализовано.</p>
<p>4 «хорошо»</p>	<p>Задание 1 - перевод осуществлен без пропусков и произвольных сокращений текста оригинала, содержит незначительные стилистические ошибки. Терминология использована правильно и единообразно. Перевод отвечает системно-языковым нормам и стилю языка перевода.</p> <p>Задание 2 - перевод полный, без пропусков и произвольных сокращений текста оригинала, отсутствие потерь информации и стилистических погрешностей. - культурные и функциональные параметры исходного текста адекватно переданы, коммуникативное задание реализовано.</p>
<p>3 «удв.»</p>	<p>Задание 1 - перевод осуществлен с пропусками и произвольными сокращениями текста оригинала, содержит фактические ошибки. Перевод недостаточно отвечает системно-языковым нормам и стилю языка перевода.</p> <p>Задание 2 - перевод неполный, с пропусками и произвольными сокращениями текста оригинала, имеет место потеря информации и стилистические погрешности. - коммуникативное задание реализовано недостаточно полно.</p>

2 «неуд».	Задание 1 - перевод осуществлен с пропусками и произвольными сокращениями текста оригинала, содержит фактические ошибки. Терминология использована неправильно. Перевод не отвечает системно-языковым нормам и стилю языка перевода. Задание 2 - перевод неверный, с пропусками и произвольными сокращениями текста оригинала, полная потеря информации. - коммуникативное задание не реализовано.
--------------	--

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Щербакова Н.И., Звенигородская Н.С. Английский язык для специалистов сферы общественного питания. – М: Издательский центр «Академия», 2017. – 320с.

Дополнительные источники:

1. Virginia Evans, Jenny Dooley, Ryan Hayley. Cooking. – М: Express Publishing, 2015. – 40с.

Интернет-ресурсы:

www.aup.ru (Административно-управленческий портал).

www.economicus.ru (Проект института «Экономическая школа»).

www.informika.ru (Государственное научное предприятие для продвижения новых информационных технологий в сферах образования и науки России).

www.economictheory.narod.ru (Экономическая теория On-Line, книги, статьи).

www.ecsoman.edu.ru (Федеральный образовательный портал «Экономика, социология, менеджмент»).

«Ready to order»: Student's book, Workbook. (Elementary English for the restaurant industry). Anne Baude, Montserrat Iglesias, Anna Inesta.

Longman 2007

«Английский язык для специалистов сферы общественного питания». Щербакова Т.А.

Москва, издательство «Академия» - 2007

«Enterprise». Student's book, Workbook.

Virginia Evans – Jenny Dooley

Express publishing 2002