

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

РАССМОТРЕНО

методической комиссией
протокол № 10 от 10.06.2025 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор КГБПОУ «ККОТиП»
_____/Н. В. Журова/
Приказ № 01-61-1П от 30.06.2025 г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(на базе основного среднего образования)

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
К ПРОВЕДЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ**

ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Зам. директора по УР

_____/Миля Е.В. /

Красноярск, 2025

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА
2. ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ И ОФОРМЛЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ
3. МЕТОДИКА ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ
4. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

1.ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Методические указания к проведению практических занятий по учебной дисциплине **ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности**, предназначены для обучающихся СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

Уровень профессиональной подготовки по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, определяемый ФГОС СПО, предусматривает владение практическими навыками выбора материалов для профессиональной деятельности.

практический опыт	владение методикой ведения диалога на английском языке; формулирование своего отношения к высказыванию собеседника; обращение за разъяснениями к собеседнику; соблюдение правил общения; установление связи устного высказывания с изученной тематикой; описание события; изложение фактов; распознавание речевых оборотов; формулирование значения слова на родном языке; соблюдение порядка слов в предложении; выделение основных фактов в тексте; определение главной информации в тексте; раскрытие причинно-следственных связей; описание явлений и событий; изложение фактов в письме личного и делового характера; заполнение различных видов анкет; сообщение сведений о себе в форме, принятой в странах изучаемого языка. определение значения иностранных слов на родном языке; описание существенных черт объекта, обозначаемого лексической единицей; определение значения языкового материала на родном языке; название единицы речевого этикета; определение ситуации общения; определение видовременных форм глагола; перечисление средств и способов выражения модальности глагола; перечисление основных лингвострановедческих реалий; описание социокультурных явлений стран изучаемого языка; определение значения реалий на иностранном и на родном языке; осознание основных идей и смысла текста; осуществить необходимые выводы по тексту; осознание смысла инструкции на изучаемом языке; интерпретация содержания инструкции на родном языке; перечисление нормативных документов на изучаемом языке.
умения	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;

знания	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
--------	---

Особое значение практические занятия имеют при формировании и развитии ОК и ПК, освоении умений и знаний.

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 02	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

2. ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ И ОФОРМЛЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

Практические работы выполняются обучающимися по графику, составленному в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины **ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности**.

Учебная дисциплина **ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности** зависит от содержания практических работ, которые соответствуют более глубокому освоению дисциплины, закреплению теоретических знаний и прививают обучающимся практические навыки самостоятельной работы.

Задача практических занятий – закрепить теоретические знания обучающихся.

Согласно учебного плана по специальности и программы учебной дисциплины/МДК на практические занятия обучающихся выделено 164 академических часов, из них:

Номер и тема практического занятия	Количество часов
Раздел № 1. Покупки	10
Раздел № 2. В ресторане.	14
Раздел № 3. Что едят в Великобритании.	13
Раздел № 4. Русская кухня.	19
Раздел № 5. Приготовление пищи.	15
Раздел № 6. Обслуживание.	14
	5*
Раздел № 7. Моя профессия – повар.	13
	6*

Раздел № 8. Здоровое питание.	13
	6*
Раздел № 9. Общественное питание.	16
	8*
Раздел № 10. Искусство кулинарии.	14
	11*
Раздел № 11. Кухня народов мира.	20
	14*
Диф.зачёт	2
ИТОГО:	164

3. МЕТОДИКА ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Целью практических работ является приобретение практических навыков способствовать закреплению лексических единиц по данной теме, развитию общеучебных и профессиональных знаний.

Исходя, из поставленных целей в работе будут решаться следующие задачи:

Закрепление знаний по:

- лексическому материалу;
- наглядным материалам.

Ознакомиться: - с лексическим материалом по данной специальности;

- с печатными материалами и их заголовками;
- с аудио- и видеоматериалами.

При выполнении лабораторной работы формируются навыки:

- аргументации на иностранном языке;
- анализа и синтеза получаемой информации;
- чтения, говорения, письма и аудирования;
- грамматические навыки.

Научиться пользоваться:

- лексическим материалом;
- раздаточным материалом: карточки с заданиями, эталоны ответов;
- аудиоматериалом.

Работа обучающегося по теме занятия делится на три этапа:

- самостоятельная подготовка к занятию;
- практическое выполнение задания (по заданию);
- оформление результатов работы и защита.

4. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

Раздел 1. Покупки. 10 часов.

Практическое занятие № 1.

Тема: Диагностический тест. (1 час)

Цель занятия:

1. Определить уровень владения англ. языком.
2. Воспитать аккуратность и самостоятельность в работе.

Ход работы:

- выдать материалы теста.
- объяснить порядок выполнения работы.
- записать тест в тетрадь.

ДИАГНОСТИЧЕСКИЙ ТЕСТ

ВАРИАНТ 1

Выберите правильный вариант из предложенных.

1. What is that? — [A — T h e y / B — It/ C — There] is my computer.
2. My brother is [A — one / B — a / C — an] officer.
3. [A — This / B — These/ C — That] flowers are very beautiful.
4. Are [A — those/ B — that/ C — there] books interesting?
5. [A — It has/ B — It i s / C — There is] a dog in the garden.
6. I [A — h a s / B — have/ C — had] to go to the library tomorrow.
7. Kate is here, but her parents [A — isn't/ B — wasn't / C — aren't],
8. You ought [A — stay/ B — to stay / C — staying] at home.
9. He should [A — write/ B — to write/ C — writing] a letter.
10. Mike [A — like/ B — likes/ C — can] to speak English.
11. I hope you've got [A — a / B — any/ C — some] money.
12. Do you want [A — know/ B — to know/ C — knowing] the news?
13. We've got [A — a few / B — a little / C — a number] apples left.
14. There aren't [A — a lot/ B — many / C — much] people here today.
15. [A — I s / B — Has/ C — Does] she get up early every day?
16. Were you in Moscow last year? — No, I [A — didn't / B — weren't/ C — wasn't],
17. I [A — have never been / B — was n e v e r/ C — am never being] to Moscow yet.
18. [A — Isn't / B — Doesn't / C — Hasn't] she going to clean the room today?
19. The boys [A — play / B — is playing / C — are playing] football at the moment.
20. She [A — caught/ B — catches/ C — will catch] the, 7.30 train yesterday.
21. Kate [A — loses / B — has lost/ C — lost] her pencils very often.
22. [A — Did you d o / B — Do you d o / C — Have you done] much work yesterday?
23. He [A — hurries/ B — hurried/ C — is hurrying] because he was late.
24. Who is she looking [A — o n / B — a t / C — top.
25. Our holidays are [A — in/ B — a t / C — on] August.
26. What's the matter [A — by / B — on / C — with] him?
27. This book is [A — my / B — me / C — mine],
28. Don't help him. He will do everything [A — myself/ B — himself/ C — yourself].
29. We are playing [A — ours/ B — our/ C — us] favorite game.
30. It is much [A — warm / B — warmer/ C — more warm] here.
31. She is not as old [A — that/ B — than / C — as] I am.
32. Ann is [A — very/ B — more/ C — much] intelligent than Max.
33. Yesterday was the [A — shortest / B — most short / C — very short] day this year.
34. We'll listen to Professor's lecture and [A — therefore / B — then / C — than] we'll have a break.
35. He is the [A —very good / B — best/ C — better] student in the group.

36. [A — W h e r e / B — W h y / C — W h o] wrote that letter?
37. She went home early [A — because / B — while / C — till] she had finished her work.
38. [A — W h o / B — W h e r e / C — W h e n] did you put my book?
39. [A — H o w / B — W h y / C — W h e r e] is Bill? — Very well, thanks.
40. He drives [A — more careful / B — very carefully / C — very careful]

ВАРИАНТ 2

Выберите правильный вариант из предложенных.

1. [A — T h i s / B — T h e s e / C — T h a t] pictures are very good.
2. My mother is [A — o n e / B — a / C — a n] doctor.
3. What is that? — [A — T h e y / B — I t / C — T h e r e] is my bicycle.
4. Are [A — t h o s e / B — t h a t / C — t h e r e] games very interesting?
5. [A — I t h a s / B — I t i s / C — T h e r e i s] a cat on the sofa.
6. We [A — h a s / B — h a v e / C — h a d] to do some shopping tomorrow.
7. You ought [A — s t a y / B — t o s t a y / C — s t a y i n g] at home.
8. Pete should [A — s e n d / B — t o s e n d / C — s e n d i n g] a telegram.
9. Alice [A — l i k e / B — l i k e s / C — c a n] to speak Italian.
10. I hope you've got [A — a / B — a n y / C — s o m e] money.
11. Do you want [A — k n o w / B — t o k n o w / C — k n o w i n g] the news?
12. They've got [A — a f e w / B — a l i t t l e / C — a n u m b e r] oranges left.
13. There aren't [A — a l o t / B — m a n y / C — m u c h] people in the hall today.
14. [A — I s / B — H a s / C — D o e s] mother get up early every day?
15. Were you in Kiev last year? — No, I [A — d i d n ' t / B — w e r e n ' t / C — w a s n ' t],
16. I [A — h a v e n e v e r b e e n / B — w a s n e v e r / C — a m n e v e r b e i n g] to Kiev yet.
17. Ann is here, but her parents [A — i s n ' t / B — w a s n ' t / C — a r e n ' t],
18. [A — I s n ' t / B — D o e s n ' t / C — H a s n ' t] she going to cook dinner today?
19. They [A — w a t c h / B — i s w a t c h i n g / C — a r e w a t c h i n g] TV now.
20. We [A — c a u g h t / B — c a t c h e s / C — w i l l c a t c h] the 6.30 bus yesterday.
21. Mike [A — l o s e s / B — h a s l o s t / C — l o s t] his pen very often.
22. [A — D i d y o u d o / B — D o y o u d o / C — H a v e y o u d o n e] much work yesterday?
23. Nick [A — h u r r i e s / B — h u r r i e d / C — i s h u r r y i n g] because he was late.
24. Who is he waiting [A — o n / B — f o r / C — t o p]
25. Their holidays are [A — i n / B — a t / C — o n] June.
26. What's the matter [A — b y / B — o n / C — w i t h] you?
27. This book is [A — u s / B — o u r / C — o u r s]
28. Don't help her. She will do everything [A — m y s e l f / B — h e r s e l f / C — h i m s e l f].
29. We are going to [A — o u r s / B — o u r / C — u s] favorite shop.
30. It is much [A — c o l d / B — c o l d e r / C — m o r e c o l d] today than it was yesterday.
31. He is not as old [A — t h a t / B — t h a n / C — a s] I am.
32. Ann is [A — v e r y / B — m o r e / C — m u c h] intelligent than Nick.
33. Yesterday was the [A — h o t t e s t / B — m o s t h o t / C — v e r y h o t] day this year.
34. He is the [A — v e r y b a d / B — w o r s t / C — w o r s e] pupil in the group.
35. [A — W h e r e / B — W h y / C — W h o] wrote that letter?
36. She went home early [A — because / B — while / C — w i t h] she had finished her work.
37. [A — W h o / B — W h e r e / C — W h e n] did you put my book?
38. [A — H o w / B — W h y / C — W h e r e] is Bill? — Very well, thanks.

39. They'll finish our lesson and [A — then / B — than/ C — therefore] we'll have a break.

40. He drives [A — more quick /B — very quickly/ C — very quick].

Критерии оценивания письменного теста:

Написание теста является эффективным способом контроля полноты и точности понимания.

При оценке учитываются следующие критерии:

- точность и эквивалентность перевода;
- свободное владение профессиональной терминологией;
- соблюдение всех структурно-грамматических категорий при передаче информации.

В соответствии с уровнем выполнения задания может получить следующее количество баллов:

5 баллов – соответствие вышеперечисленным критериям в полном объеме;

4 балла – научный стиль не выдержан, основные структуры текста переданы частично;

3 балла – языковые средства использованы некорректно, нарушена логическая последовательность перевода, потеряно структурно- семантическое ядро текста;

2 балла – не соблюдены основные критерии, студент не имеет достаточного знания лексического материала по специальности.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально - техническое оснащение: тетрадь, ручка, словарь.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально.

Практическое занятие № 2.

Тема: Покупки: лексика по теме. (1 час)

Цель занятия:

1. Ознакомление учащихся с профессионально ориентированной лексикой.
2. Воспитать аккуратность и самостоятельность в работе.

Ход работы:

Прочитать и объяснить новые слова.

Записать их в тетрадь.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально - техническое оснащение: тетрадь, ручка, словарь, учебник, компьютер, монитор.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально.

Практическое занятие № 3.

Тема: Покупки: выполнение предтекстовых упражнений. (1 час)

Цель занятия:

1. Ознакомление учащихся с профессионально ориентированной лексикой.
2. Отработка учащимися новой лексики.
3. Выработать у обучающихся практические методы перевода, работы с текстом.
4. Воспитать аккуратность и самостоятельность в работе.

Ход работы:

Напомнить новую лексику.

Объяснить задания и правила выполнения упражнений.

Выполнять упражнения устно и письменно.

Заполните пропуски словами из рамки (используйте каждое слово один раз):

bargains, buy, ones, prices, are, offer, money, line, there, supermarkets, spend, different

Shopping in the USA

Americans love to shop. If they shop for small items like coffee and tea or big ___ (1) like furniture, they ___ (2) a lot of time and ___ (3) in different stores. Many of them are smart shoppers, they compare ___ (4), check the sales and look for ___ (5). As they say, "a penny saved is a penny earned."

In the USA you can do shopping at many ___ (6) places.

Food is more expensive at the convenience stores, they are open 24 hours a day and you can shop there quickly. Usually you make your purchase without having to wait in ___ (7). Many people do their weekly shopping at the large ___ (8) near their home.

Supermarkets ___ (9) a wide variety of goods and services. You can get food, flowers, cosmetics, autosupplies, household items and even stamps ___ (10).

The oriental markets contain foodstuffs and delicacies that are unavailable at the supermarkets.

Some people buy most of the groceries at the oriental markets. You can get Vietnamese, Korean and other specialties there.

Some Americans often ___ (11) fruit at the farmers markets. Farmers bring their fresh fruit and vegetables to this open-air markets several times a week. The prices ___ (12) fairly reasonable and the produce is fresh.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально - техническое оснащение: тетрадь, ручка, словарь, учебник, компьютер, монитор.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально.

Критерии оценивания:

Процент результативности (правильных ответов)
(отметка) вербальный аналог

90 ÷ 100

75 ÷ 89

60 ÷ 74

менее 60

Оценка уровня подготовки балл

«5»-отлично

«4»- хорошо

«3»- удовлетворительно

«2»- неудовлетворительно

Практическое занятие № 4- 5.

Тема: Покупки: чтение и перевод текста по теме. (2 часа)

Цель занятия:

1. Выработать у обучающихся практические методы перевода, работы с текстом.
2. Отработка учащимися новой лексики.
3. Воспитать аккуратность и самостоятельность в работе.

Ход работы:

повторить лексический материал

прочитать текст по абзацам

перевести

записать перевод в тетрадь

At the Supermarket

There are many kinds of shops catering for needs of the population. You can go shopping to small food stores: the grocery store, liquor store, store of dairy products, butcher's, bakery, greengrocer's, fishmonger's, confectionery, candy store.

But I prefer to shop in large stores — supermarkets. Supermarkets sell more than just food. Many sell items for the car, household goods, cosmetics and cigarettes. Some even sell books, medicines and flowers.

A large modern supermarket has been opened recently not far from my block of flats and most often I go shopping there. I am its regular customer now.

When you come into the supermarket, you have to take a food basket or a shopping cart to put all the products you buy.

All the necessary foodstuffs can be bought here: meat, fish, milk, grocery, baked items, sweets, cooked sausages, smoked foods, vegetables and fruit.

In the meat aisle the customers can buy beef, pork, mutton, veal, poultry and game.

There is always a rich choice of fish there: live carp, pike, bream and sheat fish. There is much fresh-frozen fish: perch, cod, plaice and some other like pike-perch and sturgeon. There is herring, kipper and much tinned fish too.

In the grocery aisle you can see all kinds of cereals: oatmeal, semolina, rice, buckwheat, millet, pearl barley. You can buy cooking soda, spices, flour, pea, potato flour, salt, oil, macaroni, vermicelli, noodles and some other products. Everything is sold in ready packets.

You go to the dairy counter to buy milk products. There is always a wide choice of them: milk in bottles and packets, cream, kefir, sour cream, cheese, curds, cottage cheese, cream cheese, many kinds of yogurt, mayonnaise, margarine and butter. Most often eggs are sold in the dairy department too.

At the bread counter you take loaves of brown (rye) or white (wheat) bread, rusks, rolls and buns.

There is a big choice of items in the confectionery: sugar, granulated sugar, caramel, sweets, chocolates, bars of chocolate, biscuits, pastry, jam puffs, fancy cakes, tarts, fruit cakes, wafers, marmalade and also tea, coffee, cocoa.

Next to it is the delicatessen counter (deli) which offers you all kinds of sausages: boiled, half-smoked and smoked, liver paste, ham, lean boiled pork with spices (*buzhenina*), tinned beef and pork.

The green grocery and fruit aisles look very attracting. Here you can buy fresh, tinned and dried vegetables, fruit and greens. Juicy pears, apples, plums, grapes, oranges, tangerines, bananas, lemons and pineapples are sold in every season. In spring and summer the shop has a great variety of berries: strawberries, cherries, raspberries, black and red currants, gooseberries. In autumn and winter — red bilberries and cranberries and all year round you can have fruit and berry jams.

After buying all the necessary products, you come up to the cashier's desk to pay the money. Sometimes there are a lot of customers in the shop and you have to get in line, but most often it doesn't take much time.

If you are a smart shopper, you compare prices, pick out foodstuffs, always look at the date on the labels of perishable foods, check the change and look for bargains. As the English say, "A penny saved is a penny earned."

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально - техническое оснащение: тетрадь, ручка, словарь, компьютер, монитор.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально и коллективно.

Критерии оценивания письменного перевода:

Письменный перевод оригинального специализированного текста с иностранного языка на родной является эффективным способом контроля полноты и точности понимания.

При оценке письменного перевода учитываются следующие критерии:

- точность и эквивалентность перевода;
- свободное владение профессиональной терминологией;
- соблюдение всех структурно-грамматических категорий при передаче информации.

В соответствии с уровнем выполнения задания может получить следующее количество баллов:

- 5 баллов – соответствие вышеперечисленным критериям в полном объеме;
- 4 балла – научный стиль не выдержан, основные структуры текста переданы частично;
- 3 балла – языковые средства использованы некорректно, нарушена логическая последовательность перевода, потеряно структурно- семантическое ядро текста;
- 2 балла – не соблюдены основные критерии, студент не имеет достаточного знания лексического материала по специальности.

Практическое занятие № 6-7.

Тема: Покупки: выполнение послетекстовых заданий. (2 часа)

Цель занятия:

1. Отработка учащимися новой лексики.
2. Выработать у обучающихся практические методы перевода, работы с текстом.
3. Воспитать аккуратность и самостоятельность в работе.

Ход работы:

Повторить лексический материал

Объяснить задания и правила выполнения упражнений.

Выполнять упражнения устно и письменно.

2. Переведите на английский язык, используя слова и выражения из текста!

1. В супермаркетах продают не только продукты питания. 2. Большой современный супермаркет недавно открыли недалеко от моего дома. 3. Здесь вы можете купить все необходимые продукты питания. 4. Там всегда большой выбор рыбы. 5. Все продается в готовых упаковках. 6. Яйца часто также продают в молочном отделе. 7. Дальше — прилавок с деликатесами. 8. Торговый ряд с овощами и фруктами выглядит очень привлекательно. 9. Сделав покупки, вы подходите к кассе, чтобы заплатить деньги. 10. Иногда в магазине много покупателей и вы вынуждены стоять в очереди.

3. Расскажите о том, как вы делаете покупки, используя следующие вопросы:

1. Which is preferable for you — to buy food in a big supermarket or in small shops? Why?
2. Is the shop where you prefer to buy food close to your block of flats or far from it?
3. What is your favourite supermarket?
4. Are the foodstuffs expensive or cheap there?
5. Do you pay attention to the price of the foodstuffs?
6. How do you make choice when buying food?
7. Do you pay attention to the brand name when you buy food?
8. Do you buy at once or look around for lower prices?
9. How often do you go shopping?
10. Do you often buy expensive products?
11. What kind of products are those?
12. When does it happen?
13. How do you pay — in cash, by checks or by credit card?

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально - техническое оснащение: тетрадь, ручка, словарь, учебник, компьютер, монитор.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально и коллективно.

Критерии оценивания:

Процент результативности (правильных ответов) (отметка) вербальный аналог	Оценка уровня подготовки балл
90 ÷ 100	«5»-отлично
75 ÷ 89	«4»- хорошо
60 ÷ 74	«3»- удовлетворительно
менее 60	«2»- неудовлетворительно

Практическое занятие № 8.

Тема: Имя существительное. Исчисляемые и неисчисляемые существительные. (1 час)

Цель занятия:

1. Повторение и закрепление ранее изученного грамматического материала.
2. Повторение изученной лексики.
3. Обогащение словарного запаса обучающихся;

Ход работы:

Повторить имя существительное, образование множественного числа, притяжательного падежа и их употребление.

Прослушать и перевести предложения на слух.

Выполнить упражнения.

Записать тетрадь.

1. Разделите слова на четыре группы:

a) Meat, Fish, Fruit, Vegetable

Beef, carp, apple, marrow, banana, plum, plaice, onion, veal, cod, lemon, mushroom, mango, pike, radish, pear, ruff, pork, bream, mutton, bean, carrot, date, raisin, mullet, potato, grape, lamb, sprat, cucumber, trout, tomato, pea, fig.

б) Bakery, Dairy, Berry, Cereal

Cherry, cheese, jam, bun, barley, puff, bilberry, milk, semolina, bread, cowberry, dumpling, cream, biscuit, butter, gooseberry, cookie, millet, strawberry, curd, jam puff, oatmeal, cranberry, pot cheese, roll, hamburger.

2. Заполните пропуски словами из рамки:

a tube of, a packet of, a loaf of, baker's, a box of, a bar of, grocer's, chocolate

Mum: Kate, will you go to the _____ (1)?

Kate: OK, Mum. What should I buy?

Mum: I think, we need _____ (2) bread and two buns.

Kate: And I want _____ (3) chocolate.

Mum: All right, you can buy some _____ (4) and drop in to the _____ (5) and get _____ (6) of flour, _____ (7) sugar and _____ (8) mustard.

Kate: Very well. I'm ready.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально - техническое оснащение

Оборудование: тетрадь, ручка, словарь, учебник.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально и коллективно.

Критерии оценивания:

Процент результативности (правильных ответов)
(отметка) вербальный аналог

90 ÷ 100

75 ÷ 89

60 ÷ 74

менее 60

Оценка уровня подготовки балл

«5»-отлично

«4»- хорошо

«3»- удовлетворительно

«2»- неудовлетворительно

Практическое занятие № 9-10.

Тема: Подготовка монологического высказывания «В супермаркете» (2 часа)

Цель занятия:

1. Отработка учащимися новой лексики.
2. Выработать у обучающихся практические навыки монологического высказывания по заданной теме.
3. Воспитать аккуратность и самостоятельность в работе.

Ход работы:

Повторить лексический материал

Объяснить правила составления устного или письменного монологического высказывания.

Выполнить задание устно.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально - техническое оснащение: тетрадь, ручка, словарь, учебник, компьютер, монитор.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально.

Критерии оценивания устного монологического высказывания:

Устное монологическое высказывание является эффективным способом контроля полноты усвоения новой лексики.

При оценке учитываются следующие критерии:

- точность и эквивалентность использования общеупотребительной лексики;
- свободное владение профессиональной терминологией;
- соблюдение всех структурно-грамматических категорий при передаче информации.

В соответствии с уровнем выполнения задания может получить следующее количество баллов:

- 5 баллов – соответствие вышеперечисленным критериям в полном объеме;
- 4 балла – научный стиль не выдержан, основные структуры текста переданы частично;
- 3 балла – языковые средства использованы некорректно, нарушена логическая последовательность, потеряно структурно- семантическое ядро высказывания;
- 2 балла – не соблюдены основные критерии, студент не имеет достаточного знания лексического материала по специальности.

Раздел 2. В ресторане. 14 часов.

Практическое занятие № 11.

Тема: В ресторане: лексика по теме. (1 час)

Цель занятия:

1. Ознакомление учащихся с профессионально ориентированной лексикой.
2. Воспитать аккуратность и самостоятельность в работе.

Ход работы:

Прочитать и объяснить новые слова.

Записать их в тетрадь.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально - техническое оснащение: тетрадь, ручка, словарь, учебник, компьютер, монитор.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально.

Практическое занятие № 12.

Тема: В ресторане: выполнение предтекстовых упражнений. (1 час)

Цель занятия:

1. Ознакомление учащихся с профессионально ориентированной лексикой.
2. Отработка учащимися новой лексики.
3. Выработать у обучающихся практические методы перевода, работы с текстом.
4. Воспитать аккуратность и самостоятельность в работе.

Ход работы:

Напомнить новую лексику.

Объяснить задания и правила выполнения упражнений.

Выполнять упражнения устно и письменно.

Заполните пропуски словами из рамки (используйте каждое слово один раз):

does, alcohol, traffic, quickly, the, for, attention, drinking, slower, poor

Alcohol

Alcohol is perhaps ____ (1) most widely used drug in our society. Unlike food, alcohol ____ (2) not have to be digested. It affects a person very ____ (3). It slows the brain and affects memory, self-control and ____ (4). Body movements become ____ (5) and muscle coordination is ____ (6).

The widespread use of ____ (7) has caused special problems not only ____ (8) people who use it, but for society as well. About half of all the people killed in ____ (9) accidents each year die because someone was driving after ____ (10) too much.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально - техническое оснащение: тетрадь, ручка, словарь, учебник, компьютер, монитор.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально и коллективно.

Критерии оценивания:

Процент результативности (правильных ответов)
(отметка) вербальный аналог

90 ÷ 100

75 ÷ 89

60 ÷ 74

менее 60

Оценка уровня подготовки балл

«5»-отлично

«4»- хорошо

«3»- удовлетворительно

«2»- неудовлетворительно

Практическое занятие № 13-14.

Тема: В ресторане: чтение и перевод текста по теме. (2 часа)

Цель занятия:

1. Выработать у обучающихся практические методы перевода, работы с текстом.
2. Отработка учащимися новой лексики.
3. Воспитать аккуратность и самостоятельность в работе.

Ход работы:

повторить лексический материал

прочитать текст по абзацам

перевести

Eating out in Moscow

Some years ago it was rather difficult to find a place for eating in Moscow. There were few canteens, cafes and restaurants where people could have lunch, dinner or a snack. But Moscow has changed. Nowadays there are a lot of different places here where we can eat decent food at reasonable price and take someone for lunch on business.

If you want to eat on the run, you should go to a fast-food restaurant: McDonalds, "Russian Bistro" or Pizza Hut. They are very popular now. The first Russian-Canadian restaurant McDonalds was opened in 1990. Nowadays there are a lot of them in our city and everyone has experienced the dishes there. The service is quick: you enter the restaurant, come up to the counter, make your choice, pay the money, take the tray with your dishes and occupy any vacant table. The menu card offers you single or double hamburgers, cheeseburgers, fillet of fish, fried crisp potatoes. For a drink, you can order cooling beverages — "Coca-Cola", "Fanta", "Sprite", tea or coffee.

If you are in a hurry, you can have a snack in a bar. There are many kinds of bars in Moscow: snack bars, express bars, milk bars, beer bars.

Besides, if you are hungry but have too little time for eating, you can take a quick bite in a cafe "Russian Bistro" or "Russian Bliny".

But if you seek the gastronomical experience of your life, you should go somewhere else. There are hundreds of restaurants in Moscow to satisfy everyone's taste — from traditional Russian food to the finest of French wines and delicacies of the Far East.

The Russian people have always been gourmets. Moscow famous restaurants were reborn in our time. One can again visit "Yar" or "Metropol". Many new restaurants keep the old traditions of the Russian cuisine and hospitality. Each restaurant has its specialties of the house.

In European, American and oriental restaurants of Moscow you can order international dishes although each restaurant as a rule specializes in one of the national cuisines.

The French cuisine has had the leading role in Moscow homes and restaurants since Peter the Great's times. In today's Moscow you can find a classical choice of French dishes at the art restaurant "Nostalgie". The restaurant has a vast wine list and a sommelier to help you make the right choice.

Italian cuisine in Moscow is one of the most popular. Speaking about Italian cuisine, it is impossible not to mention the beloved pasta and the internationally popular pizza. Best Moscow restaurants, "Pizza Express" for example, offer you a great choice of pasta with different sauces as well as many pizzas — *Neapolitana*, *4 Seasons*, *Margarita*, which became Muscovites' favourites.

North America cuisine is also very popular in Moscow. The main food for modern Americans and Canadians is vegetables and fruit salads. Steak-house restaurants are proud of meat dishes. The leading dish here is American steak.

If you are interested in the culinary arts of Indochina, you have to visit popular Chinese, Japanese or Korean restaurants. The people of Indochina eat practically every kind of food, but in the culinary art they don't use European dairy products. They almost never use salt but they use soya sauce, rice wine, sesame oil and starch diluted in water as dressings.

It is impossible to describe all the variety of delicious dishes of different countries. Our advice is to visit these restaurants and taste everything yourself.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально - техническое оснащение: тетрадь, ручка, словарь, учебник, компьютер, монитор.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально и коллективно.

Критерии оценивания письменного перевода:

Письменный перевод оригинального специализированного текста с иностранного языка на родной является эффективным способом контроля полноты и точности понимания.

При оценке письменного перевода учитываются следующие критерии:

- точность и эквивалентность перевода;
- свободное владение профессиональной терминологией;
- соблюдение всех структурно-грамматических категорий при передаче

информации.

В соответствии с уровнем выполнения задания может получить следующее количество баллов:

5 баллов – соответствие вышеперечисленным критериям в полном объеме;

4 балла – научный стиль не выдержан, основные структуры текста переданы частично;

3 балла – языковые средства использованы некорректно, нарушена логическая последовательность перевода, потеряно структурно- семантическое ядро текста;

2 балла – не соблюдены основные критерии, студент не имеет достаточного знания лексического материала по специальности.

Практическое занятие № 15-16.

Тема: В ресторане: выполнение послетекстовых заданий. (2 часа)

Цель занятия:

1. Отработка учащимися новой лексики.
2. Выработать у обучающихся практические методы перевода, работы с текстом.
3. Воспитать аккуратность и самостоятельность в работе.

Ход работы:

Повторить лексический материал

Объяснить задания и правила выполнения упражнений.

Выполнять упражнения устно и письменно.

1. Запомните следующие выражения и письменно составьте с ними предложения:

to eat decent food at reasonable price — прилично поесть по разумной цене

to take someone for lunch on business — пригласить кого-либо на бизнес-ланч

to eat on the run — поесть на бегу

to experience the dishes — попробовать блюда

to be in a hurry — спешить

to have a snack — перекусить

to take a quick bite — перекусить

to satisfy one's taste — удовлетворить чей-либо вкус

to keep the old traditions — хранить старые традиции

2. Переведите на английский язык, используя лексику текста:

1. Я знаю хороший ресторан недалеко от нашего офиса, куда ты можешь пригласить своего гостя на бизнес-ланч. 2. В этом кафе вы можете прилично поесть по разумной цене. 3. У меня никогда нет времени на обед, я всегда ем на бегу. 4. Если вы спешите, то можете пообедать в ресторане быстрого питания. 5. Если вы хотите пополнить свой гастрономический опыт, то должны пообедать в

ресторане русской кухни. 6. В Москве сейчас много ресторанов, которые хранят традиции русской кухни. 7. В каждом ресторане есть свое фирменное блюдо. 8. В Москве есть также много ресторанов, которые специализируются на какой-либо национальной кухне. 9. Народы Индокитая используют вместо соли соевый соус. 10. Невозможно описать все многообразие национальных блюд разных стран.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально - техническое оснащение

Оборудование: тетрадь, ручка, словарь, учебник.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально и коллективно.

Критерии оценивания:

Процент результативности (правильных ответов) (отметка) вербальный аналог	Оценка уровня подготовки балл
90 ÷ 100	«5»-отлично
75 ÷ 89	«4»- хорошо
60 ÷ 74	«3»- удовлетворительно
менее 60	«2»- неудовлетворительно

Практическое занятие № 17-18.

Тема: Образование вопросов. Выполнение грамматических упражнений. (2 часа)

Цель занятия:

1. Повторение и закрепление ранее изученного грамматического материала.
2. Повторение изученной лексики
3. Обогащение словарного запаса обучающихся;

Ход работы:

Повторить образование вопросов.

Прослушать и перевести предложения на слух.

Выполнить упражнения.

Записать в тетрадь.

4. Задайте к предложениям общие вопросы и дайте краткие ответы:

Образец:

The girl drank a glass of juice.

Did the girl drink a glass of juice? — Yes, she did. / No, she didn't.

1. Ann loved her cat very much. 2. They often went to the cinema together. 3. Mother bought a cake for tea. 4. I had dinner with my family yesterday. 5. We came home late last night. 6. After dinner they were very thirsty. 7. He drank two cups of tea. 8. Mother made a wonderful dinner yesterday. 9. Granny liked to cook very much. 10. She recommended this restaurant to me. 11. My parents had a nice car three years ago. 12. I ate on the run in a fast-food restaurant yesterday.

5. Задайте к каждому предложению вопросы пяти типов:

1. He went shopping every Saturday. 2. They had a snack in a bar. 3. She paid for dinner herself. 4. I ate too much at breakfast. 5. Strawberry cost too expensive last summer.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально - техническое оснащение:

тетрадь, ручка, словарь, учебник.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально и коллективно.

Критерии оценивания:

Процент результативности (правильных ответов)
(отметка) вербальный аналог

90 ÷ 100

75 ÷ 89

60 ÷ 74

менее 60

Оценка уровня подготовки балл

«5»-отлично

«4»- хорошо

«3»- удовлетворительно

«2»- неудовлетворительно

Практическое занятие № 19.

Тема: В ресторане: чтение и перевод текста по теме. (1 час)

Цель занятия:

1. Выработать у обучающихся практические методы перевода, работы с текстом.
2. Отработка учащимися новой лексики.
3. Воспитать аккуратность и самостоятельность в работе.

Ход работы:

повторить лексический материал

прочитать текст по абзацам

перевести

записать перевод в тетрадь

At the College Canteen

I spend a lot of time at the college, that is why it's necessary to have a snack time there. During the break I go to have lunch to our college canteen. It's always full of people at this time. I go to the service counter and line up. There is self-service at our canteen. Sometimes it takes quite a lot of time to stand in the line and I have to gulp my lunch in five minutes.

The choice of dishes in our canteen is rather rich, the quality of food is good and the prices are reasonable.

To begin with, I usually have some salad — tomato and cucumber salad or mixed salad. For the first course I have soup — fresh cabbage

shchee, solyanka, pea soup or maybe some fish soup for a change. For the main course I have meat or chicken dishes, for example steak, meatballs or roast chicken with spaghetti or potatoes (mashed or fried). I prefer meat to fish but I eat fish from time to time too. For dessert I usually have fruit juice or a cup of tea with a bun or a slice of cake. I take them from the counter, put on my tray and go to the cashier's desk to pay the money. Then I take a seat at any vacant table.

Besides the kitchen staff and the cashier two or three students on duty help to clear the plates and cups off the tables and to keep order in the canteen.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально - техническое оснащение: тетрадь, ручка, словарь, учебник, компьютер, монитор.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально и коллективно.

Критерии оценивания письменного перевода:

Письменный перевод оригинального специализированного текста с иностранного языка на родной является эффективным способом контроля полноты и точности понимания.

При оценке письменного перевода учитываются следующие критерии:

- точность и эквивалентность перевода;
- свободное владение профессиональной терминологией;
- соблюдение всех структурно-грамматических категорий при передаче информации.

В соответствии с уровнем выполнения задания может получить следующее количество баллов:

- 5 баллов – соответствие вышеперечисленным критериям в полном объеме;
- 4 балла – научный стиль не выдержан, основные структуры текста переданы частично;
- 3 балла – языковые средства использованы некорректно, нарушена логическая последовательность перевода, потеряно структурно- семантическое ядро текста;
- 2 балла – не соблюдены основные критерии, студент не имеет достаточного знания лексического материала по специальности.

Практическое занятие № 20-21.

Тема: В ресторане: выполнение послетекстовых лексических упражнений. (2 часа)

Цель занятия:

1. Отработка учащимися новой лексики.
2. Выработать у обучающихся практические методы перевода, работы с текстом.
3. Воспитать аккуратность и самостоятельность в работе.

Ход работы:

Повторить лексический материал

Объяснить задания и правила выполнения упражнений.

Выполнять упражнения устно и письменно.

5. Составьте меню кафе, используя следующие названия продуктов и блюд:

Breakfast: rice cereal, fried eggs, orange juice, boiled eggs, semolina, coffee, tea, porridge, bread and butter, apple juice, cornflakes, ham sandwich, cheese sandwich.

Lunch: vegetable cream soup, apple pie, boiled fish, sausages and stewed cabbage, boiled new potatoes, fried mushrooms, mashed potatoes, cheese, cold boiled meat, roast chicken.

Dinner: beef tea, chicken noodle soup, beef steak, crab salad, mixed green salad, rissoles, fried potatoes, mineral water, juices, fruit salad, veal chop, cucumber salad, boiled salmon.

Supper: scallop, cabbage salad, boiled meat, assorted fish, melon, ice cream, mutton chop, coffee, watermelon, grapes, pears, roast chicken, tea, roast goose, assorted meat, fish salad.

6. Изучите меню кафе и сделайте заказ.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально - техническое оснащение

Оборудование: тетрадь, ручка, словарь, учебник.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально и коллективно.

Критерии оценивания:

Процент результативности (правильных ответов)
(отметка) вербальный аналог

90 ÷ 100

75 ÷ 89

60 ÷ 74

менее 60

Оценка уровня подготовки балл

«5»-отлично

«4»- хорошо

«3»- удовлетворительно

«2»- неудовлетворительно

Практическое занятие № 22-23.

Тема: Подготовка монологического высказывания «At the canteen» (2 часа)

Цель занятия:

1. Отработка учащимися новой лексики.
2. Выработать у обучающихся практические навыки монологического высказывания по заданной теме.
3. Воспитать аккуратность и самостоятельность в работе.

Ход работы:

Повторить лексический материал

Объяснить правила составления устного или письменного монологического высказывания.

Выполнить задание устно.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально - техническое оснащение: тетрадь, ручка, словарь, учебник, компьютер, монитор.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально.

Критерии оценивания устного монологического высказывания:

Устное монологическое высказывание является эффективным способом контроля полноты усвоения новой лексики.

При оценке учитываются следующие критерии:

- точность и эквивалентность использования общеупотребительной лексики;
- свободное владение профессиональной терминологией;
- соблюдение всех структурно-грамматических категорий при передаче информации.

В соответствии с уровнем выполнения задания может получить следующее количество баллов:

- 5 баллов – соответствие вышеперечисленным критериям в полном объеме;
- 4 балла – научный стиль не выдержан, основные структуры текста переданы частично;
- 3 балла – языковые средства использованы некорректно, нарушена логическая последовательность, потеряно структурно- семантическое ядро высказывания;
- 2 балла – не соблюдены основные критерии, студент не имеет достаточного знания лексического материала по специальности.

Практическое занятие № 24.

Тема: В ресторане: аудирование, говорение. (1 час)

Цель занятия:

1. Отработка учащимися новой лексики.
2. Выработать у обучающихся практические навыки монологического высказывания по заданной теме.
3. Воспитать аккуратность и самостоятельность в работе.

Ход работы:

Повторить лексический материал

Прослушать текст.

Сделать устный перевод текста.

Ответить на вопросы к тексту.

Объяснить правила составления устного или письменного монологического высказывания.

Выполнить задание устно.

At the Self-service Cafe

- Do we help ourselves?
- Sure, it's self-service here.
- What would you recommend?
- Have you ever tried ... ? It's particularly good here.
- All right. I'll try that.

A Quick Snack

- We've done a good job. Let's have a break.
- I wouldn't say "no" to that. Besides, it's lunchtime and I am awfully hungry.
- Let's go to a snack bar to have a quick snack.
- Let's. What can we have there?
- Sandwiches, hot dogs, hamburgers, cooling beverages, tea and coffee.

Refreshment at the Office

- Would you care for a cup of coffee, sir?
- I'd rather have a cup of tea.
- How do you like it?
- Strong with two spoonfuls of sugar, please.
- Another cup of tea?
- Thank you, I think I'll trouble you for a second.

At the Restaurant

- Can we take this nice table for two?
- No, I'm sorry, you can't. It's reserved. Come over here, please. You'll be very comfortable at this table. Here is the menu card.
- Thank you very much. Give us some time to look it through.
- Of course. (*in some minutes*) Have you made the choice?
- I'll start with soup and have a beef steak to follow.
- Do you prefer the beef steak underdone or well-done?
- I like it tender.

— As for me, I had meat for my main course yesterday, so I'll have fish for a change.

- Will you have any dessert? What would you like?
- Fruit salad and ice cream for me.
- I'll have the same. And I'll take a cup of coffee. Won't you have one also?
- Yes. Make it two. That'll be all, I suppose.
- What do we have to pay, waiter?
- 69 euros and 20 cents, sir.
- Here you are. (Gives a €100 note).
- Here is your change — 30 euros and 80 cents.
- Forget 80 cents.
- Thank you. Goodbye.

Материально - техническое оснащение: тетрадь, ручка, словарь, учебник, компьютер.
Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально.

Критерии оценивания устного монологического высказывания:

Устное монологическое высказывание является эффективным способом контроля полноты усвоения новой лексики.

При оценке учитываются следующие критерии:

- точность и эквивалентность использования общеупотребительной лексики;
- свободное владение профессиональной терминологией;
- соблюдение всех структурно-грамматических категорий при передаче информации.

В соответствии с уровнем выполнения задания может получить следующее количество баллов:

- 5 баллов – соответствие вышеперечисленным критериям в полном объеме;
- 4 балла – научный стиль не выдержан, основные структуры текста переданы частично;
- 3 балла – языковые средства использованы некорректно, нарушена логическая последовательность, потеряно структурно- семантическое ядро высказывания;
- 2 балла – не соблюдены основные критерии, студент не имеет достаточного знания лексического материала по специальности.

Раздел 3. Что едят в Великобритании. 13 часов.

Практическое занятие № 25.

Тема: Что едят в Великобритании: лексика по теме. (1 час)

Цель занятия:

1. Ознакомление учащихся с профессионально ориентированной лексикой
2. Воспитать аккуратность и самостоятельность в работе.

Ход работы:

Прочитать и объяснить новые слова.

Записать их в тетрадь.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально - техническое оснащение: тетрадь, ручка, словарь, учебник, компьютер, монитор.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально.

Практическое занятие № 26.

Тема: Что едят в Великобритании: выполнение предтекстовых упражнений. (1 час)

Цель занятия:

1. Ознакомление учащихся с профессионально ориентированной лексикой.
2. Отработка учащимися новой лексики.
3. Выработать у обучающихся практические методы перевода, работы с текстом.
4. Воспитать аккуратность и самостоятельность в работе.

Ход работы:

Объяснить новую лексику.

Объяснить задания и правила выполнения упражнений.

Выполнять упражнения устно и письменно.

3. Расскажите, что вы знаете об английской кухне, используя в качестве плана следующие вопросы:

1. How many meals a day do the English generally have?
2. How many courses do these meals consist of?
3. Do the English eat out a lot? Who can afford it?
4. What are your views on English food?
5. Can you describe a typical English breakfast?
6. What are the most famous dishes in Great Britain?
7. Which English dishes would you like to try and why?
8. Are English dishes well known in our country?
9. Which Russian dishes would you recommend to an English visitor?

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально - техническое оснащение: тетрадь, ручка, словарь, учебник, компьютер, монитор.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально и коллективно.

Критерии оценивания:

Процент результативности (правильных ответов) (отметка) вербальный аналог	Оценка уровня подготовки балл
90 ÷ 100	«5»-отлично
75 ÷ 89	«4»- хорошо
60 ÷ 74	«3»- удовлетворительно
менее 60	«2»- неудовлетворительно

Практическое занятие № 27-28.

Тема: Что едят в Великобритании: чтение и перевод текста по теме. (2 часа)

Цель занятия:

1. Выработать у обучающихся практические методы перевода, работы с текстом.
2. Отработка учащимися новой лексики.
3. Воспитать аккуратность и самостоятельность в работе.

Ход работы:

повторить лексический материал

прочитать текст по абзацам

перевести

записать перевод в тетрадь

What Do the English Eat?

Ann lives in London. She is a former college teacher, now on pension. We asked her to tell us how and where the ordinary English have their meals. Here is her story.

What do the English eat? One's daily diet depends (probably as everywhere) on taste, income and pattern of everyday life. For breakfast, someone dashing off to work will grab a cup of tea or coffee and a piece of toast and marmalade, or not even that, and buy a coffee and croissant en route! But at weekends, when there is more time, they might on Saturday or Sunday have the "Great British Breakfast" (which is now marketed everywhere in cafes as "all day breakfast" — very popular with tourists). This consists of fried bacon, eggs, tomatoes, mushrooms, sausage, baked beans and fried bread. This food is ironically known as "heart-attack specials" — but if one goes away to stay in a bed-and-breakfast place or hotel, you have it all the same! Anyone health-conscious may have cereal, e. g. muesli, fruit juice and perhaps a piece of toast and marmalade. At weekends, I may have scrambled eggs on toast, with grilled bacon, coffee. Lunch for me would be a sandwich with brown, wholemeal bread, a banana, occasionally soup and/or fruit juice — most people eat their main meal in the evenings, because of work, and for preference. Again main dinners — anything! Traditional English food is fish and chips with peas, steak and kidney pie, sausage and mashed potatoes, but people also eat Indian or Chinese food, pasta with a meat or vegetable sauce, with the usual Mediterranean herbs, such as basil, oregano, plus olives, Pesto sauce, sprinkled with Parmesan cheese. As for eating out — income determines this. As I am

on pension, it is usually Indian or Chinese, and there is a cheap Polish restaurant near my place — this would be once a month, and I may also get in a takeaway (you phone the restaurant and they deliver — usually Indian) once or twice a month. However if you are young on a high income, you may eat out several times a week, and get frequent takeaways: you may have to pay £100—150 for two in the modern European, Mediterranean or even some up-market Indian restaurants (compare the ones we go to — £30—40 for two).

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально - техническое оснащение: тетрадь, ручка, словарь, учебник, компьютер, монитор.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально и коллективно.

Критерии оценивания письменного перевода:

Письменный перевод оригинального специализированного текста с иностранного языка на родной является эффективным способом контроля полноты и точности понимания.

При оценке письменного перевода учитываются следующие критерии:

- точность и эквивалентность перевода;
- свободное владение профессиональной терминологией;
- соблюдение всех структурно-грамматических категорий при передаче информации.

В соответствии с уровнем выполнения задания может получить следующее количество баллов:

- 5 баллов – соответствие вышеперечисленным критериям в полном объеме;
- 4 балла – научный стиль не выдержан, основные структуры текста переданы частично;
- 3 балла – языковые средства использованы некорректно, нарушена логическая последовательность перевода, потеряно структурно- семантическое ядро текста;
- 2 балла – не соблюдены основные критерии, студент не имеет достаточного знания лексического материала по специальности.

Практическое занятие № 29-30.

Тема: Что едят в Великобритании: выполнение послетекстовых заданий. (2 часа)

Цель занятия:

1. Отработка учащимися новой лексики.
2. Выработать у обучающихся практические методы перевода, работы с текстом.
3. Воспитать аккуратность и самостоятельность в работе.

Ход работы:

Повторить лексический материал

Объяснить задания и правила выполнения упражнений.

Выполнять упражнения устно и письменно.

2. Ответьте на вопросы:

1. What does the daily diet of the English depend on?
2. What does the breakfast of people who work consist of?
3. What is the "Great British Breakfast"?
4. How is this food ironically called?
5. What do health-conscious people have in the morning?
6. What does Ann have for lunch?
7. When do most people have their main meal?
8. What is traditional English food?
9. What do you think of the English food? Chinese food?
10. How much do you have to pay for a meal in the modern European restaurant of London?

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально - техническое оснащение

Оборудование: тетрадь, ручка, словарь, учебник.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально и коллективно.

Критерии оценивания:

Процент результативности (правильных ответов) (отметка) вербальный аналог	Оценка уровня подготовки балл
90 ÷ 100	«5»-отлично
75 ÷ 89	«4»- хорошо
60 ÷ 74	«3»- удовлетворительно
менее 60	«2»- неудовлетворительно

Практическое занятие № 31-32.

Тема: Степени сравнения прилагательных. Выполнение грамматических упражнений. (2 часа)

Цель занятия:

1. Повторение и закрепление ранее изученного грамматического материала.
2. Повторение изученной лексики
3. Обогащение словарного запаса обучающихся;

Ход работы:

Повторить степени сравнения прилагательных.

Прослушать и перевести предложения на слух.

Выполнить упражнения.

Записать в тетрадь.

8. Напишите степени сравнения следующих прилагательных:

а) Образец:

a cold day — a colder day — the coldest day
a long nose, a clever child, an old man, a big shop, funny stories,
a hot pie, warm dishes.

б) Образец:

a beautiful girl — a more beautiful girl — the most beautiful girl
a handsome boy, an interesting book, wonderful days, an expensive
restaurant, an intelligent woman, a difficult question.

в) Образец:

a good student — a better student — the best student
bad food, good friends, a bad nut, a good day.

9. Поставьте прилагательные в скобках в нужную форму:

1. The 22nd of December is the (short) day of the year. 2. Ann is the (good) student at our faculty. 3. My mother is (young) than my father. 4. The days in summer are (long) than in winter. 5. It is the (bad) day in my life. 6. She is a very (beautiful) girl. 7. The Ostankino Tower is the (high) tower in Europe. 8. It is (high) than Eiffel Tower. 9. Your car is (expensive) than mine. 10. This is the (clever) man I've ever known. 11. She is the (beautiful) woman I've ever seen. 12. The situation is even (bad) than I expected.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально - техническое оснащение: тетрадь, ручка, словарь, учебник.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально и коллективно.

Критерии оценивания:

Процент результативности (правильных ответов)
(отметка) вербальный аналог

Оценка уровня подготовки балл

90 ÷ 100

«5»-отлично

75 ÷ 89

«4»- хорошо

60 ÷ 74

«3»- удовлетворительно

менее 60

«2»- неудовлетворительно

Практическое занятие № 33.

Тема: Что едят в Великобритании: чтение и перевод текста по теме. (1 час)

Цель занятия:

1. Выработать у обучающихся практические методы перевода, работы с текстом.
2. Отработка учащимися новой лексики.
3. Воспитать аккуратность и самостоятельность в работе.

Ход работы:

повторить лексический материал

прочитать текст по абзацам

перевести

записать перевод в тетрадь

British Cuisine

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

Or do you know why the British serve mint sauce with lamb? According to French food critics, mint must be the only plant not eaten by sheep.

Of course, these all are exaggerations. The British bear them with their superior sense of humour.

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

As for steaks, that has in the past been so British that British elite troops were called *Beefeaters*. And the term *porterhouse* for a special large kind of steak cuts has nothing to do with porters or luggage carriers but originates from British pubs where a special brand of dark beer,

Porterbeer, was served, and where a snack consisted of a steak some 900 grams by weight — a single portion for a single man.

It's a character trait of the British not to be proud of their cuisine too much. In case of their foods and drinks, the British learnt a lot from the colonies conquered by the beefeaters all around the world. From East Asia (China) they adopted tea (and reexported the habit to India), and from India they adopted curry-style spicing.

However, they didn't just copy these food and drink habits but combined them with their own foodstuffs: tea with milk and curry with pastry (to make curried pies).

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально - техническое оснащение: тетрадь, ручка, словарь, учебник, компьютер, монитор.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально и коллективно.

Критерии оценивания письменного перевода:

Письменный перевод оригинального специализированного текста с иностранного языка на родной является эффективным способом контроля полноты и точности понимания.

При оценке письменного перевода учитываются следующие критерии:

- точность и эквивалентность перевода;
- свободное владение профессиональной терминологией;
- соблюдение всех структурно-грамматических категорий при передаче информации.

В соответствии с уровнем выполнения задания может получить следующее количество баллов:

- 5 баллов – соответствие вышеперечисленным критериям в полном объеме;
- 4 балла – научный стиль не выдержан, основные структуры текста переданы частично;
- 3 балла – языковые средства использованы некорректно, нарушена логическая последовательность перевода, потеряно структурно- семантическое ядро текста;
- 2 балла – не соблюдены основные критерии, студент не имеет достаточного знания лексического материала по специальности.

Практическое занятие № 34-35.

Тема: В ресторане: выполнение послетекстовых лексических упражнений. (2 часа)

Цель занятия:

1. Отработка учащимися новой лексики.
2. Выработать у обучающихся практические методы перевода, работы с текстом.
3. Воспитать аккуратность и самостоятельность в работе.

Ход работы:

Повторить лексический материал

Объяснить задания и правила выполнения упражнений.

Выполнять упражнения устно и письменно.

1. Выберите прилагательные, описывающие качества блюд. Составьте с ними предложения.

Образец:

The meal can be cheap.

The steak can be delicious.

cheap, expensive, delicious, nice, tasty, dangerous, high, handsome, young, right, dry, good, new, rare, underdone, appetizing, awful, horrible, tender, salty, healthy, hearty, short.

2. Переведите на русский язык, обращая внимание на многозначность слов *smell, taste*:

а) **smell**, *v* 1) нюхать; 2) пахнуть
smell, *n* запах

1. Smell these apples! Aren't they sweet! 2. She smelt the fish to find out whether it was fresh. 3. Can you smell something burning? 4. The dish smells wonderful, doesn't it? 5. The coffee smells good. 6. I don't like the smell of these flowers.

б) **taste**, *v* 1) пробовать на вкус; 2) иметь вкус
taste, *n* вкус

1. Taste this cake! Isn't it delicious? 2. He tasted the soup to find out whether he had put enough salt in it. 3. This milk tastes sour. 4. What does this soup taste of? 5. This cucumber is bitter to the taste. 6. The dish left a bad taste in the mouth. 7. His wife dresses in good taste.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально - техническое оснащение

Оборудование: тетрадь, ручка, словарь, учебник.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально и коллективно.

Критерии оценивания:

Процент результативности (правильных ответов)
(отметка) вербальный аналог

90 ÷ 100

75 ÷ 89

60 ÷ 74

менее 60

Оценка уровня подготовки балл

«5»-отлично

«4»- хорошо

«3»- удовлетворительно

«2»- неудовлетворительно

Практическое занятие №36.

Тема: Составление диалогического высказывания «What do they eat?». (2 часа)

Цель занятия:

1. Повторение и закрепление ранее изученного грамматического материала.
2. Повторение изученной лексики
3. Обогащение словарного запаса обучающихся;
4. Закрепление практических навыков при составлении диалогического высказывания.

Ход работы:

Повторить лексику.

Прослушать и перевести диалоги устно.

Составить свои диалоги, используя профессиональную и общеупотребительную лексику.

Разыграть диалог в паре.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально - техническое оснащение: тетрадь, ручка, словарь, учебник.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально и по парам.

Критерии оценивания составления диалогов:

Актуальность темы.

Соответствие содержания теме.

Правильность и полнота использования грамматических навыков.

Соответствие оформления сообщения требованиям.

Практическое занятие № 37.

Тема: Британская кухня: аудирование, говорение. (1 час)

Цель занятия:

1. Отработка учащимися новой лексики.
2. Выработать у обучающихся практические навыки монологического высказывания по заданной теме.
3. Воспитать аккуратность и самостоятельность в работе.

Ход работы:

Повторить лексический материал

Прослушать текст.

Сделать устный перевод текста.

Ответить на вопросы к тексту.

Объяснить правила составления устного или письменного монологического высказывания.

Выполнить задание устно.

English Dinner

English dinners are not so different from those anywhere else but there are a few things worth mentioning.

The English often warm the plates. Be careful not to burn yourself when you touch them.

The food is often served up onto the individual plates by the hostess. If you are given more food than you can manage, you must tell your hostess about it. She will take some of it away before you have touched it. This is what you can say: "Oh, it looks delicious, but I'm afraid it (really) is too much for me! I don't think I can manage all of it. I'm sorry."

When leaving the table, you don't use the words "thank you" but you thank your hostess for food by saying, for instance: "I did enjoy that" or "That was delicious. I really enjoyed it."

Drinks

Is it a myth or is it true that the English drink tea all the time? The English very seldom drink milk with their meals as in many other countries. Some Englishmen drink water or squash¹, others may drink beer or wine on special occasions. Some families have tea with their dinner.

If you are not given anything to drink and you find it difficult to have a meal without a drink, you can get yourself a glass of water from the jar. You just say: "May I get myself a glass of water, please?"

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально - техническое оснащение: тетрадь, ручка, словарь, учебник, компьютер.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально.

Критерии оценивания устного монологического высказывания:

Устное монологическое высказывание является эффективным способом контроля полноты усвоения новой лексики.

При оценке учитываются следующие критерии:

- точность и эквивалентность использования общеупотребительной лексики;
- свободное владение профессиональной терминологией;
- соблюдение всех структурно-грамматических категорий при передаче информации.

В соответствии с уровнем выполнения задания может получить следующее количество баллов:

5 баллов – соответствие вышеперечисленным критериям в полном объеме;

4 балла – научный стиль не выдержан, основные структуры текста переданы частично;

3 балла – языковые средства использованы некорректно, нарушена логическая последовательность, потеряно структурно- семантическое ядро высказывания;

2 балла – не соблюдены основные критерии, студент не имеет достаточного знания лексического материала по специальности.

Тема 4. Русская кухня. 19 часов.

Практическое занятие № 38.

Тема: Русская кухня: лексика по теме. (1 час)

Цель занятия:

1. Ознакомление учащихся с профессионально ориентированной лексикой
2. Воспитать аккуратность и самостоятельность в работе.

Ход работы:

Прочитать и объяснить новые слова.

Записать их в тетрадь.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально - техническое оснащение: тетрадь, ручка, словарь, учебник, компьютер, монитор.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально.

Практическое занятие № 39.

Тема: Русская кухня: выполнение предтекстовых упражнений. (1 час)

Цель занятия:

1. Ознакомление учащихся с профессионально ориентированной лексикой.
2. Отработка учащимися новой лексики.
3. Выработать у обучающихся практические методы перевода, работы с текстом.
4. Воспитать аккуратность и самостоятельность в работе.

Ход работы:

Объяснить новую лексику.

Объяснить задания и правила выполнения упражнений.

Выполнять упражнения устно и письменно.

1. Выберите правильный ответ:

1. Sour cream is to most Russian soups.
a) added; b) baked; c) cooked.
2. *Pelmeni* are cooked in slightly boiling water.
a) whipped; b) salted; c) cooled.
3. Fillings are made of beef, mutton or pork.
a) minced; b) mixed; c) broiled.
4. *Kasha* or porridge in the Russian brick stove has a special flavour.
a) broiled; b) baked; c) cooked.
5. Beef steaks and schnitzels are on frying pans.
a) combined; b) boiled; c) fried.
6. Russian-style mushrooms are real forest mushrooms.
a) salted; b) drained; c) cut.
7. The typical Russian meat dish is a suckling pig whole.
a) stewed; b) stuffed; c) baked.
8. Beef fillet is with mushrooms.
a) roasted; b) mashed; c) minced.
9. salmon dishes are very delicious.
a) Grated; b) Cut; c) Fried.
10. Then the semolina is .
a) tossed; b) sliced; c) whisked.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально - техническое оснащение: тетрадь, ручка, словарь, учебник, компьютер, монитор.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально и коллективно.

Критерии оценивания:

Процент результативности (правильных ответов) (отметка) вербальный аналог	Оценка уровня подготовки балл
90 ÷ 100	«5»-отлично
75 ÷ 89	«4»- хорошо
60 ÷ 74	«3»- удовлетворительно
менее 60	«2»- неудовлетворительно

Практическое занятие № 40-41.

Тема: Русская кухня: чтение и перевод текста по теме. (2 часа)

Цель занятия:

1. Выработать у обучающихся практические методы перевода, работы с текстом.
2. Отработка учащимися новой лексики.
3. Воспитать аккуратность и самостоятельность в работе.

Ход работы:

- повторить лексический материал
- прочитать текст по абзацам
- перевести
- записать перевод в тетрадь

Russian Cuisine

Russian cuisine is rich and varied. There is a big choice of appetizers, soups, hot and dessert dishes. Soup makes an important part of a Russian meal. The traditional Russian soups are *shchee* (fresh cabbage meat *shchee*, sauerkraut *shchee*, *shchee Petrovsskie* cooked from pike-perch and fresh cabbage), *borshch*, *rassolnik* (kidney and salted cucumber soup), meat and fish *solyanka*, *ukha*, mushroom soup and soup in season — *okroshka* and cold beetroot soup. No two recipes are the same for *borshch* and *shchee*.

Many ways of cutting and cooking meat came from France, that is why they have French terms: *antrekot*, *eskalop*, *file*. Roast suckling pig is a classic festive dish on the Russian table. The traditional method was to roast the pig on a baking tray in the oven. It was cooked with the head left on, basted frequently with oil or butter and served with buckwheat and sometimes with a hot sauce. Alexander Grigoryevich Stroganoff gave his name at the end of the 19th century to a dish—beef Stroganoff. Stroganoff lived in Odessa and had a very good cook who was either

French or French-trained. Beef Stroganoff is a dish made of meat cut into strips and cooked in sour-cream sauce.

Pelmeni is another specialty of Russian cookery, which has its history. Under the Mongol yoke *pelmeni* became established in Siberia and the Urals and gradually spread on all the territory of Russia. Nowadays there is a great number of recipes and varieties of them. Traditional mixture of beef, pork and elk is used to make minced meat. It is interesting that the whole ceremony of making *pelmeni* exists in the villages of Siberia. There is a local tradition there that the families gather at the table once or twice a month in winter and spend the whole afternoon to make a vast batch of *pelmeni*. The women make the dough and chop the meat, the men do the folding. The traditional form is ear-shaped, but they come in all shapes from square to triangles. Then the *pelmeni* are deep frozen and kept in sacks, bags or buckets in cold pantries.

Russian cooking makes greater and more varied use of mushrooms than any other cuisine in the world. They are eaten raw, dressed with herbs, cooked into soups and pies, baked with cream. A popular winter delicacy is pickled or salted mushrooms, which are eaten as hors d'oeuvres.

The great Russian fish are freshwater fish, headed by the celebrated *sterlet* from the river Volga. They include several varieties of sturgeon and over a dozen different salmon. Of the extensive salmon family *sera* (trout) — *sig* — is still known to some people as “the Tsar’s fish”. They are served hot and cold, smoked, in aspic or stuffed, fried, marinated and the like. And, of course, soft, pressed and red caviar is the hit of every festive table.

The English word “porridge” is no good for translating *kasha*, which covers almost all ways of cooking all grains in water, milk, stock and cream. There is a large variety of consistencies from dry (like rice) to a thick puree. The simplest and traditional way to serve Russian *kasha* is with plenty of good butter. As the saying goes: “You can’t spoil *kasha* with butter”.

There is a large variety of poultry and game dishes in Russian cuisine: roast chicken, roast duck and goose stuffed with apples and sauerkraut, roast partridge, hazel grouse, woodcock, black cock, pheasant and quail. They are juicy and tender dishes.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально - техническое оснащение: тетрадь, ручка, словарь, учебник, компьютер, монитор.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально и коллективно.

Критерии оценивания письменного перевода:

Письменный перевод оригинального специализированного текста с иностранного языка на родной является эффективным способом контроля полноты и точности понимания.

При оценке письменного перевода учитываются следующие критерии:

- точность и эквивалентность перевода;
- свободное владение профессиональной терминологией;
- соблюдение всех структурно-грамматических категорий при передаче информации.

В соответствии с уровнем выполнения задания может получить следующее количество баллов:

- 5 баллов – соответствие вышеперечисленным критериям в полном объеме;
4 балла – научный стиль не выдержан, основные структуры текста переданы частично;
3 балла – языковые средства использованы некорректно, нарушена логическая последовательность перевода, потеряно структурно- семантическое ядро текста;
2 балла – не соблюдены основные критерии, студент не имеет достаточного знания лексического материала по специальности.

Практическое занятие № 42-43.

Тема: Русская кухня: выполнение послетекстовых заданий. (2 часа)

Цель занятия:

1. Отработка учащимися новой лексики.
2. Выработать у обучающихся практические методы перевода, работы с текстом.
3. Воспитать аккуратность и самостоятельность в работе.

Ход работы:

- повторить лексический материал
- объяснить задания и правила выполнения упражнений.
- выполнять упражнения устно и письменно.

3. Ответьте на вопросы:

1. What is the name of the popular Russian dish made of meat cut into strips and cooked in sour-cream sauce?
2. What is the name of the highly seasoned soup made of beetroot and cabbage and served with sour cream?
3. What is the name of the Russian fermented beverage made of rye?
4. What are the names of the most popular Russian yoghurt-type beverages of fermented cow's milk?
5. What is the name of the Russian national dish made of cooked grain?
6. What is the name of the classic chicken dish invented in Russia in the Soviet period?
7. What is the name of a many-layered Russian pie?
8. What is the name of the Russian Easter cake?
9. What is the Russian counterpart (двойник) of Italian ravioli?
10. What is the name of the urn the Russians use to boil water for tea and which literally means "self-boiler"?
11. What is the name of the Russian cottage cheese?
12. What Caucasian name do the Russians use in reference to what the Americans know as "shish kebab"?
13. What are the French terms for some Russian meat dishes?
14. What is the name of open-topped pies with curd stuffing?
15. What is the most typical trait of the Russian character?

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально - техническое оснащение

Оборудование: тетрадь, ручка, словарь, учебник.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально и коллективно.

Критерии оценивания:

Процент результативности (правильных ответов) (отметка) вербальный аналог	Оценка уровня подготовки балл
90 ÷ 100	«5»-отлично
75 ÷ 89	«4»- хорошо
60 ÷ 74	«3»- удовлетворительно
менее 60	«2»- неудовлетворительно

Практическое занятие № 44-46.

Тема: Пассивный залог. Выполнение грамматических упражнений. (3 часа)

Цель занятия:

1. Повторение и закрепление ранее изученного грамматического материала.
2. Повторение изученной лексики
3. Обогащение словарного запаса обучающихся;

Ход работы:

- повторить пассивный залог.
- прослушать и перевести предложения на слух.
- выполнить упражнения.
- записать в тетрадь.

2. Назовите следующие блюда:

1. This soup is served cold and has dark red colour.
2. It's a sort of dry granulated cream cheese.
3. They are small ring-shaped crackers.
4. This soup is served cold, its base is *kvas*.
5. This sour-milk product is made from baked milk.
6. They are made from dough and different kinds of filling and are cooked in boiling water.
7. It's a many-layered cooked semolina with layers of jam and baked-milk skin.
8. This kind of salad is called "Russian salad" all over the world, but the Russians call it with a French name.
9. You can't spoil it with butter.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально - техническое оснащение: тетрадь, ручка, словарь, учебник.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально и коллективно.

Критерии оценивания:

Процент результативности (правильных ответов) (отметка) вербальный аналог	Оценка уровня подготовки балл
90 ÷ 100	«5»-отлично
75 ÷ 89	«4»- хорошо
60 ÷ 74	«3»- удовлетворительно
менее 60	«2»- неудовлетворительно

Практическое занятие № 47-48.

Тема: Русская кухня: чтение и перевод текста по теме. (2 часа)

Цель занятия:

1. Выработать у обучающихся практические методы перевода, работы с текстом.
2. Отработка учащимися новой лексики.
3. Воспитать аккуратность и самостоятельность в работе.

Ход работы:

- повторить лексический материал
- прочитать текст по абзацам
- перевести
- записать перевод в тетрадь

Specialties of Russian Cuisine

According to Russian tradition, a meal begins with the appetizers, for example a variety of salted, fermented and pickled cucumbers, cabbage and mushrooms, also soaked apples and cowberry to be followed by cold dishes. Also popular are soaked cranberry and marinated garlic.

The routine feature of any Russian feast is the Olivier salad. It consists of potatoes, green peas and cold veal or chicken and dressed with mayonnaise.

More than a century ago a Frenchman by the name of Olivier kept the Hermitage Restaurant in Moscow. He was the author of this salad.

Vinaigrette, another Russian-style salad, is based on boiled beetroot diced. To this are added boiled carrots and potatoes, salted cucumbers, finely chopped onions and sauerkraut. The salad is dressed with mayonnaise or sunflower oil.

Jellied Dishes. Jellied dishes are very popular in Russia. Boiled fish, meat or poultry is covered with aspic and decorative pieces of vegetables, fruits, mushrooms, and spices are added to make the dish more attractive and flavoury. Many Russian-cuisine restaurants offer jellied sturgeon, jellied calf's tongue and a jellied assortment of turkey, ham and ox tongue. Horseradish is a routine dressing for jellied dishes.

Studens. *Studen* is the name of a Russian dish made of veal, beef or pork boiled to a soft and tender state. The resulting thick broth is mixed with finely chopped meat and cooled until it jellies. The dish is eaten with horseradish.

Pancakes. Pancakes (*bliny*) is a popular hot dish in Russia. They are made of wheat, buckwheat or millet and served with black and red caviar, cream butter, lightly-salted fish and sour cream. Pancakes come not only as appetizers but also as desserts with strawberries, jams or honey.

Traditional Russian Desserts. Many Russian desserts are prepared with fruits and berries, for example, baked apples with vanilla and vodka sauce or apples baked with honey. Also popular are forest berries with whipped cream; homemade curds with berries, fruits, honey and whipped cream; cranberry *kissel* with ice cream and raspberry liqueur.

The old recipes include the *Guryevskaya kasha*, a dish based on semolina. Boiling milk and cream are poured over semolina and the mixture is left to stand for 15 minutes. Then the semolina is sliced, milk skins are sandwiched in between the layers. The whole is then covered with jam or honey and sprinkled with nuts, candied fruits and spices, and pieces of fresh fruit are put on top. The more layers and ingredients,

the more delicious is the dish. This dessert dish was made in honour of the victory over Napoleon in the war of 1812.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально - техническое оснащение: тетрадь, ручка, словарь, учебник, компьютер, монитор.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально и коллективно.

Критерии оценивания письменного перевода:

Письменный перевод оригинального специализированного текста с иностранного языка на родной является эффективным способом контроля полноты и точности понимания.

При оценке письменного перевода учитываются следующие критерии:

- точность и эквивалентность перевода;
- свободное владение профессиональной терминологией;
- соблюдение всех структурно-грамматических категорий при передаче информации.

В соответствии с уровнем выполнения задания может получить следующее количество баллов:

- 5 баллов – соответствие вышеперечисленным критериям в полном объеме;
- 4 балла – научный стиль не выдержан, основные структуры текста переданы частично;
- 3 балла – языковые средства использованы некорректно, нарушена логическая последовательность перевода, потеряно структурно- семантическое ядро текста;
- 2 балла – не соблюдены основные критерии, студент не имеет достаточного знания лексического материала по специальности.

Практическое занятие № 49-50.

Тема: Русская кухня: выполнение послетекстовых заданий. (2 часа)

Цель занятия:

1. Отработка учащимися новой лексики.
2. Выработать у обучающихся практические методы перевода, работы с текстом.
3. Воспитать аккуратность и самостоятельность в работе.

Ход работы:

- повторить лексический материал
- объяснить задания и правила выполнения упражнений.
- выполнять упражнения устно и письменно.

1. Подберите английские эквиваленты к следующим словосочетаниям и выражениям:

соленые, квашенные и маринованные огурцы; моченые яблоки; характерная черта; приправленный майонезом; мелко порезанный лук; сделать блюдо более красивым и ароматным; нежный вкус; чем больше слоев и ингредиентов, тем вкуснее блюдо; в честь победы над Наполеоном.

2. Ответьте на вопросы:

1. What does a meal begin with according to Russian tradition?
2. Who was the author of the Olivier salad?
3. Do you know ingredients of the Olivier salad?
4. What does vinaigrette (Russian salad) consist of?
5. Jellied dishes are very popular in Russia, aren't they?
6. Where can we taste jellied dishes?
7. What dishes are eaten with horseradish?
8. What are pancakes (*bliny*) made of?
9. Can we eat pancakes as appetizers or as desserts?
10. What Russian desserts do you know?
11. What is the name of the Russian dessert made in honour of the victory over Napoleon?

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально - техническое оснащение

Оборудование: тетрадь, ручка, словарь, учебник.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально и коллективно.

Критерии оценивания:

Процент результативности (правильных ответов) (отметка) вербальный аналог	Оценка уровня подготовки балл
90 ÷ 100	«5»-отлично
75 ÷ 89	«4»- хорошо
60 ÷ 74	«3»- удовлетворительно
менее 60	«2»- неудовлетворительно

Практическое занятие № 51-52.

Тема: «Specialties of Russian cuisine»: аудирование, говорение. (1 час)

Цель занятия:

1. Отработка учащимися новой лексики.
2. Выработать у обучающихся практические навыки монологического высказывания по заданной теме.
3. Воспитать аккуратность и самостоятельность в работе.

Ход работы:

Повторить лексический материал

Прослушать текст.

Сделать устный перевод текста.

Ответить на вопросы к тексту.

IT IS INTERESTING TO KNOW

In 1860 was published the classic recipe book by Elena Molokhovetz "Gift to Young Housewives". It was over 1,000 pages long and is still considered a kitchen Bible by Russia's home cooks. Mrs Molokhovetz was full of respect for Russian traditions and the dictates¹ of the Church calendar, but French in the techniques and refinement she brought to the ordinary table.

* * *

Salting and soaking are the oldest methods of preserving products for long and cold Russian winters. Foods treated in these two ways were favourites with both peasants and royalty. Empress Catherine the Great liked best of all a Russian dish of salted cucumber with a piece of boiled beef.

* * *

Russian cuisine has borrowed many products and preparation methods from other national cuisines. Trade with Byzantium brought Russia spices, seasonings, rice and buckwheat. Bulgaria shared its peppers, eggplants² and marrow squashes³.

Western neighbours influenced Russian cuisine too and now we have beef steaks and schnitzels from German-Dutch cuisine and many sauces, dishes of poultry, game, fish and vegetables from France.

¹ Dictates — предписания, требования

Объяснить правила составления устного или письменного монологического высказывания.

Выполнить задание устно.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально - техническое оснащение: тетрадь, ручка, словарь, учебник, компьютер.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально.

Критерии оценивания устного монологического высказывания:

Устное монологическое высказывание является эффективным способом контроля полноты усвоения новой лексики.

При оценке учитываются следующие критерии:

- точность и эквивалентность использования общеупотребительной лексики;
- свободное владение профессиональной терминологией;
- соблюдение всех структурно-грамматических категорий при передаче информации.

В соответствии с уровнем выполнения задания может получить следующее количество баллов:

5 баллов – соответствие вышеперечисленным критериям в полном объеме;

4 балла – научный стиль не выдержан, основные структуры текста переданы частично;

3 балла – языковые средства использованы некорректно, нарушена логическая последовательность, потеряно структурно- семантическое ядро высказывания;

2 балла – не соблюдены основные критерии, студент не имеет достаточного знания лексического материала по специальности.

Практическое занятие № 53-54.

Тема: Составление диалогического высказывания «What is your favorite dish?». (2 часа)

Цель занятия:

1. Повторение и закрепление ранее изученного грамматического материала.
2. Повторение изученной лексики
3. Обогащение словарного запаса обучающихся;
4. Закрепление практических навыков при составлении диалогического высказывания.

Ход работы:

Повторить лексику.

Прослушать и перевести диалоги устно.

Составить свои диалоги, используя профессиональную и общеупотребительную лексику.

Разыграть диалог в паре.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально - техническое оснащение: тетрадь, ручка, словарь, учебник.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально и по парам.

Критерии оценивания составления диалогов:

Актуальность темы.

Соответствие содержания теме.

Правильность и полнота использования грамматических навыков.

Соответствие оформления сообщения требованиям.

Практическое занятие № 55-56.

Тема: Контрольная работа №1. (2 часа)

Цель занятия:

1. Определить уровень владения новой лексикой и новым грамматическим материалом. англ. языком.
2. Воспитать аккуратность и самостоятельность в работе.

Ход работы:

Выдать материалы контрольной работы.

Объяснить порядок выполнения работы.

Записать выполненную контрольную работу в тетрадь.

Контрольная работа № 1

Лексика и грамматика по теме: «Русская кухня».

Вариант 1

- 1) Прочитайте и переведите текст письменно
- 2) Выполните после текстовые упражнения
- 3) Составить словарь профессиональных терминов 10 слов и выражений

Kitchen design may vary according to the following things: the food outlet location, the type of customer, the number of covers, the menu, the service and the number of staff. However, the organization of every kitchen should always follow two basic rules: a linear production line, so that there is a logical progression from preparation to service to improve efficiency, and a separation of processes, to avoid contact between raw materials, packaging, leftovers and kitchen waste, which can lead to contamination.

Therefore, the kitchen should be in a strategic point, between the storage areas and the restaurant, so that raw materials are conveniently stored and final dishes are served quickly to customers. Access to storage premises should be easy for vehicles carrying goods and waste from outside, but totally separate from food preparation areas. Storage premises should cover the smallest possible area to avoid wasting space and to ensure the regular supply of raw materials. Inside the kitchen, space is divided according to the type of activity carried out in different areas. Each area (or specialist station) is equipped and located to communicate with the other areas. For example the cold preparation section, the area where raw materials are prepared, must be near the cold storage rooms, where perishable goods are stored. Next to this, you usually find the storeroom, where equipment and non-perishable goods are stored. Whereas the main kitchen or hot dish section, where hot food is prepared, must be directly connected to the service area, where orders are placed and waiting staff collect food. This in turn must be near the dishwashing area, where dishes, pots and pans are washed and stored.

2. Соедините названия частей кухни с их назначением.

- 1) The main kitchen is ...
- 2) The cold preparation section is...
- 3) The service area is...
- 4) The storeroom is...
- 5) The cold storage room is...
- 6) The dishwashing area is...
- a) The place where equipment and non-perishable goods are stored.
- b) The place where dishes, pots and pans are washed and stored.
- c) The place where hot food is prepared.
- d) The place where orders are placed and waiting staff collect food.
- e) The place where perishable goods are stored.
- f) The place where raw ingredients are prepared.

Вариант 2.

- 1) Прочитайте и переведите текст письменно
- 2) Составьте 5 вопросов к тексту
- 3) Составить словарь профессиональных терминов 10 слов и выражений

The most famous part of the chef's uniform is the toque, the chef's hat. It is usually made of white paper or material and it covers hair, which should be clean and short to avoid any contact with food or dirt.

Nowadays some chefs prefer to wear a bandana, a piece of colored material, which is also hygienic as it completely covers hair. Some chefs also wear a triangle, a kind of scarf usually made of cotton, rolled up around the neck to absorb sweat and stop the neck from getting cold.

Another important garment is the chef's jacket, which is usually made of good quality white cotton, heat-resistant and easy to wash. Jackets are usually double-breasted with special material or plastic buttons, which do not melt or drop into food. This kind of jacket is quickly removed in an emergency or reversed if it becomes stained on one side. Wide roll-up sleeves aim to protect arms from heat and burns. Kitchen staff must carefully tie an apron around their waist, making sure it covers them right down to their ankles and folding it over at the top to provide extra heat protection. They should be careful to cover the knot so that it cannot catch in anything causing danger. The torch on is a piece of material used to pick up and move hot things and should always be tied to the apron. Chefs' trousers need to be made of nonflammable material without a hem, because bacteria can grow there. Some women wear a skirt, which meets the same standards.

Chefs wear comfortable, lightweight shoes made of leather or another natural material as they stand up all day. Non-slip soles, a thick upper part and a protective steel cap are all important details to help avoid burns or accidents. Before work, chefs put their own clothes away to prevent possible contamination and all staff wear clean uniforms every day.

Критерии оценивания письменного перевода:

Письменный перевод оригинального специализированного текста с иностранного языка на родной является эффективным способом контроля полноты и точности понимания.

При оценке письменного перевода учитываются следующие критерии:

- научный стиль перевода;
- точность и эквивалентность перевода;
- свободное владение профессиональной терминологией;
- соблюдение всех структурно-грамматических категорий при передаче информации.

В соответствии с уровнем выполнения задания может получить следующее количество баллов:

- 5 баллов – соответствие вышеперечисленным критериям в полном объеме;
- 4 балла – научный стиль не выдержан, основные структуры текста переданы частично;
- 3 балла – языковые средства использованы некорректно, нарушена логическая последовательность перевода, потеряно структурно-семантическое ядро текста;
- 2 балла – не соблюдены основные критерии, студент не имеет достаточного знания лексического материала по специальности.

Критерии оценивания послетекстового задания:

- 3 балла – выполнено 90 - 100% от всего задания.
- 2 балла – выполнено 80 - 90% от всего задания.
- 1 балл – выполнено 70 - 80% от всего задания.
- 0 баллов - выполнено меньше 70% .

Критерии оценивания лексического задания:

Каждый термин оценивается в 1 балл, максимальное количество баллов – 10.

Общее оценивание

По заключению проведения испытания количество баллов выставляется с учетом вышеперечисленных критериев и выводится средний балл по 4-х балльной системе:

- 21 – 23 баллов – «отлично».
- 17 – 20 баллов – «хорошо».
- 12 – 16 баллов – «удовлетворительно».
- 11 – 0 баллов – «неудовлетворительно».

Критерии оценивания:

Процент результативности (правильных ответов) (отметка) вербальный аналог	Оценка уровня подготовки балл
90 – 100	«5» - отлично.
75 – 89	«4» - хорошо.
60 – 74	«3» - удовлетворительно.
менее 60	«2» - неудовлетворительно.

Условия выполнения задания:

1. Место выполнения задания: задание выполняется на занятии в аудиторное время
2. Максимальное время выполнения задания: _90_ мин.
3. Вы можете воспользоваться учебником, тетрадью.

Раздел 5. Приготовление пищи. 15 часов.**Практическое занятие № 57.**

Тема: Приготовление пищи: лексика по теме. (1 час)

Цель занятия:

1. Ознакомление учащихся с профессионально ориентированной лексикой
2. Воспитать аккуратность и самостоятельность в работе.

Ход работы:

- прочитать и объяснить новые слова.
- записать их в тетрадь.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально - техническое оснащение: тетрадь, ручка, словарь, учебник, компьютер, монитор.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально.

Практическое занятие № 58.

Тема: Приготовление пищи: выполнение предтекстовых упражнений. (1 час)

Цель занятия:

1. Ознакомление учащихся с профессионально ориентированной лексикой.
2. Отработка учащимися новой лексики.
3. Выработать у обучающихся практические методы перевода, работы с текстом.
4. Воспитать аккуратность и самостоятельность в работе.

Ход работы:

Объяснить новую лексику.

Объяснить задания и правила выполнения упражнений.

Выполнять упражнения устно и письменно.

Methods of Cooking

Cooking Methods	Benefits	Disadvantages
Deep-frying		
Quick cooking in boiling fat	Retains some vitamins	Increases the fat content of foods
Dry-frying		
Fat-free frying	No fat added. Good retention of vitamins and minerals	Only suitable for foods containing some natural fat
Stir-frying		
Quick cooking over high heat	Crisp look and taste. Little fat is needed. Minimal vitamin loss	High in salt if too much soya sauce is used
Microwaving		
Cooking in a microwave oven	Minimal vitamin loss	Uneven cooking with "cold" and "hot" spots in food
Braising and stewing		
Slow cooking in liquid over several hours	Improves flavour and texture of tough cuts of meat	Vitamins leach into liquid but retention in stewing is better than in roasting

Cooking Methods	Benefits	Disadvantages
Grilling		
Quick cooking with dry heat	No fat added. Vitamin and mineral loss to pan sediments	Charcoal or open-flame grilling of meats may induce the formation of carcinogens
Boiling		
Cooking in large amounts of water	Improves texture of tough vegetables	Some vitamin loss to liquid
Poaching		
Simmering in a little liquid	No added fat	Some vitamin loss
Steaming		
Cooking over steam that is converted from a little water	Preserves most nutrients and flavour	Need to watch cooking time carefully to prevent overcooking
Roasting		
Cooking with intense, dry heat	Succulent meat; vegetables retain some vitamins	Vitamin loss. Fat added to meat with the basting
Pot-roasting		
Slow baking in a covered dish	No added fat	Some vitamin loss
Pressure cooking		
Quick cooking at high temperature, minimal water	Most vitamins and minerals preserved	Timing difficult to control, which may cause overcooking

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально - техническое оснащение: тетрадь, ручка, словарь, учебник, компьютер, монитор.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально и коллективно.

Критерии оценивания:

Процент результативности (правильных ответов)
(отметка) вербальный аналог

90 ÷ 100

75 ÷ 89

60 ÷ 74

менее 60

Оценка уровня подготовки балл

«5»-отлично

«4»- хорошо

«3»- удовлетворительно

«2»- неудовлетворительно

Практическое занятие № 59-60.

Тема: Приготовление пищи: чтение и перевод текста по теме. (2 часа)

Цель занятия:

- 1.Выработать у обучающихся практические методы перевода, работы с текстом.
2. Отработка учащимися новой лексики.

3. Воспитать аккуратность и самостоятельность в работе.

Ход работы:

- повторить лексический материал
- прочитать текст по абзацам
- перевести
- записать перевод в тетрадь

Preparing for the Party

A mother and her daughter are cooking dishes for the party.

I need your help badly, Mary. There is so much to do for tonight's party — a salad to be prepared, various pies and cakes to be baked, a goose to be roasted, and a lot of other things to be cooked.

Please take the mincing machine and mince this bit of meat while I am scraping and slicing the carrots.

Will you peel these potatoes and onions? I'll make some potato chips and you set up the rest of the potatoes to boil. When they are soft, mash them with butter and milk. You know that milk must be hot, don't you? So, we'll have mashed potatoes and vegetables with the meat. Please clear the peeling off the table.

Now, wash and cut the potatoes and cucumbers, put them on the dish but don't dress with the mayonnaise, we'll do it later.

I think that it's time to get out the goose from the oven. Oh, what a perfect smell! I've never yet had such a beautiful golden crust. It makes one's mouth water just to look at it.

Won't you please get me the baking pan? We'll bake a layer cake and a pie with jam filling. I'll beat the eggs for the dough. Look, the rice is boiling over, turn the gas down a little, will you?

Now, be a good girl and whip the whites of these eggs. Here is some powdered sugar to mix with the whites when you are through... That's about all, I think. Thank you, dear, you've been a great help to me. Only put the fish jelly into the refrigerator, and then you may be free till evening.

Now will you help me in laying the table? The guests will come in an hour. We'll be twelve altogether, so lay twelve places. Take the dishes for refreshments from the sideboard and put them on the table. Now fetch the wine glasses — one for each cover.

We shan't uncork the bottles. That's a man's job, of course, but get the corkscrew ready. Now, while I'm busy in the kitchen reheating some dishes, you open these tins. Here is the tin opener for you.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально - техническое оснащение: тетрадь, ручка, словарь, учебник, компьютер, монитор.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально и коллективно.

Критерии оценивания письменного перевода:

Письменный перевод оригинального специализированного текста с иностранного языка на родной является эффективным способом контроля полноты и точности понимания.

При оценке письменного перевода учитываются следующие критерии:

- точность и эквивалентность перевода;
- свободное владение профессиональной терминологией;
- соблюдение всех структурно-грамматических категорий при передаче информации.

В соответствии с уровнем выполнения задания может получить следующее количество баллов:

- 5 баллов – соответствие вышеперечисленным критериям в полном объеме;
- 4 балла – научный стиль не выдержан, основные структуры текста переданы частично;
- 3 балла – языковые средства использованы некорректно, нарушена логическая последовательность перевода, потеряно структурно- семантическое ядро текста;
- 2 балла – не соблюдены основные критерии, студент не имеет достаточного знания лексического материала по специальности.

Практическое занятие № 61-62.

Тема: Приготовление пищи: выполнение послетекстовых заданий. (2 часа)

Цель занятия:

4. Отработка учащимися новой лексики.
5. Выработать у обучающихся практические методы перевода, работы с текстом.
6. Воспитать аккуратность и самостоятельность в работе.

Ход работы:

- повторить лексический материал
- объяснить задания и правила выполнения упражнений.
- выполнять упражнения устно и письменно.

2. Ответьте на вопросы:

1. What is to be prepared to the party?
2. What is the daughter doing while her mother is slicing the carrots?
3. What are they going to do with the potatoes?
4. How do they usually prepare mashed potatoes?
5. What salad is the daughter preparing?
6. What was in the oven?
7. What is the mother going to bake?
8. What kind of filling has she prepared?
9. Who will beat the eggs for the dough?
10. What must be put into the refrigerator?
11. Who is laying the table?
12. How many guests are coming?
13. Is the mother going to uncork the bottles?
14. Who will do it?
15. What is the daughter doing while the mother is reheating some dishes?
16. What does she need to open the tins?
17. Do you help your mother to cook dishes for the party?
18. Do you help in laying the table?
19. What do you like to cook?
20. Who washes the dishes after the dinner?

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально - техническое оснащение

Оборудование: тетрадь, ручка, словарь, учебник.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально и коллективно.

Критерии оценивания:

Процент результативности (правильных ответов)
(отметка) вербальный аналог

Оценка уровня подготовки балл

90 ÷ 100

«5»-отлично

75 ÷ 89

«4»- хорошо

60 ÷ 74

«3»- удовлетворительно

менее 60

«2»- неудовлетворительно

Практическое занятие № 63-64.

Тема: Сравнение и употребление Present Simple and Present Continuous Tenses. Выполнение грамматических упражнений. (2 часа)

Цель занятия:

4. Повторение и закрепление ранее изученного грамматического материала.
5. Повторение изученной лексики
6. Обогащение словарного запаса обучающихся;

Ход работы:

-повторить

Present Simple and Present Continuous Tenses.

-прослушать и перевести предложения на слух.

-выполнить упражнения.

-записать в тетрадь.

1. Поставьте глаголы в скобках в Present Simple или Present Continuous:

1. Mother (to cook) very tasty soups. 2. Look! Children (to play) in the yard. 3. Nick (to make) breakfast every morning. 4. I can't speak to you now as I (to do) my homework. 5. They (not to watch) TV at the moment, they (to read) newspapers. 6. I usually (to have) dinner after work. 7. My parents (to have) dinner now. 8. You (to cook) every day? 9. You (to cook) meal now? 10. My brother (not to play) computer games now, he (to watch) TV. 11. I (not to drink) coffee now. I (to write) a composition. 12. Look! The baby (to sleep). He always (to sleep) after dinner.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально - техническое оснащение: тетрадь, ручка, словарь, учебник.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально и коллективно.

Критерии оценивания:

Процент результативности (правильных ответов) (отметка) вербальный аналог	Оценка уровня подготовки балл
90 ÷ 100	«5»-отлично
75 ÷ 89	«4»- хорошо
60 ÷ 74	«3»- удовлетворительно
менее 60	«2»- неудовлетворительно

Практическое занятие № 65-66.

Тема: Составление диалогического высказывания «Preparing for the party» (2 часа)

Цель занятия:

1. Повторение и закрепление ранее изученного грамматического материала.
2. Повторение изученной лексики
3. Обогащение словарного запаса обучающихся;
4. Закрепление практических навыков при составлении диалогического высказывания.

Ход работы:

Повторить лексику.

Прослушать и перевести диалоги устно.

Составить свои диалоги, используя профессиональную и общеупотребительную лексику.

Разыграть диалог в паре.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально - техническое оснащение: тетрадь, ручка, словарь, учебник.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально и по парам.

Критерии оценивания составления диалогов:

Актуальность темы.

Соответствие содержания теме.

Правильность и полнота использования грамматических навыков.

Соответствие оформления сообщения требованиям.

Практическое занятие № 67-68.

Тема: Приготовление пищи: чтение и перевод текста по теме. (2 часа)

Цель занятия:

1. Выработать у обучающихся практические методы перевода, работы с текстом.
2. Отработка учащимися новой лексики.
3. Воспитать аккуратность и самостоятельность в работе.

Ход работы:

- повторить лексический материал
- прочитать текст по абзацам
- перевести
- записать перевод в тетрадь

What Is a Fondue?

Have you ever eaten a fondue? If not, we can help you. We are going to make a fondue together now.

Something from the history of the name of this dish. Fondue is a French word for “melted” because the principle of its preparing is based on cheese or fat melting.

First of all we advise you to choose wine and cheese for preparing a tasty dish. A Swiss cheese fondue is normally made from the Swiss cheese Emmentaler and Gruyère, but any hard cheese can be used. You could take cheddar, for example.

You need alcohol in a fondue, not just for flavour, but to lower the boiling point and stop the protein in the cheese from curdling. Use dry Swiss white wine if you can, or a Riesling.

Don't forget about the fondue set, it consists of a cast-iron set, a tablemat stand and special forks.

Then take 1 large garlic clove, peeled and cut in half, 400 ml dry white wine, 1 teaspoon fresh lemon juice, 350 g grated cheese Gruyère and 350 g grated cheese Emmentaler, 1 tablespoon corn flour, 2 tablespoons kirsch and a large pinch of ground nutmeg.

For serving you should have 1—2 French sticks and/or a bowl of freshly boiled small new potatoes and green salad. (Per serving for six 499 calories, protein 34 g, carbohydrate 3 g, fat 35 g, saturated fat 22 g, fibre trace, added sugar none, salt 1.34 g.)

1. Rub the sides and base of the fondue pot with the cut garlic. Pour in the wine and lemon juice and heat on the point of simmering.

2. Turn the heat down low and add the cheese, a handful at time, stirring well with a large wooden fork or spoon. Stir slowly and continuously over a low heat so the mixture just bubbles gently. The cheese will take a good few minutes to melt into the wine, but be patient and you'll end up with a lovely smooth sauce.

3. When all the cheese has been added, blend the corn flour and kirsch in a small bowl, then mix into the pot. Stir until the mixture is smooth. Season with pepper and nutmeg. Transfer to the fondue burner at the table and serve with the chunks of bread and/or potatoes for dipping, and a big green salad to eat after the fondue is finished.

This recipe is good enough as a main course (4—6 servings) or an appetizer (12 servings). It takes you 10 minutes for preparation and 15 minutes for cooking.

Fondue etiquette. During the meal stir the fondue from time to time in a figure eight. Keeping it on the move will stop it becoming lumpy and sticking to the bottom. If the mixture gets too thick, add a little warmed wine and stir well, but don't ever let the fondue boil.

When the fondue is nearly finished, there will be a crusty layer of cheese on the bottom. Scrape this out and divide it between the guests, it's delicious.

You can serve the bread lightly baked or toasted, but day-old bread is best for dipping.

Don't ever drink water with a fondue as this causes violent indigestion. The water coagulates the cheese into a solid mass giving you terrible stomach pains.

Do as the Swiss do — drink white wine or hot tea.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально - техническое оснащение: тетрадь, ручка, словарь, учебник, компьютер, монитор.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально и коллективно.

Критерии оценивания письменного перевода:

Письменный перевод оригинального специализированного текста с иностранного языка на родной является эффективным способом контроля полноты и точности понимания.

При оценке письменного перевода учитываются следующие критерии:

- точность и эквивалентность перевода;
- свободное владение профессиональной терминологией;
- соблюдение всех структурно-грамматических категорий при передаче информации.

В соответствии с уровнем выполнения задания может получить следующее количество баллов:

- 5 баллов – соответствие вышеперечисленным критериям в полном объеме;
- 4 балла – научный стиль не выдержан, основные структуры текста переданы частично;
- 3 балла – языковые средства использованы некорректно, нарушена логическая последовательность перевода, потеряно структурно- семантическое ядро текста;
- 2 балла – не соблюдены основные критерии, студент не имеет достаточного знания лексического материала по специальности.

Практическое занятие № 69.

Тема: «It is interesting to know» аудирование, говорение. (1 час)

Цель занятия:

1. Отработка учащимися новой лексики.
2. Выработать у обучающихся практические навыки монологического высказывания по заданной теме.
3. Воспитать аккуратность и самостоятельность в работе.

Ход работы:

Повторить лексический материал

Прослушать текст.

Сделать устный перевод текста.

Ответить на вопросы к тексту.

Объяснить правила составления устного или письменного монологического высказывания.

Выполнить задание устно.

Fusion¹ Cooking

Fusion cooking is cooking which combines one or more elements from different cooking traditions, either techniques or ingredients. It is also called cross-cultural cooking, or cooking without barriers. Fusion ingredients usually come from Asia, Central America or South America.

¹ Fusion – соединение, сочетание, сплав

Cacao

The cacao is a tropical plant that originated in Central and South America. It grows to a height of 5 to 8 m. The fruits are pods that are oblong and oval in shape and 15 to 20 cm long. The pods weigh 500—600 g. Each pod contains about 40 to 50 beans arranged in five rows.

The natives, especially the Mayas and Aztecs, used the cacao beans as a source of food and beverages and also as a means of exchange, buying with it necessities in the markets throughout the region.

The Aztecs consumed cacao as a beverage, after having pounded the roasted beans in hot water. They sometimes sweetened the drink with honey and thickened it with cornflour. Cayenne pepper was also often used to make it piquant. The beverage was called chocolate — a combination of *choco*, the Aztec name for cacao, and *latl*, their word for water.

In Mexico, cacao beans formed the basis of a complex system of exchange too. For example, the city of Tabasco paid the Emperor Montezuma an annual tax of 24,000 cacao beans. That assured the monarch his daily ration of 30 cups of chocolate and 2,000 more for his courtiers¹.

Chocolate is a useful source of energy. A cup of this precious beverage would put a man in condition to make a whole day's march without the need for other food.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально - техническое оснащение: тетрадь, ручка, словарь, учебник, компьютер.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально.

Критерии оценивания устного монологического высказывания:

Устное монологическое высказывание является эффективным способом контроля полноты усвоения новой лексики.

При оценке учитываются следующие критерии:

- точность и эквивалентность использования общеупотребительной лексики;
- свободное владение профессиональной терминологией;
- соблюдение всех структурно-грамматических категорий при передаче информации.

В соответствии с уровнем выполнения задания может получить следующее количество баллов:

- 5 баллов – соответствие вышеперечисленным критериям в полном объеме;
- 4 балла – научный стиль не выдержан, основные структуры текста переданы частично;
- 3 балла – языковые средства использованы некорректно, нарушена логическая последовательность, потеряно структурно- семантическое ядро высказывания;
- 2 балла – не соблюдены основные критерии, студент не имеет достаточного знания лексического материала по специальности.

Практическое занятие № 70-71.

Тема: «Culinary art» аудирование, говорение. (2 часа)

Цель занятия:

1.Отработка учащимися новой лексики.

1. Выработать у обучающихся практические навыки монологического высказывания по заданной теме.
2. Воспитать аккуратность и самостоятельность в работе.

Ход работы:

- повторить лексический материал
- прослушать текст.
- сделать устный перевод текста.
- ответить на вопросы к тексту.
- объяснить правила составления устного или письменного монологического высказывания.
- выполнить задание устно.

The Joys of Juice

Fresh fruit and vegetable juice drinking has become much more widespread in recent years. Many people start each day with a glass of freshly squeezed orange juice, while others harvest their own crops of fruits and vegetables to press themselves, or follow diet regimes that are based on juices.

The Health Benefits. Most fresh fruits and vegetables are excellent sources of the antioxidant vitamins, beta carotene and vitamins C and E. These nutrients, research suggests, help to neutralize the harmful effects of the body's free radicals, which have been linked to aging, heart disease and cancer.

Juices can also make you feel healthier because they contain plant enzymes that aid digestion. It is even claimed that juices are able to alleviate many common complaints such as sore throats and insomnia. But fruit juices such as apple and citrus juices naturally contain about 10 per cent sugar and, if consumed frequently throughout the day, will cause tooth decay.

Making Your Own. Although juices do not pack as much of a punch nutritionally as the raw, fibrous fruit or vegetable, they are often tastier. Carrot juice is a notable example.

Juices are also a good way to boost your vitamin intake. In most cases a glass of fresh juice provides several times the recommended

levels of vitamins and minerals, and because they are water-based, the body will excrete any excess.

Freshly squeezed juices are better than the shop-bought variety because vitamin C diminishes with time and with exposure to air. They are also more likely to be free of any additives. Citrus fruits can be squeezed by hand, but with a juicing machine you can make a variety of cocktails. Thoroughly wash all vegetables and fruits you use to remove traces of insecticides and fertilizers.

Ready-made Juices. Many manufacturers add preservatives or additives to packaged or bottled juices. Often, however, these are naturally occurring plant by-products and not necessarily harmful. By far the most common added ingredient in juice is refined sugar.

If you buy ready-made juices or the frozen concentrates, read the label to make sure that they have no added sugar or colourings, especially if you are giving them to children. For younger children, even pure fruit juices should always be diluted; many juices are quite acidic and can damage young teeth or cause diarrhea if children drink them at full strength.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально - техническое оснащение: тетрадь, ручка, словарь, учебник, компьютер.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально.

Критерии оценивания устного монологического высказывания:

Устное монологическое высказывание является эффективным способом контроля полноты усвоения новой лексики.

При оценке учитываются следующие критерии:

- точность и эквивалентность использования общеупотребительной лексики;
- свободное владение профессиональной терминологией;
- соблюдение всех структурно-грамматических категорий при передаче информации.

В соответствии с уровнем выполнения задания может получить следующее количество баллов:

- 5 баллов – соответствие вышеперечисленным критериям в полном объеме;
- 4 балла – научный стиль не выдержан, основные структуры текста переданы частично;
- 3 балла – языковые средства использованы некорректно, нарушена логическая последовательность, потеряно структурно - семантическое ядро высказывания;
- 2 балла – не соблюдены основные критерии, студент не имеет достаточного знания лексического материала по специальности.

Раздел 11. Кухня народов мира.

Практическое занятие № 72.

Тема: Кухня народов мира: лексика по теме. (1 час)

Цель занятия:

1. Ознакомление учащихся с профессионально ориентированной лексикой
2. Воспитать аккуратность и самостоятельность в работе.

Ход работы:

- прочитать и объяснить новые слова.
- записать их в тетрадь.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально - техническое оснащение: тетрадь, ручка, словарь, учебник, компьютер, монитор.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально.

«2»- неудовлетворительно

Практическое занятие № 73.

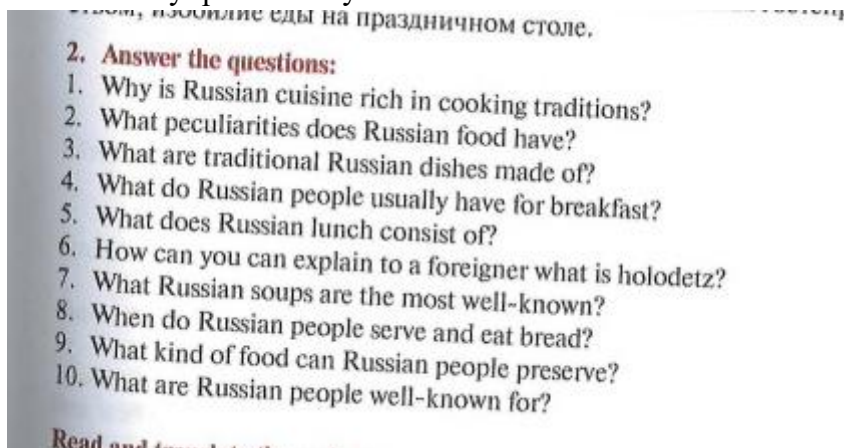
Тема: Кухня народов мира: выполнение предтекстовых упражнений. (1 час)

Цель занятия:

1. Ознакомление учащихся с профессионально ориентированной лексикой.
2. Отработка учащимися новой лексики.
3. Выработать у обучающихся практические методы перевода, работы с текстом.
4. Воспитать аккуратность и самостоятельность в работе.

Ход работы:

- объяснить новую лексику.
- объяснить задания и правила выполнения упражнений.
- выполнять упражнения устно и письменно.



ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально - техническое оснащение: тетрадь, ручка, словарь, учебник, компьютер, монитор.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально и коллективно.

Критерии оценивания:

Процент результативности (правильных ответов)
(отметка) вербальный аналог

90 ÷ 100

75 ÷ 89

Оценка уровня подготовки балл

«5»-отлично

«4»- хорошо

60 ÷ 74
менее 60

«3»- удовлетворительно
«2»- неудовлетворительно

Практическое занятие № 74-75.

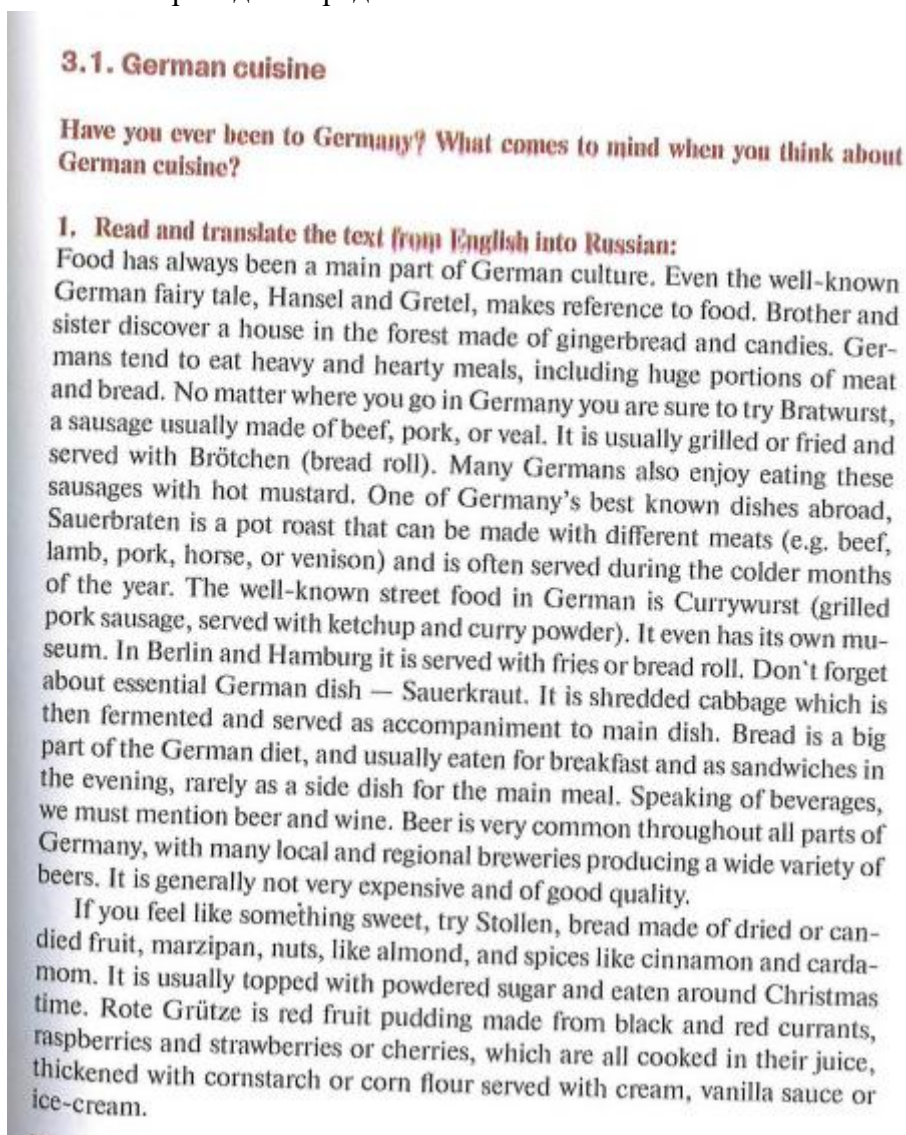
Тема: Кухня народов мира: чтение и перевод текста по теме. (2 часа)

Цель занятия:

1. Выработать у обучающихся практические методы перевода, работы с текстом.
2. Отработка учащимися новой лексики.
3. Воспитать аккуратность и самостоятельность в работе.

Ход работы:

- повторить лексический материал
- прочитать текст по абзацам
- перевести
- записать перевод в тетрадь



ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально - техническое оснащение: тетрадь, ручка, словарь, учебник, компьютер, монитор.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально и коллективно.

Критерии оценивания письменного перевода:

Письменный перевод оригинального специализированного текста с иностранного языка на родной является эффективным способом контроля полноты и точности понимания.

При оценке письменного перевода учитываются следующие критерии:

- точность и эквивалентность перевода;
- свободное владение профессиональной терминологией;
- соблюдение всех структурно-грамматических категорий при передаче информации.

В соответствии с уровнем выполнения задания может получить следующее количество баллов:

- 5 баллов – соответствие вышеперечисленным критериям в полном объеме;
- 4 балла – научный стиль не выдержан, основные структуры текста переданы частично;
- 3 балла – языковые средства использованы некорректно, нарушена логическая последовательность перевода, потеряно структурно- семантическое ядро текста;
- 2 балла – не соблюдены основные критерии, студент не имеет достаточного знания лексического материала по специальности.

Практическое занятие № 76-77.

Тема: Кухня народов мира: выполнение послетекстовых заданий. (2 часа)

Цель занятия:

1. Отработка учащимися новой лексики.
2. Выработать у обучающихся практические методы перевода, работы с текстом.
3. Воспитать аккуратность и самостоятельность в работе.

Ход работы:

- повторить лексический материал
- объяснить задания и правила выполнения упражнений.
- выполнять упражнения устно и письменно.

1.1. Find the equivalents in the text: основная часть культуры, немецкая сказка, обнаружить дом, сделанный из имбирных пряников и конфет, куда бы вы ни пошли, известное за рубежом блюдо, часть рациона, стоит упомянуть, посыпанный сверху сахарной пудрой, подается к основному блюду в качестве дополнения.

1.2. Answer the questions:

1. What food is mentioned in German fairy tale?
2. What is the name of well-known German sausage?
3. What is Bratwurst made of?
4. How do Germans cook and serve Bratwurst?
5. What is the best known German's dish abroad?
6. What kind of meat do they use to cook Sauerbraten?
7. When do they serve pot roast?
8. How is well-known street food in Germany called?
9. What is Sauerkraut?
10. What dessert dishes are mentioned in the text?

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально - техническое оснащение

Оборудование: тетрадь, ручка, словарь, учебник.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально и коллективно.

Критерии оценивания:

Процент результативности (правильных ответов) (отметка) вербальный аналог	Оценка уровня подготовки балл
90 ÷ 100	«5»-отлично
75 ÷ 89	«4»- хорошо
60 ÷ 74	«3»- удовлетворительно
менее 60	«2»- неудовлетворительно

Практическое занятие № 78.

Тема: Кухня народов мира: чтение и перевод текста по теме. (1 час)

Цель занятия:

- 1.Выработать у обучающихся практические методы перевода, работы с текстом.
2. Отработка учащимися новой лексики.
3. Воспитать аккуратность и самостоятельность в работе.

Ход работы:

- повторить лексический материал
- прочитать текст по абзацам
- перевести
- записать перевод в тетрадь



Unit 2. English cuisine

Is there a place in your city where you can try English cuisine? What do you know about "Big English breakfast"?

1. Read and translate the text from English into Russian:

English people have a special cuisine. Traditional English dishes include fish and chips, roast beef, steak, pudding and some others. It's natural that all types of food can be found in English restaurants nowadays. For example, fans of Japanese food will easily find sushi in English cities, fans of Italian food, will easily find all sorts of pasta and pizza in England. However, many people want to try traditional British cuisine when visiting England. For breakfast English people prefer either oatmeal or cereal with milk, fried eggs with bacon, a glass of orange juice or a cup of fresh coffee. During lunch many people are away at work, or at school, so they carry their lunch with them. It usually consists of a couple of delicious sandwiches with ham, cheese and fresh vegetables, and a small pack of juice. Many Englishmen drink 5 o'clock tea with cookies. It's a kind of English siesta. For dinner families usually gather around the dining-table to chat and to share some tasty dishes. Among them steaks or fish, steamed vegetables, rice, fresh salad, and a glass of wine or beer, depending on tastes. Children drink either water, or tea. English families often go out for an evening meal, especially on Friday nights. Traditional English cuisine contains many interesting recipes, but probably the most famous of all is "Fish & Chips". This dish consists of fried chops from fish and French fries. On special occasions English people often serve roast turkey and traditional pudding. Many people tend to criticize the English cuisine; nevertheless, it has a certain charm and value.

Vocabulary:

to include — включать
however — однако
either or — либо
during — в течение
to carry — нести
to chat — болтать
to depend on — зависит от
among them — среди них
tend to — склонны к
special occasions — особые случаи

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально - техническое оснащение: тетрадь, ручка, словарь, учебник, компьютер, монитор.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально и коллективно.

Критерии оценивания письменного перевода:

Письменный перевод оригинального специализированного текста с иностранного языка на родной является эффективным способом контроля полноты и точности понимания.

При оценке письменного перевода учитываются следующие критерии:

- точность и эквивалентность перевода;
- свободное владение профессиональной терминологией;
- соблюдение всех структурно-грамматических категорий при передаче

информации.

В соответствии с уровнем выполнения задания может получить следующее количество баллов:

5 баллов – соответствие вышеперечисленным критериям в полном объеме;

4 балла – научный стиль не выдержан, основные структуры текста переданы частично;

3 балла – языковые средства использованы некорректно, нарушена логическая последовательность перевода, потеряно структурно- семантическое ядро текста;

2 балла – не соблюдены основные критерии, студент не имеет достаточного знания лексического материала по специальности.

Практическое занятие № 79-80.

Тема: Кухня народов мира: выполнение послетекстовых заданий. (2 часа)

Цель занятия:

1. Отработка учащимися новой лексики.
2. Выработать у обучающихся практические методы перевода, работы с текстом.
3. Воспитать аккуратность и самостоятельность в работе.

Ход работы:

- повторить лексический материал
- объяснить задания и правила выполнения упражнений.
- выполнять упражнения устно и письменно.

charm and value — определенный шарм и ценность

1.1. Find the equivalents in the text: легко найдут, предпочитают овсянку или хлопья, берут обед с собой, пара вкусных бутербродов, состоит из, соберется за обеденным столом, поделиться вкусными блюдами, зависит от вкуса, вероятно, самое известное блюдо, склонны критиковать.

1.2. Answer the questions:

1. What are traditional English dishes according to the text?
2. Do the restaurant in England serve only their own traditional dishes?
3. What does English breakfast consist of?
4. Where do people go for dinner?
5. Do they like eating together with their families?
6. What do they usually cook for family dinner?
7. What English dish is the most famous all over the world?
8. What kind of dishes do people usually serve on special occasion?
9. What do many people think of English cuisine?
10. Have you ever cook any English dish?

2. Read and translate the recipe:

Shepherd's Pie

Ingredients:

- 1 tablespoon olive oil
- 1 brown onion, halved, finely chopped
- 1 carrot, peeled, finely chopped
- 2 celery sticks, trimmed, finely chopped
- 1 tablespoon tomato paste
- 500 g lamb mince
- salt and freshly ground black pepper
- 2 tablespoons plain flour
- 500 ml (2 cups) beef stock
- 1 tablespoon Worcestershire sauce
- 1 bay leaf
- 4 (about 200g each) potatoes, peeled, chopped
- 40 g butter
- 125 ml (1/2 cup) milk
- melted butter, to brush

Way of cooking:

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально - техническое оснащение

Оборудование: тетрадь, ручка, словарь, учебник.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально и коллективно.

Критерии оценивания:

Процент результативности (правильных ответов)
(отметка) вербальный аналог

Оценка уровня подготовки балл

90 ÷ 100

«5»-отлично

75 ÷ 89

«4»- хорошо

60 ÷ 74

«3»- удовлетворительно

менее 60

«2»- неудовлетворительно

Практическое занятие № 81-82.

Тема: Подготовка монологического высказывания «My favorite dish» (2 часа)

Цель занятия:

1. Отработка учащимися новой лексики.

2. Выработать у обучающихся практические навыки монологического высказывания по заданной теме.
3. Воспитать аккуратность и самостоятельность в работе.

Ход работы:

Повторить лексический материал

Объяснить правила составления устного или письменного монологического высказывания.

Выполнить задание устно.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально - техническое оснащение: тетрадь, ручка, словарь, учебник, компьютер, монитор.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально.

Критерии оценивания устного монологического высказывания:

Устное монологическое высказывание является эффективным способом контроля полноты усвоения новой лексики.

При оценке учитываются следующие критерии:

- точность и эквивалентность использования общеупотребительной лексики;
- свободное владение профессиональной терминологией;
- соблюдение всех структурно-грамматических категорий при передаче информации.

В соответствии с уровнем выполнения задания может получить следующее количество баллов:

5 баллов – соответствие вышеперечисленным критериям в полном объеме;

4 балла – научный стиль не выдержан, основные структуры текста переданы частично;

3 балла – языковые средства использованы некорректно, нарушена логическая последовательность, потеряно структурно- семантическое ядро высказывания;

2 балла – не соблюдены основные критерии, студент не имеет достаточного знания лексического материала по специальности.

Практическое занятие № 83-85.

Тема: Причастие 1 и 2. Выполнение грамматических упражнений. (3 часа)

Цель занятия:

1. Повторение и закрепление ранее изученного грамматического материала.
2. Повторение изученной лексики
3. Обогащение словарного запаса обучающихся;

Ход работы:

-повторить Сложное дополнение.

-прослушать и перевести предложения на слух.

-выполнить упражнения.

-записать в тетрадь.

Упражнение 374

Переведите на русский язык, обращая внимание на причастия.

1. Everybody looked at the dancing girl.
2. The little plump woman standing at the window is my grandmother.
3. The man playing the piano is Kate's uncle.
4. Entering the room, she turned on the light.
5. Coming to the theatre, she saw that the performance had already begun.
6. Looking out of the window, he saw his mother watering the flowers.
7. Hearing the sounds of music, we stopped talking.
8. She went into the room, leaving the door open.
9. Working at his desk, he listened to a new CD.
10. Running into the road, the young man stopped a taxi.
11. Looking through the newspaper, she noticed a photograph of her boss.
12. Using chemicals, the firemen soon put out the fire in the forest.

Упражнение 378

Переведите на русский язык, обращая внимание на Past Participle.

1. She put a plate of fried fish in front of me.
2. The coat bought last year is too small for me now.
3. Nobody saw the things kept in that box.
4. My sister likes boiled eggs.
5. We stopped before a shut door.
6. Tied to the tree, the goat could not run away.
7. They saw overturned tables and chairs and pieces of broken glass all over the room.
8. This is a church built many years ago.
9. The books written by Dickens give us a realistic picture of the 19th century England.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально - техническое оснащение: тетрадь, ручка, словарь, учебник.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально и коллективно.

Критерии оценивания:

Процент результативности (правильных ответов) (отметка) вербальный аналог	Оценка уровня подготовки балл
90 ÷ 100	«5»-отлично
75 ÷ 89	«4»- хорошо
60 ÷ 74	«3»- удовлетворительно
менее 60	«2»- неудовлетворительно

Практическое занятие № 86-87.

Тема: Кухня народов мира: презентация. (2 часа)

Цель занятия:

1. Повторение и закрепление ранее изученного грамматического материала.
2. Повторение изученной лексики
3. Обогащение словарного запаса обучающихся;
4. Закрепление практических навыков при создании презентации.

Ход работы:

Повторить лексику.

Напомнить требования при создании презентации.

Создать презентацию, используя профессиональную и общеупотребительную лексику.

Представить презентацию, сравнить её с созданными другими студентами.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально - техническое оснащение: тетрадь, ручка, словарь, учебник, компьютер, демонстрационное оборудование

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально.

Критерии оценивания создания презентации:

Актуальность темы.

Соответствие содержания теме.

Соответствие оформления презентации требованиям.

Практическое занятие № 88-89.

Тема: «International Cuisine» аудирование, говорение. (2 часа)

Цель занятия:

1. Отработка учащимися новой лексики.
5. Выработать у обучающихся практические навыки монологического высказывания по заданной теме.
6. Воспитать аккуратность и самостоятельность в работе.

Ход работы:

-повторить лексический материал

-прослушать текст.

-сделать устный перевод текста.

-ответить на вопросы к тексту.

-объяснить правила составления устного или письменного монологического высказывания.

-выполнить задание устно.

English Breakfast

Sergey: Tania, have you had breakfast yet?

Tania: Oh yes. Mary cooks an English breakfast every morning.

Sergey: What has she done for breakfast today?

Tania: We have had boiled eggs, toasts, bread and butter, marmalade and tea. Everything was delicious. I think there is nothing like an English breakfast.

Sergey: My breakfast at the hotel is always rolls and coffee.

Tania: Do you like English coffee?

Sergey: Oh no! English people can't make good coffee.

Tania: Yes, I enjoy English breakfast but their coffee is bad.

Sergey: Did you get used to English tea with milk?

Tania: Yes, and I prefer it to coffee.

Going to the Pub

Mary: John is going to take you out tonight.

Sergey: Where are we going to?

Mary: Would you like to go to a pub?

Sergey: To a pub? What's that?

Mary: Oh, you don't know what English pubs are? Pubs have been part of the British way of life for years. We go to a pub to meet friends and have a chat.

Sergey: Is it like a cafe?

Mary: No, the cafe is a place where people go for a meal or a quick cup of tea. But when you want to relax after a day's work and have your usual drink, you go to the pub.

Sergey: Do they buy food?

Mary: Yes, you can also buy food in some pubs: they serve hot sausages, pork pie, sandwiches or a ploughman's¹ lunch, consisting of bread, cheese and pickles².

Sergey: That's very interesting. Let's go to a pub.

2. Залайте лавг лавгу следующие вопросы и ответы на них:

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально - техническое оснащение: тетрадь, ручка, словарь, учебник, компьютер.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально.

Критерии оценивания устного монологического высказывания:

Устное монологическое высказывание является эффективным способом контроля полноты усвоения новой лексики.

При оценке учитываются следующие критерии:

- точность и эквивалентность использования общеупотребительной лексики;
- свободное владение профессиональной терминологией;
- соблюдение всех структурно-грамматических категорий при передаче информации.

В соответствии с уровнем выполнения задания может получить следующее количество баллов:

- 5 баллов – соответствие вышеперечисленным критериям в полном объеме;
4 балла – научный стиль не выдержан, основные структуры текста переданы частично;
3 балла – языковые средства использованы некорректно, нарушена логическая последовательность, потеряно структурно - семантическое ядро высказывания;
2 балла – не соблюдены основные критерии, студент не имеет достаточного знания лексического материала по специальности.

Практическое занятие № 90-91.

Тема: Обзор английских времён и глаголов. Выполнение грамматических упражнений.
(2 часа)

Цель занятия:

1. Повторение и закрепление ранее изученного грамматического материала.
2. Повторение изученной лексики
3. Обогащение словарного запаса обучающихся;

Ход работы:

Повторить все времена английской грамматики.

Прослушать, прочитать, перевести предложения.

Выполнить упражнения

Записать в тетрадь

Упражнение 260

Раскройте скобки, употребляя глаголы в требуемом времени.

1. When morning came, the storm already (to stop), but the snow still (to fall). 2. Yesterday by eight o'clock he (to finish) all his homework, and when I (to come) to his place at nine, he (to read).
3. I (to wait) for permission to go abroad for three weeks already, but I (not to receive) the visa yet.
4. Everybody (to be) at the door of the museum, but my friend (not yet to come). 5. We (to drink) tea when the telephone (to ring). 6. Johnny noticed that everybody (to look) at him, and he (to feel) shy. 7. Light (to travel) more quickly than sound. 8. When I (to come) to Pete's house last Sunday, he (to read) a new book. He (to say) he (to give) it to me soon. Today I (to take) it from him. Now I (to read) it. I (to finish) it by Friday. If you like, I (to give) it to you on Saturday when you (to come) to see me. 9. When will he come? We (to wait) for him for half an hour already. 10. On leaving the hall, the students (to thank) the professor who (to deliver) the lecture. 11. We already (to cover) about ten miles when Peter, who (to look) out of the window for the last five or ten minutes, suddenly exclaimed, "Here is the station!"

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально - техническое оснащение: тетрадь, ручка, словарь, учебник. компьютер, монитор.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально и коллективно.

Критерии оценивания:

Процент результативности (правильных ответов) (отметка) вербальный аналог	Оценка уровня подготовки балл
90 ÷ 100	«5»-отлично
75 ÷ 89	«4»- хорошо
60 ÷ 74	«3»- удовлетворительно
менее 60	«2»- неудовлетворительно

Практическое занятие № 92-93.

Тема: Зачётное занятие по материалам 6 семестра. (2 часа)

Цель занятия:

- 1.Определить уровень владения новой лексикой и новым грамматическим материалом. англ. языком.
2. Выявить остаточные лексические и грамматические знания.
3. Оценить знания, студента, полученные им во время всего периода обучения.

Ход работы:

Раздать вопросы для ответа.

Объяснить порядок выполнения работы.

Записать выполненное задание в тетрадь.

Озвучить ответ устно.

Итоговая контрольная работа для проведения дифференцированного зачета

ВАРИАНТ I

Part I (часть I)

1. Read the text and do the following exercise (Прочтите текст и выполните следующие упражнения):

TYPES OF COCKTAILS

1. Pre-dinner cocktails or aperitifs are usually served before eating. They stimulate the appetite. They are made with strong and clear spirits, such as whisky, gin or brandy. They have high alcohol content. They have no more than three ingredients and are not mixed with juice or cream.

2. Creamy cocktails are usually served after a meal as a dessert. They are made with ice cream, milk, sweet liqueurs, fruit, chocolate and coco-nut sprinkles. They can be made layered.

3. Long cocktails are usually served in a long glass with a straw. They are not as strong as other cocktails. They consist mainly of ice with a little spirit, fruit juice and sodas.

4. Sour cocktails are a combination of spirits and liqueurs with lemon juice and sugar syrup. They are good in hot weather because they are served with ice.

5. Shot cocktails are served in small glasses. They can be sipped or “shot”.

6. Non-alcoholic cocktails are made of fruit juices and soda. They are served in large cocktail glasses with a straw. They can be decorated with fruit slices.

2. Translate into Russian in writing paragraphs 1, 2, 5. (Переведите на русский язык в письменной форме абзацы 1, 2, 5.)

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

3. Find Russian equivalents of English words and phrases in the right column . (Найдите в правой колонке русские эквиваленты английских слов и словосочетаний):

	1. pre-dinner cocktails	a. сливочные коктейли
	2. coco-nut sprinkle	b. высокое содержание алкоголя
	3. ingredients	c. аперитив
	4. shot cocktails	d. слоистый (слоями)
	5. to be mixed	e. рюмка
	6. high alcohol content	f. дообеденный коктейль
	7. to be served as a dessert	g. стимулировать аппетит

	8. sweet liqueur	h. крепкий и чистый алкоголь
	9. aperitif	i. подаваться перед едой
	10. layered	j. ингредиенты
	11. creamy cocktails	k. сладкий ликер
	12. small glass	l. кокосовая стружка
	13. to be served before eating	m. подается в качестве десерта
	14. stimulate the appetite	n. коктейли, которые пьют залпом
	15. strong and clear spirit	o. быть смешанным (смешивать)

4. Find appropriate answers to the questions and write them in the order in which the questions are asked. (Найдите соответствующие ответы на вопросы и напишите их в той последовательности, в которой заданы вопросы):

Your answer	Questions	Answers
	1. When are pre-dinner cocktails or aperitifs usually served?	a. with strong and clear spirits, such as whisky, gin or brandy.
	2. When are creamy cocktails usually served?	b. ice cream, milk, sweet liqueurs, fruit, chocolate and coco-nut sprinkles.
	3. What are pre-dinner cocktails made with?	c. in small glasses.
	4. How are shot cocktails served?	d. before eating.
	5. What are creamy cocktails made with?	e. after a meal as a dessert.

5. Complete the sentences by selecting the appropriate option end. (Закончите предложения, выбрав соответствующий вариант окончания):

Your answer	Beginning of the sentence	End of the sentence
	1. Pre-dinner cocktails or aperitifs ...	a) can be sipped or “shot”.
	2. Creamy cocktails ...	b) have high alcohol content.
	3. Shot cocktails ...	c) can be made layered.

Part II (часть II)

ТЕСТ ПО ГРАММАТИКЕ АНГЛИЙСКОГО ЯЗЫКА

Grammar test

1. Употребите правильный глагол. The police _____ for witnesses. a) are looking b) is looking	9. Выберите глагол в правильной форме. Nikita Mikhalkov _____ a lot of films. a) made b) have made c) has made
---	---

2. Подберите нужное определительное местоимение. Some people like football, _____ hate it. a) other b) others c) another	10. Выберите глагол в правильной форме. You look tired. – I _____ computer games all night. a) have been playing b) played c) was playing
3. Образуй наречие от прилагательного: slow a) slow b) slowness c) slowly	11. Выберите глагол в правильной форме. He became successful after he _____ his first novel. a) has written b) had written c) wrote
4. Вставьте необходимый предлог I'm looking _____ a tall man with fair hair and blue eyes. a) for b) at c) to	12. Выберите глагол в правильной форме. We saw you last night. You _____ for a bus at the bus stop. a) waited b) were waiting c) have waited
5. Вставьте артикль, если необходимо. Did you see _____ film yesterday? It's very interesting. a) the b) a c) -	13. Выберите верное правильное местоимение Our teacher asked _____ to do the task. a) both of us b) neither of us
6. Вставь подходящее наречие It's _____ cold for me to go out. a) too b) enough	14. Напиши предложение, расставив слова в предложении в правильном порядке. likes/Jane/for her granny/buying/some flowers. _____ _____ _____
7. Вставь подходящее слово When Bob was 16, he was a fast runner, he _____ run 100 meters in 10 seconds. a) managed to b) could c) can	15. Задайте разделительный вопрос к данному предложению. You are going to pass examination in History, _____ ? a) don't you b) aren't you c) are you

8. Закончите предложение, вставив нужный модальный глагол . Where`s Jane? I don`t know, she _____ in the cinema. a) must be b)could be	16. Употребите глагол в правильной форме I`d _____ to live in a skyscraper. a) to like b) liking c) like
--	--

ВАРИАНТ 2 ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА

Part I (часть I)

1. Read the text and do the following exercise (Прочтите текст и выполните следующие упражнения):

TYPES OF COCKTAILS

1. Pre-dinner cocktails or aperitifs are usually served before eating. They stimulate the appetite. They are made with strong and clear spirits, such as whisky, gin or brandy. They have high alcohol content. They have no more than three ingredients and are not mixed with juice or cream.
2. Creamy cocktails are usually served after a meal as a dessert. They are made with ice cream, milk, sweet liqueurs, fruit, chocolate and coco-nut sprinkles. They can be made layered.
3. Long cocktails are usually served in a long glass with a straw. They are not as strong as other cocktails. They consist mainly of ice with a little spirit, fruit juice and sodas.
4. Sour cocktails are a combination of spirits and liqueurs with lemon juice and sugar syrup. They are good in hot weather because they are served with ice.
5. Shot cocktails are served in small glasses. They can be sipped or “shot”.
6. Non-alcoholic cocktails are made of fruit juices and soda. They are served in large cocktail glasses with a straw. They can be decorated with fruit slices.

2. Translate into Russian in writing paragraphs 3, 4, 6. (Переведите на русский язык в письменной форме абзацы 3, 4, 6.)

	4. How are non-alcoholic cocktails served?	d. of fruit juices and soda.
	5. What do long cocktails usually consist of?	e. It is a combination of spirits and liqueurs with lemon juice and sugar syrup.

5. Complete the sentences by selecting the appropriate option end. (Закончите предложения, выбрав соответствующий вариант окончания):

Your answer	Beginning of the sentence	End of the sentence
	1. Long cocktails ...	a) consist of spirits and liqueurs with lemon juice and sugar syrup.
	2. Non-alcoholic cocktails...	b) consist mainly of ice with a little spirit, fruit juice and sodas.
	3. Sour cocktails ...	c) can be decorated with fruit slices and consist of fruit juices and soda.

Part II

ТЕСТ ПО ГРАММАТИКЕ АНГЛИЙСКОГО ЯЗЫКА

Grammar test

1. Употребите правильный глагол: My family _____ to move to Liverpool. a) have decided b) has decided	9. Выберите глагол в правильной форме. Anna Netrebko _____ many soprano parties. a) sang b) have sung c) has sung
2. Подберите нужное определительное местоимение. Have you got any _____ slippers? a) other b) others c) another	10. Выберите глагол в правильной форме. She _____ the piano for 10 years. a) has been playing b) played c) was playing
3. Образуйте наречие от прилагательного: cheap a) cheap b) cheaply c) cheapness	11. Выберите глагол в правильной форме. When we arrived at the cinema the film _____ already _____. a) has started b) had started c) have started
4. Вставьте необходимый предлог I go _____ a walk almost every evening. a) for b) at	12. Выберите глагол в правильной форме. Kostya's father _____ on a wet rock and broke his nose.

c) to	a) slipped b) was slipping c) has slipped
5. Вставьте артикль, если необходимо. I like _____ detective stories. a) the b) a c) –	13. Выберите верное правильное местоимение The last task is difficult for us, because _____ is good at Maths. a) both of us b) neither of us
6. Вставь подходящее наречие Is it warm _____ to swim? a) too b) enough	14. Напишите предложение, расставив слова в предложении в правильном порядке. will be meeting/tomorrow /My friends and I/ at the tennis court. _____ _____
7. Вставь подходящее слово In the last race Alex _____ beat everybody. a) managed to b) could c) can	15. Задайте разделительный вопрос к данному предложению. My little sister is playing with her doll now, _____? a) doesn't she b) isn't she c) is she
8. Закончите предложение, вставив нужный модальный глагол She _____ a rock music fan. a) must be b) could be	16. Употребите глагол в правильной форме I'd _____ to listen to the birds. a) to like b) like c) liking

Эталоны правильных ответов

Вариант I Часть I	Вариант II Часть I
Задание 2	Задание 2
1. Дообеденные коктейли и аперитивы подаются перед едой. Они стимулируют аппетит. Они готовятся из крепкого чистого алкоголя, такого как виски, джин или бренди. В них высокое содержание алкоголя. В них содержится не более трех ингредиентов и они не смешиваются с соком или сливками.	3. Длинные коктейли обычно подаются в высоких стаканах с соломинкой. Они не такие крепкие как другие коктейли. Они состоят в основном из льда с небольшим количеством алкоголя, фруктового сока и содовой. 4. Кислые коктейли это сочетание алкоголя и ликеров с лимонным соком и сахарным

2. Сливочные коктейли обычно подаются после еды в качестве десерта. Они готовятся из сливок, молока, сладких ликеров, сока, шоколада и кокосовой стружки. Они могут быть многослойными. 5. Коктейли, которые пьются быстро, подаются в рюмках. Их можно потягивать или пить залпом.			сиропом. Они хороши в жаркую погоду, так как они подаются со льдом. 6. Безалкогольные коктейли готовятся из фруктовых соков и содовой. Они подаются в больших котельных стаканах с соломинкой. Они могут быть оформлены кусочками фруктов.		
Задание 3			Задание 3		
1. f	6. b	11. a	1. i	6. o	11. f
2. l	7. m	12. e	2. n	7. b	12. j
3. j	8. k	13. i	3. l	8. d	13. g
4. n	9. c	14. g	4. a	9. e	14. h
5. o	10. d	15. h	5. k	10. m	15. c
Задание 4	Задание 5		Задание 4	Задание 5	
d	1. b		c	1. b	
e	2. c		e	2. c	
a	3. a		d	3. a	
c			b		
b			a		
Часть II			Часть II		
1. a	9. c		1. a	9. c	
2. b	10. a		2. a	10. a	
3. c	11. b		3. b	11. b	
4. a	12. b		4. a	12. a	
5. a	13. a		5. c	13. b	
6. a	14. Jane likes buying some flowers for her granny.		6. b	14. My friends and I will be meeting at the tennis court tomorrow.	
7. b	15. b		7. a	15. b	
8. b	16. c		8. b	16. b	

Условия выполнения задания

1. Место выполнения задания: _ задание выполняется на занятии в аудиторное время
2. Максимальное время выполнения задания: 90 мин.
3. Вы можете воспользоваться конспектами, учебником, тетрадью.
4. Оборудование: ручка, тетрадь.

Критерии оценки:

Часть I.

Задание 1, 2 Чтение и перевод текста.

3 балла - абзацы переведены полностью, в соответствии с нормами русского языка.

2 балла - абзацы переведены полностью, есть ошибки в согласовании слов в предложениях. (2 – 3 ошибки).

1 балл - абзацы переведены полностью, есть ошибки в согласовании слов в предложениях (более 3).

0 баллов - абзацы не переведены.

Всего: 0 – 3 баллов.

Задание 3.

1 балл - Правильный ответ.

0 баллов - Неправильный ответ.

Всего 0 - 15 баллов.

Задание 4.

1 балл - Правильный ответ.

0 баллов - Неправильный ответ.

Всего 0 - 5 баллов.

Задание 5.

1 балл - Правильный ответ.

0 баллов - Неправильный ответ.

Всего 0 - 3 баллов.

Часть II.

1 балл - Правильный ответ.

0 баллов - Неправильный ответ.

Всего 0 - 16 баллов.

Всего баллов за работу 0 – 42 баллов.

Оценка «5» ставится за 40-42 баллов.

Оценка «4» ставится за 32-39 баллов.

Оценка «3» ставится за 25-31 баллов.

Оценка «2» ставится за 24 и менее баллов.

Информационное обеспечение реализации программы учебной дисциплины

Печатные издания:

1. Щербакова Н.И., Звенигородская Н.С. Английский язык для специалистов сферы общественного питания - English for Cooking and Catering: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2015.

2. Гончарова Т.А., Стрельцова Н.А. «Английский язык для профессии «Повар-кондитер», М: КНОРУС, 2021. -(Среднее профессиональное образование).

Дополнительные источники:

1. Английский язык для технических специальностей = English for Technical Colleges/ А.П. Голубев – 9е изд. – М: Издательский центр «Академия», 2018г.

2. Безкоровайная Г.Т. Planet of English; Учебник английского языка для учреждений СПО, «Академия», 2017г.

Электронные издания (электронные ресурсы):

<https://www.wordreference.com/enru/transcription>

<https://urait.ru/book/angliyskiy-yazyk-dlya-stroiteley-b1-b2-537878>

https://enlanggmk.wordpress.com/wp-content/uploads/2016/05/grammatika_sbornik_uprazhneniy_golitsynskiy_yu_b_2011_-576s.pdf