

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЕНИСЕЙСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

Утверждаю
Директор КГБПОУ «Енисейский
многопрофильный техникум»
И.В.Каличкина

«30» августа 2024 г.

Оценочные материалы по учебной дисциплине

ОГСЭ.03. Иностранный язык в профессиональной деятельности»

по программе подготовки специалистов среднего звена

специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения: очная

нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

профиль получаемого профессионального образования: социально-
экономический

Составила
преподаватель: Галимзянова Э.Ш.

Енисейск, 2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	3
2. Задания для текущего контроля успеваемости	4
3. Задания для промежуточной аттестации	5
Список литературы	6

1. Общие положения

Оценочные материалы (ОМ) разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства Образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565 и в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины ОГСЭ.03.Иностранный язык в профессиональной деятельности.

ОМ включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена.

1.1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

Формируемые компетенции:

Код	Наименование компетенций
Общие компетенции	
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на

	государственном и иностранном языках.
--	---------------------------------------

1.2. Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

Наименование разделов и тем	контролируемая компетенция	Виды аттестации	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1. Вводно-коррективный курс	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10	практические занятия	экзамен
Тема 1.1. Описание людей: друзей, родных и близких и т.д. (внешность, характер, личностные качества)		практические занятия	
Тема 1.2. Межличностные отношения дома, в учебном заведении, на работе		практические занятия	
Раздел 2. Развивающий курс	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10	практические занятия	
Тема 2.1 Повседневная жизнь условия жизни, учебный день, выходной день		практические занятия	
Тема 2.2. Здоровье, спорт, правила здорового образа жизни		практические занятия	

Тема 2.3. Город, деревня, инфраструктура		практические занятия	
Тема 2.4. Досуг		практические занятия	
Тема 2.5. Новости, средства массовой информации		практические занятия	
Тема 2.6. Природа и человек (климат, погода, экология)		практические занятия	
Тема 2.7. Образование в России и за рубежом, среднее профессиональное образование		практические занятия	
Тема 2.8. Культурные и национальные традиции, краеведение, обычаи и праздники		практические занятия	
Тема 2.9. Общественная жизнь (повседневное поведение, профессиональные навыки и умения)		практические занятия	
Тема 2.10		практические	

Научно-технический прогресс		занятия	
Тема 2.11 Профессии, карьера		устный опрос	
Тема 2.12 Отдых, каникулы, отпуск. Туризм		тестирование	
Тема 2.13 Искусство и развлечения		устный опрос	
Тема 2.14 Государственное устройство, правовые институты		тестирование	
Раздел 3. Освоение иностранного языка в области профессиональной деятельности «Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания»	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10	устный опрос проверочная работа	
Тема 3.1 Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания		проверочная работа	

2. Задания для текущего контроля успеваемости

Устный опрос

Задания для устного опроса

Задание 1. Подбери к слову перевод.

1. accountant a) мусорщик
2. architect b) плотник
3. baker c) мясник
4. bricklayer d) уборщик
5. butcher e) шеф-повар
6. carpenter f) электрик
7. chef g) пекарь
8. cleaner h) бухгалтер
9. dustman i) архитектор
10. electrician j) каменщик

Задание 2. Прочитайте текст. Подберите название к тексту из предложенных вариантов.

A person is seen and evaluated through his behavior and communication with other people. If someone has a rich and beautiful inner world he or she demonstrates high level of social etiquette. Sometimes when we simply say “Hello!” meeting people and “Good Bye!” leaving, it shows our good manners. It is also necessary to use polite words in formal situations and when talking to strangers or elderly people.

1. Table manners
2. Public behavior
3. Good manners
4. Courtesy
5. Bad manners

Задание 3. Установите соответствие между страной и блюдом.

Mexico	a) pasta
Italy	b) roll
Russia	c) stunden

- Japan
- d) tacos
 - e) sushi
 - f) zbiten
 - g) quesadillas
 - h) pizza

Задание 4. Прочитайте текст. Выбери действующее лицо из левой колонки и соответствующую ему информацию из правой.

Judy took her first job in a restaurant only as a mean to buy a car, but soon she like it very much. She graduated from the Culinary Institute of America and worked for a time as a line cook in Florida, then was offered the chef position at the Country Club. "I'm happy because I love what I do," she says.

1. Nick a) His mother couldn't cook.
 2. Mary b) His father didn't want him to be a cook.
 3. David c) She had plans to be an artist.
 4. Philippe d) His father was a baker.
 5. Judy e) She says she's happy because she loves what she does.
- f) He's a pastry chef at a restaurant.
- g) She is a head chef at the Country Club.
- h) She is a co-owner of a restaurant.

Задание 5. Ответьте на любые 5 вопросов о себе. Запишите вопросы и ответы в форме диалога.

1. When did you decide to become a cook?
2. Who is the best cook in your family?
3. Are there cooks among your relatives?
4. Do your parents approve of your choice?
5. Have you ever taken part in a culinary competition?
6. Where would you like to work after college?
7. Would you like to continue your studies?

8. What do you like in your profession?

1. Прочтите и переведите текст:

TRAVELLING

Thousands of people spend their holidays travelling. They travel by trains, buses, their own cars and motorcycles. People travel to see other countries and continents. People travel spending their time visiting museums and art galleries, places of interest, looking at the shop windows and dining at fine restaurants.

They cruise the Volga, the Dnieper, the Angara, the Yenisei and the Black Sea. They hike in the forests of Siberia. They climb the famous peak of the Caucasian mountains – Elbrus. They enjoy the beauty of snow-covered mountains, sunny valleys and vast forests.

Many people travel in their own cars along the roads. Beautiful pine forests and silvery birches, picture-like rivers and numerous lakes attract lovers of nature. They travel not only to enjoy fine places, but also to see old monuments of sculpture and historical places of the country.

Hiking is becoming very popular. People like to spend their days off in the country. There are fine places near every town with forests, lakes and rivers. It is pleasant to spend a day-off.

Travelling by air has some pluses of course. It is convenient and much quicker than any other means of travelling. During the flight, the passengers do whatever they like. Some of them read, others sleep, looking, or talking. Sometimes they can see the land below. It looks like a topographical map.

Of course, the fastest way of travelling is by plane. However, many people travel by train. With a train, you have speed, comfort and pleasure combined. Travelling by train is of course slower than by air but it also has its pluses. Train is the cheap means of travelling. Modern trains have very comfortable seats in all passengers. During your way on the train, you can read newspapers, books, look out of the window, drink the tea, and tell with your neighbors or sleep. When you are in the train, you can see the beauty of nature.

Many people enjoy travelling by sea. Such a travelling is called voyage or cruise. The ship stops excursions. When on board the ship people spend a lot of time on the upper deck.

Most travelers take a camera with them and take pictures of everything that interests them – beautiful views of waterfalls, forests, unusual plants and animals. These photos will remind them of the happy time of holiday.

2. Выполнить перевод предложений :

1. Thousands of people spend their holidays travelling.
2. They travel by trains, buses, cars and motorcycles.
3. People travel to other countries and continents.
4. People cruise the Volga, the Yenisei and the Black Sea.
5. They hike in the forests of Siberia.
6. Many people travel in their own cars.
7. People like to spend their days off in the country.
8. The fastest way of travelling is by plane.
9. Travelling by train is of course slower than by air but it also has its pluses.
10. Train is the cheap means of travelling.
11. When you are in the train, you can see the beauty of nature.
12. Many people enjoy travelling by sea.
13. Such a travelling is called voyage or cruise.

3. Запишите и выучите слова:

1. airplane, 2. Cruise, 3. Flight, 4. Hiking, 5. Holidays, 6. long distance train, 7. passenger train, 8. Railroad, 9. Rest, 10. Spend, 11. through train, 12. to travel by car or by bus, 13. Travelling, 14. travelling by car, 15. travelling by sea, 16. travelling by train, 17. travelling on foot, 18. Vacations

1. Прочтите и переведите текст:

THE THEATRE

1) People live a very busy life nowadays, so they have little time to spare. 2) Still they try their best to make use of those rare hours of leisure. 3) Some people find it a pleasure to go to the theatre. 4) The theatre is one of the most ancient kinds of arts. 5) For centuries people have come to the theatre for different aims: to relax, to be amused and entertained, to have a good laugh, to enjoy the acting of their favourite actors and actresses. 6) Some people like drama; others are fond of musical comedy. 7) The subtlest theatre-lovers prefer ballet and opera. 8) In our country there are many theatres: big and small, new and old, famous and not very well known. 9) The Bolshoi Theatre in Moscow is among the most famous theatres in the world. 10) Wonderful operas and ballets are staged in this theatre. 11) The names of Ulanova, Plisetskaya, Maximova, Vasiliev, Arkhipova, Sotkilava and others are known worldwide. 12) The other most popular Moscow theatres are the Maly Theatre, the Satire Theatre, the Vachtangov Theatre, the Variety Theatre and others. 13) Young spectators attend the Children's Musical Theatre and the Puppet Theatre more willingly. 14) All these and many other theatres present a great variety of shows. 15) That makes a spectator feel somewhat at a loss what theatre

to choose. 16) In this case it may turn out useful to consult a billboard and find out what and where is on. 17) Sometimes you may face a difficulty of another kind: that is of getting tickets. 18) If you do not feel like standing in a queue for tickets at the box-office, you may book them beforehand. 19) Ticket prices vary according to the seats. 20) The better seats at the theatre are in the stalls and in the dress circle. 21) They are rather expensive seats. 22) Boxes, of course, are the best seats and the most expensive, too. 23) Those people, who are short of money, take seats in the gallery, in the balcony or in the upper balcony. 24) Tickets for afternoon performances are cheaper than those for evening performances.

2. Прочтите диалог в парах:

– Are you a frequent theatergoer?

– I cannot say I am. Still I try not to miss an opportunity to see the plays that are spoken of and are worth seeing.

– When did you visit the theatre first?

– It was some years ago. My mother took me to a morning performance of the ballet "The Sleeping Beauty".

– What were your impressions?

– It was great! The acting, the costumes, the music of the ballet was superb! The performance was a great success with the public.

– Have you ever been to the Bolshoi Theatre?

– Unfortunately, I have not. However, my mother happened to be there. She listened to the opera "The Queen of Spades" there. I cannot tell you what a treat it was for her.

3. Составьте глоссарий по теме:

a theatre	театр
a busy life	занятая жизнь
to have little time to spare	иметь мало свободного времени
to try one's best	стараться изо всех сил
to make use	использовать
rare	редкий
leisure	досуг
to go to the theatre	ходить в театр
an ancient kind of arts	древний вид искусств
to relax	расслабляться, отдыхать
to amuse	веселиться
to entertain	развлекаться
to have a good laugh	смеяться
to enjoy the acting	наслаждаться игрой
an actor	актер
an actress	актриса
a drama	драма
a musical comedy	музыкальная комедия
to be fond of	интересоваться, увлекаться
subtle	утонченный

a theatre-lover	театрал
ballet	балет
opera	опера
the Bolshoi Theatre	Большой театр
to be staged	быть поставленным на сцене
Ulanova	Уланова
Plisetskaya	Плисецкая
Maximova	Максимова
Vasiliev	Васильев
Arhipova	Архипова
Sotkilava	Соткилава
the Maly Theatre	Малый театр
the Satire Theatre	Театр сатиры
the Vachtangov Theatre	Театр им. Вахтангова
the Variety Theatre	Театр эстрады
a spectator	зритель
to attend	посещать
the Children's Musical Theatre	Детский музыкальный театр
the Puppet Theatre	Кукольный театр
willingly	охотно
to feel somewhat at a loss	быть в растерянности
to turn out	выясняться, оказываться
to consult	советоваться
a billboard	афиша
to find out	выяснять, узнавать
to face a difficulty	столкнуться с трудностью
to get a ticket	купить билет
to stand in a queue	стоять в очереди
a box-office	театральная/ билетная касса
to book beforehand	заказывать заранее
to vary	варьироваться
a seat	место (в театре)
in the stalls	в партере
in the dress circle	в бельэтаже
rather expensive	довольно дорогой
a box	ложа
to be short of money	иметь недостаточно средств
in the gallery	на галерке
in the balcony	на балконе
in the upper balcony	на верхнем балконе
an afternoon performance	дневное представление (спектакль)
an evening performance	вечернее представление

Критерии оценки

Оценивание производится по нескольким параметрам, в соответствии со шкалой CEFR для данного уровня. Общая оценка рассчитывается как среднее арифметическое по каждому критерию.

Баллы	Решение коммуникативной задачи (содержание)	Организация высказывания	Языковое оформление высказывания
9-10 (5)	Коммуникативная задача выполнена полностью – содержание полно, точно и развёрнуто отражает все аспекты, указанные в задании (12–15 фраз)	Высказывание логично; имеет завершённый характер (имеются вступительная с обращением к другу и заключительная фразы); средства логической связи используются правильно	Используемый словарный запас, грамматические структуры, фонетическое оформление высказывания соответствуют поставленной задаче, есть незначительные лексико-грамматические ошибки, которые не мешают пониманию высказывания, интонация и произношение в целом, не мешают пониманию
7-8 (4)	Коммуникативная задача выполнена в основном: 1 аспект не раскрыт (остальные раскрыты полно),	Высказывание логично; имеет завершённый характер (имеются вступительная с	Используемый словарный запас, грамматические структуры, фонетическое оформление высказывания

	ИЛИ 1–2 аспекта раскрыты неполно/ неточно (12–15 фраз)	обращением к другу и заключительная фраза); средства логической связи используются, в целом, правильно	соответствуют поставленной задаче, допускаются лексико-грамматические и фонетические ошибки, не влияющие на понимание
5-6 (3)	Коммуникативная задача выполнена не полностью: 1 аспект не раскрыт и 1 раскрыт неполно/неточно, ИЛИ 3 аспекта раскрыты неполно/неточно (10–11 фраз)	Высказывание в основном логично и имеет достаточно завершённый характер, допускается недостаточно использование средств логической связи	Используемый словарный запас, грамматические структуры, фонетическое оформление высказывания в основном соответствуют поставленной задаче
3-4 (2)	Коммуникативная задача выполнена частично: 1 аспект содержания не раскрыт и 2 раскрыты неполно/неточно, ИЛИ 2 аспекта не раскрыты (остальные раскрыты полно) ИЛИ все аспекты раскрыты неполно/неточно (8–9 фраз)	Высказывание не вполне логично и не имеет завершённого характера, средства логической связи используются недостаточно или отсутствуют	Языковое оформление частично соответствует поставленной задаче есть фонетические и лексико-грамматические ошибки, мешающие пониманию высказывания

1-2 (1)	Коммуникативная задача выполнена менее чем на 50%: 3 и более аспекта содержания не раскрыты, ИЛИ 2 аспекта не раскрыты и 1 и более раскрыты неполно/неточно, объём высказывания-7 и менее фраз	Высказывание нелогично И/ИЛИ не имеет завершённого характера, вступительная и заключительная фразы отсутствуют, средства логической связи практически не используются	Понимание высказывания затруднено из-за многочисленных ошибок ИЛИ ответ носит характер набора слов
------------	--	---	--

Текущий контроль

Письменный опрос

1. Ответьте на вопросы.

1. When was the new Constitution of the Russian Federation adopted?
2. What is the Russian Federation State system according to the Constitution?
3. For how long is the President elected?
4. What is the structure of the Federal Government?
5. Is the legislative power represented by the Federal Assembly?
6. What chambers does the Federal Assembly consist of?
7. Whom does the executive power belong to?
8. Who is the head of the Government?
9. What is the judicial branch of power represented by?
10. Can you depict the State symbol of Russia?
11. What is the hymn of Russia?
12. What is the National Emblem of Russia?

Ответы:

1. The new Constitution of the Russian Federation was adopted in 1993.
2. Russia is a democratic federative state based on rule of law and a republican form of government.
3. The president is elected by the people to serve a four-year term.
4. The president, with the approval of the lower house of parliament, appoints a prime minister to serve as head of government.

5. Yes, the Federal Assembly represents the legislative power in Russia.
6. The Federal Assembly consists of two chambers:
7. The State Duma (lower house). It consists of 450 elected deputies.
8. The Federation Council (upper house). There is one representative from each subject of Russia from legislative and executive bodies.
9. In Russia, executive power is divided between the President and the Prime Minister, but the dominant figure is the President.
10. The Head of Government is the Prime Minister, appointed by the President and approved by the State Duma.
11. Judicial power in Russia is represented by courts, and it is managed by the Ministry of Justice.
12. The national emblem of Russia is a golden double-headed eagle on a red heraldic shield.

2. Прочтите и переведите текст:

THE STATE POWER SYSTEM IN THE RUSSIAN FEDERATION

In 1992 – shortly after the Soviet Union broke up – Russia established a transitional (temporary) government headed by Boris N. Yeltsin. Yeltsin had been elected president of the RSFSR in 1991. After the break-up of the Soviet Union, Yeltsin continued to serve as president of Russia. In December 1993, Russia adopted a new constitution that established a permanent government.

Russia is a democratic federative state based on rule of law and a republican form of government. State power in Russia is exercised by the President, the Federal Assembly, the Government and the courts.

One of the basic principles of constitutional government is the division of powers. In accordance with this principle, power must not be concentrated in the hands of one person or one institution, but must be divided among the legislative, executive and judicial branches of power. The division of powers requires that there be a clear delineation of responsibilities and a system of checks and balances so that each branch of power can offset the others.

The President is at the summit of the system of state power. He ensures that all the state institutions are able to carry out their responsibilities and keeps watching over them to ensure that no institution can encroach on another's prerogatives, attempt to usurp power in the country or take over another's powers.

The president of Russia is the government chief executive, head of state, and most powerful official. The president is elected by the people to serve a four-year term. The president, with the approval of the lower house of parliament, appoints a prime minister to serve as head of government. The prime minister is the top-ranking official of a Council of Ministers (cabinet). The council carries out the operations of the government.

Each institution of state power is only partially responsible for enforcing the Constitution. Only the President has the responsibility of safeguarding the state system, the state's sovereignty and integrity overall. This is the guarantee that the

other state institutions and officials can exercise their powers in a normal constitutional fashion.

The President's place in the state power system is tied to his constitutional prerogatives regarding, above all, the executive branch of power. Legally, the President is distanced from all the branches of power, but he nonetheless remains closer to the executive branch. This closeness is reflected in the specific constitutional powers the President exercises as head of state.

The origins of this constitutional situation lie in the particularities of the way the government is formed in Russia. The Constitution does not link the process of forming a government to the distribution of seats in parliament among the different political parties and fractions. In other words» the party with the majority in parliament could form the government, but the government does not have to be formed according to this principle. Both approaches would be in keeping with the Constitution. However, a situation where the government makeup does not reflect the parliamentary majority can be a source of problems for many aspects of the executive branch's work, especially law making. Such problems could reduce the effectiveness of the executive branch's work and make it unable to resolve pressing tasks.

In order to overcome such a situation, the Constitution gives the President a number of powers that he can use on, an ongoing basis to influence the government's work. These powers include approving the structure of the federal executive bodies of power, appointing deputy prime ministers and ministers, the right to preside government meetings, exercise control over the lawfulness of the government's action, and direct subordination of the security ministries to the President. The President has the right to dismiss the government or to accept the Prime Ministers resignation, which automatically entails the resignation of the government as a whole.

The President works with two consultative bodies – the Security Council and the State Council. The President chairs these two councils. The system of Presidential power includes the Presidential Plenipotentiary Envoys in the Federal Districts.

Ответ:

СИСТЕМА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ВЛАСТИ В РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

В 1992 году, вскоре после распада Советского Союза, в России было создано переходное (временное) правительство во главе с Борисом Николаевичем Ельциным. В 1991 году Ельцин был избран президентом РСФСР. После распада Советского Союза Ельцин продолжал занимать пост президента России. В декабре 1993 года в России была принята новая конституция, в соответствии с которой было создано постоянное правительство.

Россия является демократическим федеративным государством, основанным на верховенстве закона и республиканской форме правления. Государственную власть в России осуществляют Президент, Федеральное собрание, Правительство и суды.

Одним из основных принципов конституционного правления является разделение властей. В соответствии с этим принципом, власть не должна быть сосредоточена в руках одного человека или одного учреждения, а должна быть разделена между законодательной, исполнительной и судебной ветвями власти. Разделение властей требует четкого разграничения обязанностей и системы сдержек и противовесов, чтобы каждая ветвь власти могла компенсировать влияние других.

Президент находится на вершине системы государственной власти. Он следит за тем, чтобы все государственные институты могли выполнять свои обязанности, и следит за тем, чтобы ни одно учреждение не могло посягнуть на чужие прерогативы, попытаться узурпировать власть в стране или присвоить себе чужие полномочия.

Президент России является главой исполнительной власти, главой государства и наиболее влиятельным должностным лицом. Президент избирается народом на четырехлетний срок. Президент с одобрения нижней палаты парламента назначает премьер-министра в качестве главы правительства. Премьер-министр является высшим должностным лицом Совета министров (кабинета министров). Совет осуществляет руководство деятельностью правительства.

Каждый институт государственной власти лишь частично отвечает за соблюдение Конституции. Только Президент несет ответственность за поддержание государственной системы, суверенитета и целостности государства в целом. Это является гарантией того, что другие государственные институты и должностные лица могут осуществлять свои полномочия в соответствии с нормами Конституции.

Место Президента в системе государственной власти связано с его конституционными прерогативами, касающимися, прежде всего, исполнительной ветви власти. Юридически президент дистанцирован от всех ветвей власти, но, тем не менее, он остается ближе к исполнительной власти. Эта близость отражена в конкретных конституционных полномочиях, которые Президент осуществляет как глава государства.

Причины такой конституционной ситуации кроются в особенностях формирования правительства в России. Конституция не связывает процесс формирования правительства с распределением мест в парламенте между различными политическими партиями и фракциями. Другими словами, партия, имеющая большинство в парламенте, может сформировать правительство, но правительство не обязательно должно формироваться в соответствии с этим принципом. Оба подхода соответствовали бы

Конституции. Однако ситуация, когда состав правительства не отражает парламентского большинства, может стать источником проблем для многих аспектов работы исполнительной власти, особенно в законотворчестве. Такие проблемы могут снизить эффективность работы исполнительной власти и сделать ее неспособной решать насущные задачи.

Чтобы преодолеть такую ситуацию, Конституция наделяет президента рядом полномочий, которые он может использовать на постоянной основе для оказания влияния на работу правительства. Эти полномочия включают утверждение структуры федеральных органов исполнительной власти, назначение заместителей председателя правительства и министров, право председательствовать на заседаниях правительства, осуществление контроля за законностью действий правительства и прямое подчинение силовых ведомств Президенту. Президент имеет право отправить в отставку правительство или принять отставку премьер-министра, что автоматически влечет за собой отставку правительства в целом.

Президент работает с двумя консультативными органами – Советом Безопасности и Государственным советом. Президент возглавляет эти два совета. Система президентской власти включает в себя Полномочных представителей Президента в федеральных округах.

3. Переведите на английский язык предложения:

1. Общая площадь Российской Федерации составляет более 17 миллионов километров.
2. В мире вряд ли есть еще одна страна с такой разнообразной флорой и фауной.
3. Озеро Байкал – самое глубокое озеро на земном шаре и служит предметом гордости россиян.
4. На территории Российской Федерации существует 9 часовых поясов.
5. Россия является конституционной республикой с президентской формой правления.
6. Законодательная власть принадлежит Федеральному Собранию, состоящему из двух палат.
7. В Российском парламенте представлены такие партии, как Единая Россия, КПРФ, Справедливая Россия, ЛДПР.
8. Законодательная и судебная власти прямо не подчиняются Президенту

Ответы: 1. The total area of the Russian Federation is more than 17 million kilometers.

2. There is hardly another country in the world with such a diverse flora and fauna.

3. Lake Baikal is the deepest lake on the globe and is a source of pride for Russians.
4. There are 9 time zones on the territory of the Russian Federation.
5. Russia is a constitutional republic with a presidential form of government.
6. Legislative power belongs to the Federal Assembly, which consists of two chambers.
7. Such parties as United Russia, the Communist Party of the Russian Federation, Fair Russia, and the Liberal Democratic Party are represented in the Russian Parliament.
8. The legislative and judicial authorities are not directly subordinate to the President.

Критерии оценки:

За каждый правильный ответ – 1 балл.

За неправильный ответ – 0 баллов.

Оценка уровня знаний проводится в соответствии с универсальной шкалой.

Процент результативности (правильных ответов) достижений студентов	Качественная оценка
---	---------------------

Балл/оценка

90 ÷ 100	5 (отлично)
----------	-------------

80 ÷ 89	4 (хорошо)
---------	------------

70 ÷ 79	3 (удовлетворительно)
---------	-----------------------

менее 70	2 (не удовлетворительно)
----------	--------------------------

Проверочная работа

1. Прочтите и переведите текст:

RUSSIAN CUISINE

Russian cuisine is rich and varied. In Russia there is a large variety of milk products: a sort of dry, granulated cream cheese called «tvorog», thick sour cream called «smetana», and several types of sour milk products of the yogurt type. Smetana is made from cream. Kefir is a pleasant, useful beverage made from cow's milk, yeast and lactic bacteria. It's a dietary product. Ryazhenka is a sour milk product made from baked milk.

There is a big choice of appetizers, soups, hot and dessert dishes. You can recommend your guests soft, pressed and red caviar, salmon, hot and smoked sturgeon, pike-perch in aspic or stuffed and the like.

There are plenty of soups: fresh cabbage meat shchee, Moscow borshch, kidney and cucumber soup (rassolnik), meat and fish solyanka, ookha, mushroom soup, soups in season – okroshka and cold beetroot soup.

For the hot dish we take beef-Stroganoff and mashed potatoes, roast veal, special pot-roast stuffed cabbage-rolls (golubtsy), Siberian pelmeni, stewed rabbit, buckwheat «kasha» and so on.

There is a large variety of poultry and game dishes: roast chicken, roast duck and goose stuffed with apples, hazel-grouse, wood-grouse etc.

For dessert we can have baked apples, fruit and berry kissels, compot, dessert fruits (melons, watermelons, juicy grapes, pears, oranges, apricots, peaches and so on).

Russian cuisine is famous for its Russian pies. They are: kulebiaka (a Russian pie with meat or cabbage filling), rastegay (a pie with special fish filling), vatrushki, honey-cakes, krendeli, boubliki, baranki, sooshki, Russian Easter cakes and so forth.

Ответ:

РУССКАЯ КУХНЯ

Русская кухня богата и разнообразна. В России существует большое разнообразие молочных продуктов: разновидность сухого гранулированного сливочного сыра под названием «творог», густая сметана под названием «сметана» и несколько видов кисломолочных продуктов типа йогурта. Сметану готовят из сливок. Кефир - приятный и полезный напиток, который готовится из коровьего молока, дрожжей и молочнокислых бактерий. Это диетический продукт. Ряженка - кисломолочный продукт, приготовленный из топленого молока.

Здесь представлен большой выбор закусок, супов, горячих и десертных блюд. Вы можете порекомендовать своим гостям мягкую, прессованную и красную икру, лосось, осетрину горячего и копченого копчения, судака заливного или фаршированного и тому подобное.

Супов здесь предостаточно: мясные щи из свежей капусты, московский борщ, почечно–огуречный суп (рассольник), мясная и рыбная солянка, уха, грибной суп, по сезону - окрошка и холодный свекольник.

Для горячего мы берем бефстроганов с картофельным пюре, запеченную телятину, фирменные голубцы в горшочках, сибирский пельмень тушеный кролик, гречневая «каша» и т.д.

Здесь представлен большой выбор блюд из птицы и дичи: запеченный цыпленок, жареная утка и гусь, фаршированные яблоками, рябчик, глухарь и т.д.

На десерт у нас могут быть печеные яблоки, фруктово-ягодные кисели, компоты, десертные фрукты (дыни, арбузы, сочный виноград, груши, апельсины, абрикосы, персики и т.д.).

Русская кухня славится своими русскими пирогами. Это кулебяка (русский пирог с мясной или капустной начинкой), растегай (пирог со специальной рыбной начинкой), ватрушки, медовики, крендели, бублики, баранки, сушки, русские пасхальные куличи и так далее.

2. Ответьте на вопросы по тексту:

1. Is there a large variety of milk products in Russia? What are they?
2. What is smetana made from?
3. What is kefir made from?
4. What is ryazhenka made from?
5. Is there a big choice of appetizers in Russia? What can you recommend your guests?
6. Are there plenty of soups in Russia? What are they?
7. What do we take for the hot dish?
8. Is there a large variety of poultry and game dishes? What are they?
9. What can we have for dessert?
10. What is Russian cuisine famous for?

ОТВЕТЫ:

1. Yes, there is. there is a large variety of milk products: a sort of dry, granulated cream cheese called «tvorog», thick sour cream called «smetana», and several types of sour milk products of the yogurt type.
2. Smetana is made from cream/
3. Kefir is made from cow's milk, yeast and lactic bacteria.
4. Ryazhenka is made from baked milk.
5. There is a big choice of appetizers, soups, hot and dessert dishes.
6. There are plenty of soups: fresh cabbage meat shchee, Moscow borshch, kidney and cucumber soup (rassolnik), meat and fish solyanka, ookha, mushroom soup, soups in season – okroshka and cold beetroot soup.
7. For the hot dish we take beef-Stroganoff and mashed potatoes, roast veal, special pot-roast stuffed cabbage-rolls (golubtsy), Siberian pelmeni, stewed rabbit, buckwheat «kasha» and so on.
8. There is a large variety of poultry and game dishes: roast chicken, roast duck and goose stuffed with apples, hazel-grouse, wood-grouse etc.
9. For dessert we can have baked apples, fruit and berry kissels, compot, dessert fruits (melons, watermelons, juicy grapes, pears, oranges, apricots, peaches and so on).
10. Russian cuisine is famous for its Russian pies.

3. Заполните пропуски словами из данного ниже списка:

ryazhenka, fruit and berry kissels, kefir, boubliki, kulebiaka, smetana, zbiten, golubtsy

1. Thick sour cream called ... is a universal flavouring sauce.
2. ... is a pleasant, useful beverage made from cow's milk.

3. A sour milk product made from baked milk and very pleasant to taste is called
4. Special pot-roast stuffed cabbage rolls are called
5. ... are made from fruit or berry juice and potato flour.
6. ... is a Russian pie with meat or cabbage filling.
7. Ring-shaped rolls called ... are very popular in Russia.
8. An old Russian beverage made from kvas, cognac or vodka, honey, tea and spices is called...

1) ryazhenka, 2) fruit and berry kissels, 3) kefir, 4) boubliki, 5) kulebiaka, 6) smetana, 7) zbiten, 9) golubtsy

ОТВЕТЫ: 1- 6 , 2- 3, 3- 1, 4- 9, 5-2, 6- 5, 7- 4, 8-7

4. Закончите предложения:

1. In Russia there is
2. There is a big choice of
3. For the hot dish we take
4. For dessert we can have
5. Russian cuisine is famous for its
- a) ... Russian pies: kulebiaka, rastegay, vatrushki, honey-cakes, krendeli, boubliki, baranki, sooshki, Russian Easter cakes.
- b) ... a large variety of milk products.
- c) ... beef-Stroganoff and mashed potatoes, roast veal, special pot-roast stuffed cabbage-rolls (golubtsy), Siberian pelmeni, stewed rabbit.
- d) ... baked apples, fruit and berry kissels, compot, desert fruits.
- e) ... appetizers, soups, hot and dessert dishes.

ОТВЕТЫ:

1. In Russia there is a large variety of milk products: a sort of dry, granulated cream cheese called «tvorog», thick sour cream called «smetana», and several types of sour milk products of the yogurt type.
2. There is a big choice of meat, fish, vegetable dishes, soups, and desserts.
3. For the hot dish we take Beef-Stroganoff and mashed potatoes, roast veal, special pot-roast stuffed cabbage-rolls (golubtsy), Siberian pelmeni, stewed rabbit, buckwheat «kasha» and so on.
4. For dessert we can have baked apples, fruit and berry kissels, compot, dessert fruits (melons, watermelons, juicy grapes, pears, oranges, apricots, peaches and so on).
5. Russian cuisine is famous for its diversity and heavy dishes, as well as for its special traditions and festive cooking.

6. Запомните произношение и значение следующих слов и словосочетаний (активная лексика):

toast – хлеб, нарезанный ломтиками и подрумяненный на огне

marmalade – густое повидло, джем, обычно из апельсинов и лимонов
 strong (weak) tea – крепкий (жидкий) чай
 round about eleven = at about eleven – около одиннадцати часов
 elevens – небольшой перерыв около 11 часов утра для легкого завтрака
 the factory bench or the office desk – рабочее место на заводе или в офисе
 say, from 1 till 2 – приблизительно, от часу до двух
 meat – мясо; различные сорта мяса: beef – говядина; veal – телятина; pork – свинина; mutton – баранина
 steak – кусок мяса или рыбы для жарения, бифштекс
 chop – отбивная котлета (из свинины или баранины)
 cutlet – отбивная котлета (из телятины или баранины)
 rissoles – колеты (биточки)
 roast – жарить (на вертеле, в духовке)
 roast beef – ростбиф
 to fry – жарить (в масле, жире на сковороде)
 Yorkshire pudding – йоркширский пудинг (взбитое тесто, запеченное в форме и подаваемое с жареным мясом)
 It doesn't leave sufficient room for the more important meat course. – Он (суп) не оставляет места для более важного мясного блюда.
 High tea – плотный ужин (холодные закуски и чай)
 Tastes differ. – О вкусах не спорят.

Критерии оценки

За каждый правильный ответ – 1 балл.

За неправильный ответ – 0 баллов.

Оценка уровня знаний проводится в соответствии с универсальной шкалой.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка
достижений студентов	

Балл/оценка

90 ÷ 100 5 (отлично)

80 ÷ 89 4 (хорошо)

70 ÷ 79 3 (удовлетворительно)

менее 70 2 (не удовлетворительно)

Проверочная работа

1. Прочтите и переведите текст:

TECHNOLOGY OF BREADMAKING

Bread is a valuable food. Excellent bread can be made with flour, yeast, salt and water. Other ingredients may be added, such as sugar, fat, eggs, milk, nuts and fruit.

The first basic step in the production of bread is the mixing of the ingredients to form a dough. This process takes place in mixers.

The mixed dough undergoes the second main stage of bread production called fermentation. At this time the yeast changes sugar to carbon dioxide and alcohol and the volume of the dough increases.

The fermented dough is cut into pieces by a dividing machine. The dough pieces are taken to the next machine called a rounder. The function of this machine is to round the dough pieces into the form of a ball. The rounded dough balls are then subjected to a short fermentation period called intermediate proofing. After that a special moulding machine shapes the dough pieces into a loaf form. The moulded dough pieces undergo the final proofing in large chambers called proof boxes.

The last and most important step in the production of bread is the baking process, which is performed in the ovens.

Ответ:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБА

Хлеб - это ценный продукт питания. Отличный хлеб можно приготовить из муки, дрожжей, соли и воды. Можно добавлять и другие ингредиенты, такие как сахар, жир, яйца, молоко, орехи и фрукты.

Первым основным этапом в производстве хлеба является смешивание ингредиентов для приготовления теста. Этот процесс происходит в миксерах.

Замешанное тесто проходит вторую основную стадию производства хлеба, называемую ферментацией. В это время дрожжи превращают сахар в углекислый газ и спирт, и объем теста увеличивается.

Забродившее тесто нарезается на кусочки с помощью разделительной машины. Тестовые заготовки отправляются в следующую машину, называемую круглошлифовальной. Функция этой машины заключается в придании тестовым заготовкам круглой формы. Затем шарики теста проходят кратковременную ферментацию, называемую промежуточной расстойкой. После этого специальная формовочная машина придает тестовым заготовкам форму батона. Сформованные тестовые заготовки подвергаются окончательной расстойке в больших камерах, называемых расстойными.

Последним и самым важным этапом в производстве хлеба является процесс выпечки, который осуществляется в духовках.

2. Расположите названия следующих процессов в том порядке, в котором они описаны в тексте:

1. замес; 2. деление на куски; 3. промежуточная расстойка; 4. брожение; 5. округление; 6. окончательная расстойка; 7. формовка; 8. выпечка.

Ответ: 1, 4, 2, 5, 3, 7, 6, 8.

3. Найдите в тексте выражения, эквивалентные следующим:

ценный продукт питания; могут быть добавлены другие ингредиенты; смешивание ингредиентов для образования теста; подвергается второй основной стадии производства хлеба; дрожжи превращают сахар в CO₂ и спирт; объем теста увеличивается.

Ответы:

Bread is a valuable food - Хлеб - ценный продукт питания».

Other ingredients may be added- Могут быть добавлены другие ингредиенты

The mixing of the ingredients to form a dough - смешение ингредиентов для образования теста».

Undergoes the second main stage of bread production called fermentation - подвергается второй основной стадии производства хлеба, называемой ферментацией.

The yeast changes sugar to carbon dioxide and alcohol -превращают сахар в углекислый газ и спирт.

The volume of the dough increases- объём теста увеличивается.

4. Заполните пропуски словами из данного ниже списка:

1. The first step in the production of bread is ... of the ingredients. 2. The process of mixing takes place in 3. The ... dough undergoes fermentation. 4. The fermented dough is cut into pieces by a 5. The dough pieces are taken to the next machine ... a rounder. 6. The rounded dough pieces are ... to intermediate proofing. 7. The moulding machine shapes the dough balls into a ... form. 8. The moulded dough pieces ... the final proofing. 9. The last step in the production of bread is the ... process. 10. Bread is baked in the

1) divider; 2) mixing; 3) called; 4) mixed; 5) mixers; 6) subjected; 7) ovens; 8) undergo; 9) loaf; 10) baking

Ответы:

1.The first step in the production of bread is mixing of the ingredients.

2.The process of mixing takes place in mixers.

3.The mixed dough undergoes fermentation.

4.The fermented dough is cut into pieces by a dividing machine.

5.The dough pieces are taken to the next machine called a rounder.

6.The rounded dough pieces are subjected to intermediate proofing.

7. The moulding machine shapes the dough balls into a loaf form.

8. The moulded dough pieces undergo the final proofing.

9. The last step in the production of bread is the baking process.

10. Bread is baked in the ovens.

Критерии оценки

За каждый правильный ответ – 1 балл.

За неправильный ответ – 0 баллов.

Оценка уровня знаний проводится в соответствии с универсальной шкалой.

Процент результативности (правильных ответов) Качественная оценка достижений студентов

Балл/оценка

90 ÷ 100 5 (отлично)

80 ÷ 89 4 (хорошо)

70 ÷ 79 3 (удовлетворительно)

менее 70 2 (не удовлетворительно)

Промежуточная аттестация в форме экзамена

Задание 1. Подберите русские эквиваленты к английским словам на тему «Персонал предприятий общественного питания. Посуда»:

1. staff a) персонал b) бармен c) помощник повара
2. cashier a) руководитель b) кассир c) столовый прибор
3. chef a) главный повар b) менеджер c) сахарница
4. chief a) лидер b) вилка c) ложка
5. cook a) повар b) управляющий c) сахарница
6. cover a) прибор для специй b) тарелка c) столовый прибор
7. fork a) вилка b) поддонник c) штат
8. knife a) нож b) чайное блюдце c) официант
9. plate a) тарелка b) буфетчик c) кухарка
10. spoon a) исполнительный директор b) сахарница c) ложка

Общее количество баллов за задание: 10

Задание 2. Подберите английские эквиваленты к русским словам на тему «Персонал предприятий общественного питания. Посуда»:

1. помощник повара a) barman b) sugar basin c) cooker assistant
2. исполнительный директор a) managing director b) executive director c) cruet
3. финансовый директор a) managing director b) chief c) financial director
4. официант a) waitress b) waiter c) spoon

5. соусник a) sugar bowl b) saucer c) knife
6. миска a) bowl b) cashier c) spoon
7. чашка a) cup b) manager c) cook
8. блюдо a) saucer b) dish c) fork
9. перечница a) pepper box b) staff c) saltcellar
10. солонка a) saltcellar b) cashier c) sugar basin

Общее количество баллов за задание: 10

Задание 3. Подберите русские эквиваленты к английским словам на тему «Профессиональные глаголы»:

1. add a) добавлять b) удалять кости c) глазировать
2. bake a) печь, выпекать b) отбивать котлету c) посыпать
3. blend a) мешать, смешивать b) выдавливать c) очищать
4. boil a) кипятить, варить b) жаривать c) скреплять
5. brush a) резать b) взбивать c) смазывать
6. carve a) вырезать b) покрывать c) охлаждать
7. chill a) глазировать b) охлаждать c) лепить
8. chop a) рубить b) солить c) давить, мять
9. cook a) растирать в пасту b) готовить c) крошить
10. dip a) макать b) сушить c) подрумянивать
11. decorate a) удалять семена b) украшать c) натирать солью
12. dilute a) разбавлять b) перемешивать c) загущать
13. cut a) выкладывать b) заворачивать c) резать
14. dry a) делать хлопья b) сушить c) жарить
15. fasten a) скреплять b) протирать (сквозь сито) c) охлаждать

Общее количество баллов за задание: 15

Задание 4. Подберите английские эквиваленты к русским словам на тему «Профессиональные глаголы»:

1. наполнять, заполнять a) fill b) rub c) flake

2. фильтровать a) filter b) roast c) pit
3. мять, давить a) melt b) mash c) puree
4. смачивать a) moisten b) mix c) scatter
5. бить, взбивать (тесто) a) wrap b) peel c) pat
6. сливать a) pour over b) pour off c) puree
7. поливать a) pit b) pour over c) pour off
8. жарить a) rinse b) roast c) rub in
9. посыпать a) scatter b) serve c) shred
10. приправлять a) season b) rinse c) flake
11. просеивать a) slice b) sieve c) roast
12. замачивать, мочить a) soak b) melt c) dilute
13. измельчать, толочь a) chop b) carve c) pound
14. влить, наливать a) pour b) pipe c) dust
15. скоблить, чистить a) scrub b) scrape c) mince

Общее количество баллов за задание: 15

Задание 5. Подберите русские эквиваленты к английским словам на тему: «Мясо; птица; рыба; морепродукты»:

1. beef a) баранина b) говядина c) окунь
2. pork a) телятина b) лещ c) свинина
3. chicken a) курица b) палтус c) индейка
4. goose a) баранина b) гусь c) цыпленок
5. turkey a) утка b) индейка c) треска
6. eel a) карась b) домашняя птица c) угорь
7. pike a) судак b) щука c) мясо ягненка
8. sole a) морской язык b) копченая рыба c) моллюск
9. prawn a) устрица b) тунец c) креветка
10. squid a) шпрот b) омар c) кальмар

Общее количество баллов за задание: 10

Задание 6. Подберите английские эквиваленты к русским словам на тему: «Мясо; птица; рыба; морепродукты»:

1. баранина a) pike b) mutton c) halibut
2. домашняя птица a) smelt b) poultry c) cod
3. окунь a) bass b) veal c) ruff
4. налим a) burbot b) haddock c) trout
5. ерш a) ruff b) pike c) duck
6. шпрот a) sprat b) salmon c) shrimp
7. тунец a) trout b) tuna c) lobster
8. краб a) crawfish b) crab c) sprat
9. минога a) sturgeon b) lamprey c) mollusk
10. устрица a) oyster b) shrimp c) tuna

Общее количество баллов за задание: 10

Задание 7. Подберите русские эквиваленты к английским словам на тему: «Овощи и фрукты»:

1. bean a) фасоль b) огурец c) банан
2. carrot a) кукуруза b) морковь c) паприка
3. corn a) хурма b) кукуруза c) кабачок
4. pea a) горох b) персик c) зеленый лук
5. radish a) черная редька b) редис c) инжир
6. banana a) боб b) банан c) баклажан
7. grape a) виноград b) грейпфрут c) свекла
8. mango a) мандарин b) манго c) гриб
9. orange a) апельсин b) тыква c) ананас
10. pear a) груша b) горох c) цветная капуста

Общее количество баллов за задание: 10

Задание 8. Подберите английские эквиваленты к русским словам на тему: «Овощи и фрукты»:

1. помидор a) melon b) tomato c) pomegranate
2. свекла a) beetroot b) spring onion c) corn
3. салат a) lettuce b) squash c) apple
4. гриб a) marrow b) mushroom c) turnip
5. лук a) onion b) melon c) maize
6. тыква a) potato b) pumpkin c) tomato
7. яблоко a) date b) cabbage c) apple
8. абрикос a) melon b) peach c) apricot
9. инжир a) cauliflower b) fig c) grape
10. лимон a) lettuce b) lemon c) peach

Общее количество баллов за задание: 10

Задание 9. Подберите русские эквиваленты к английским словам на тему: «Общественное питание»:

1. Additives a) консерванты б) добавки с) красители
2. appetizer a) закуска б) аппетит с) добавки
3. baking sheet a) бумага для запекания б) духовка с) противень
4. bay leaf a) лист для запекания б) лавровый лист с) лист с дерева
5. batter a) сливочное масло б) жидкое тесто с) дрожжевое тесто
6. beverage a) краситель б) напиток с) морс
7. cabbage head a) капуста б) кабачок с) кочан капусты
8. cheese spread a) сливочный сыр б) плавленый сыр с) маргарин
9. cook shop a) закусочная б) бар с) магазин продуктов
10. dried eggs a) яйца вкрутую б) яичный порошок с) глазунья

Общее количество баллов за задание: 10

Ответы:

Задание 1. Подберите русские эквиваленты к английским словам на тему «Персонал предприятий общественного питания. Посуда»:

1. staff **a) персонал** b) бармен c) помощник повара
2. cashier a) руководитель **b) кассир** c) столовый прибор
3. chef **a) главный повар** b) менеджер c) сахарница
4. chief **a) лидер** b) вилка c) ложка
5. cook **a) повар** b) управляющий c) сахарница
6. cover a) прибор для специй b) тарелка **c) столовый прибор**
7. fork **a) вилка** b) поддонник c) штат
8. knife **a) нож** b) чайное блюдце c) официант
9. plate **a) тарелка** b) буфетчик c) кухарка
10. spoon a) исполнительный директор b) сахарница **c) ложка**

Задание 2. Подберите английские эквиваленты к русским словам на тему «Персонал предприятий общественного питания. Посуда»:

1. помощник повара a) barman b) sugar basin **c) cook assistant**
2. исполнительный директор a) managing director **b) executive director** c) cruet
3. финансовый директор a) managing director b) chief **c) financial director**
4. официант a) waitress **b) waiter** c) spoon
5. соусник a) sugar bowl **b) saucer** c) knife
6. миска **a) bowl** b) cashier c) spoon
7. чашка **a) cup** b) manager c) cook
8. блюдо a) saucer **b) dish** c) fork
9. перечница **a) pepper box** b) staff c) saltcellar
10. солонка **a) saltcellar** b) cashier c) sugar basin

Задание 3. Подберите русские эквиваленты к английским словам на тему

«Профессиональные глаголы»:

1. add **a) добавлять** b) удалять кости c) глазировать
2. bake **a) печь, выпекать** b) отбивать котлету c) посыпать
3. blend **a) мешать, смешивать** b) выдавливать c) очищать
4. boil **a) кипятить, варить** b) жаривать c) скреплять
5. brush a) резать b) взбивать **c) смазывать**
6. carve **a) вырезать** b) покрывать c) охлаждать
7. chill a) глазировать **b) охлаждать** c) лепить
8. chop **a) рубить** b) солить c) давить, мять
9. cook a) растереть в пасту **b) готовить** c) крошить
10. dip **a) макать** b) сушить c) подрумянивать
11. decorate a) удалять семена **b) украшать** c) натирать солью
12. dilute **a) разбавлять** b) перемешивать c) загущать
13. cut a) выкладывать b) заворачивать **c) резать**
14. dry a) делать хлопья **b) сушить** c) жарить
15. fasten **a) скреплять** b) протирать (сквозь сито) c) охлаждать

Задание 4. Подберите английские эквиваленты к русским словам на тему «Профессиональные глаголы»:

1. наполнять, заполнять **a) fill** b) rub c) flake
2. фильтровать **a) filter** b) roast c) pit
3. мять, давить a) melt **b) mash** c) puree
4. смачивать **a) moisten** b) mix c) scatter
5. бить, взбивать (тесто) a) wrap b) peel **c) pat**

6. сливать a) pour over **b) pour off** c) puree
7. поливать a) pit **b) pour over** c) pour off
8. жарить a) rinse **b) roast** c) rub in
9. посыпать **a) scatter** b) serve c) shred
10. приправлять **a) season** b) rinse c) flake
11. просеивать a) slice **b) sieve** c) roast
12. замачивать, мочить **a) soak** b) melt c) dilute
13. измельчать, толочь a) chop b) carve **c) pound**
14. влить, наливать **a) pour** b) pipe c) dust
15. скоблить, чистить a) scrub **b) scrape** c) mince

Задание 5. Подберите русские эквиваленты к английским словам на тему: «Мясо; птица; рыба; морепродукты»:

1. beef a) баранина **b) говядина** c) окунь
2. pork a) телятина b) лещ **c) свинина**
3. chicken **a) курица** b) палтус c) индейка
4. goose a) баранина **b) гусь** c) цыпленок
5. turkey a) утка **b) индейка** c) треска
6. eel a) карась b) домашняя птица **c) угорь**
7. pike a) судак **b) щука** c) мясо ягненка
8. sole **a) морской язык** b) копченая рыба c) моллюск
9. prawn a) устрица b) тунец **c) креветка**
10. squid a) шпрот b) омар **c) кальмар**

Задание 6. Подберите английские эквиваленты к русским словам на тему:

«Мясо; птица; рыба; морепродукты»:

1. баранина a) pike **b) mutton** c) halibut
2. домашняя птица a) smelt **b) poultry** c) cod
3. окунь **a) bass** b) veal c) ruff
4. налим **a) burbot** b) haddock c) trout
5. ерш **a) ruff** b) pike c) duck
6. шпрот **a) sprat** b) salmon c) shrimp
7. тунец a) trout **b) tuna** c) lobster
8. краб a) crawfish **b) crab** c) sprat
9. минога a) sturgeon **b) lamprey** c) mollusk
10. устрица **a) oyster** b) shrimp c) tuna

**Задание 7. Подберите русские эквиваленты к английским словам на тему:
«Овощи и фрукты»:**

1. bean **a) фасоль** b) огурец c) банан
2. carrot a) кукуруза **b) морковь** c) паприка
3. corn a) хурма **b) кукуруза** c) кабачок
4. pea **a) горох** b) персик c) зеленый лук
5. radish a) черная редька **b) редис** c) инжир
6. banana a) боб **b) банан** c) баклажан
7. grape **a) виноград** b) грейпфрут c) свекла
8. mango a) мандарин **b) манго** c) гриб
9. orange **a) апельсин** b) тыква c) ананас
10. pear **a) груша** b) горох c) цветная капуста

Задание 8. Подберите английские эквиваленты к русским словам на тему: «Овощи и фрукты»:

1. помидор a) melon **b) tomato** c) pomegranate
2. свекла **a) beetroot** b) spring onion c) corn
3. салат **a) lettuce** b) squash c) apple
4. гриб a) marrow **b) mushroom** c) turnip
5. лук **a) onion** b) melon c) maize
6. тыква a) potato **b) pumpkin** c) tomato
7. яблоко a) date **b) cabbage** c) apple
8. абрикос a) melon **b) peach** c) apricot
9. инжир a) cauliflower **b) fig** c) grape
10. лимон a) lettuce **b) lemon** c) peach

Задание 9. Подберите русские эквиваленты к английским словам на тему: «Общественное питание»:

1. Additives a) консерванты **б) добавки** c) красители
2. appetizer **а) закуска** б) аппетит c) добавки
3. baking sheet a) бумага для запекания б) духовка **с) противень**
4. bay leaf a) лист для запекания **б) лавровый лист** c) лист с дерева
5. batter a) сливочное масло **б) жидкое тесто** c) дрожжевое тесто
6. beverage a) краситель **б) напиток** c) морс
7. cabbage head a) капуста б) кабачок **с) кочан капусты**
8. cheese spread a) сливочный сыр **б) плавленый сыр** c) маргарин
9. cook shop a) **закусочная** б) бар c) магазин продуктов
10. dried eggs a) яйца вкрутую **б) яичный порошок** c) глазунья

ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО БАЛЛОВ ЗА ТЕСТ: 100

Критерии оценивания

Критерии оценивания экзаменационной работы

Оценка «2» - процент правильных ответов менее 70%

Оценка «3» - процент правильных ответов составляет 79-70%

Оценка «4» – процент правильных ответов составляет 89-80%

Оценка «5» – процент правильных ответов составляет 100-90%

Список литературы

Основная литература

- 1) Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering / Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. – Москва: Академия, 2021
- 2) Безкоровайная Г. Т., Койранская Е. А., Соколова Н. И., Лаврик Г. В. PlanetofEnglish: учебник английского языка для учреждений СПО. – М.: Академия, 2021

Дополнительная литература

1. Гончарова, Т.А., Английский язык для профессии «Повар-кондитер» : учебное пособие / Т.А. Гончарова, Н.А. Стрельцова. — Москва : КноРус, 2021
2. Афанасьева О.В., Дули Д., Михеева И.В. и др. Английский язык в фокусе : учебник для общеобразовательных организаций: базовый уровень- М.:Просвещение,2023

