

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

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

РАССМОТРЕНО

методической комиссией
протокол № 6 от «20» июня 2024 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор КГБПОУ «Красноярский колледж
отраслевых технологий и
предпринимательства»

_____/Н. В. Журова/
Приказ № 01-60-2П от «01» июля 2024 г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

43.02.16 Туризм и гостеприимство

(на базе основного общего образования)

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
К ПРОВЕДЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ**

ОДб.06 Иностранный язык

Зам. директора по УР

_____/Миля Е.В. /

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 0088911C41FA5D19436198A88477B1D05F
Владелец: Журова Наталья Валерьевна
Действителен: с 28.05.2024 до 21.08.2025

Красноярск, 2024

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 **ОД6.06 Иностранный язык**, предназначены для обучающихся СПО по специальности **43.02.16 Туризм и гостеприимство**.

Уровень профессиональной подготовки по специальности **43.02.16 Туризм и гостеприимство**, 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 **ОДб.06 Иностранный язык**.

Учебная дисциплина **ОДб.06 Иностранный язык** 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 144 академических часа, из них:

Номер и тема практического занятия	Количество часов
Раздел 1. Иностранный язык для общих целей. Лексико-грамматический тест.	2
Тема 1.1. Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи.	13
	4*
Тема 1.2. Молодёжь в современном обществе. Досуг молодёжи: увлечения и интересы.	8
	4*
Тема 1.3. Условия проживания в городской и сельской местности.	11
	3*
Тема 1.4. Покупки: одежда, обувь и продукты питания.	8
	3*

Тема 1.5. Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт. Посещение врача.	8
	3*
Тема 1.6. Туризм. Виды отдыха.	8
	2*
Тема 1.7. Страны изучаемого языка.	11
	5*
Тема 1.8. Россия.	12
	2*
Тема 1.9. Искусство и культура.	12
	5*
Тема 1.10. Технический прогресс: перспективы и последствия. Современные средства связи.	11
	5*
Тема 1.11. Выдающиеся люди родной страны и стран изучаемого языка, их вклад в науку и мировую культуру.	8
	6*
Тема 1.12. Деловое общение и финансовая грамотность.	12
	3*
Раздел 2. Иностранный язык для специальных целей. Прикладной модуль.	
Тема 2.1. Современный мир профессий. Проблемы выбора профессии. Роль иностранного языка в вашей профессии.	13
	13*
экзамен	6
ИТОГО:	144

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. Лексико-грамматический тест.

Практическое занятие № 1-2.

Тема: Диагностический тест. (2 часа)

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 ere/B — Why/ C — Who] 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 — Where/ C — When] did you put my book?
39. [A — How/ B — Why/ C — Where] 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 is /B — These / C — That] pictures are very good.
2. My mother is [A — one / B — a / C — an] doctor.
3. What is that? — [A — They / B — I t / C — There] is my bicycle.
4. Are [A — those/ B — that/C — there] games very interesting?
5. [A — It has/ B — It is / C — There is] a cat on the sofa.
6. We [A — has/ B — have/ C — had] to do some shopping tomorrow.
7. You ought [A — stay / B — to stay / C — staying] at home.
8. Pete should [A — s e n d /B — to se n d / C — sending] a telegram.
9. Alice [A — like/ B — like s /C — can] to speak Italian.
10. I hope you've got [A — a / B — any/ C — some] money.
11. Do you want [A — know / B — to know / C — knowing] the news?
12. They've got [A — a few / B — a little / C — a number] oranges left.
13. There aren't [A — a lot/ B — many/ C — much] people in the hall today.
14. [A — I s / B — Has/ C — Does] mother get up early every day?
15. Were you in Kiev last year? — No, I [A — didn't / B — weren't / C — wasn't],
16. I [A — have never been / B — was never/ C — am never being] to Kiev yet.
17. Ann is here, but her parents [A — isn't / B — wasn't / C — aren't],
18. [A — Isn't / B — Doesn't / C — Hasn't]she going to cook dinner today?
19. They [A — watch / B — is watching/ C — are watching] TV now.
20. We [A — caught/ B — catches/C — will catch] the 6.30 bus yesterday.
21. Mike [A — loses / B — has lost/ C — lost] his pen very often.
22. [A — Did you do / B — Do you d o / C — Have you done] much work yesterday?
23. Nick [A — hurries/ B — hurried/ C — is hurrying] because he was late.
24. Who is he waiting [A — o n / B —for / C — top
25. Their holidays are [A — i n / B — a t / C — on] June.
26. What's the matter [A — by / B — on / C — with] you?
27. This book is [A — u s / B — o u r / C — ours]

28. Don't help her. She will do everything [A — myself / B — herself / C — himself].
29. We are going to [A — ours/ B — our/ C — us] favorite shop.
30. It is much [A — cold / B — colder / C — more cold] today than it was yesterday.
31. He is not as old [A — that/ B — than / C — as] I am.
32. Ann is [A — very/ B — more/ C — much] intelligent than Nick.
33. Yesterday was the [A — hottest / B — most hot / C — very hot] day this year.
34. He is the [A — very bad / B — worst/ C — worse] pupil in the group.
35. [A — Where/ B — Why/ C — Who] wrote that letter?
36. She went home early [A — because/ B — while / C — with] she had finished her work.
37. [A — Who / B — Where/ C — When] did you put my book?
38. [A — How/ B — Why/ C — Where] 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.

Тема 1.1. Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи. 13 часов.

Практическое занятие № 3-4

Тема: Покупки: лексика по теме. (2 часа)

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 № 5.

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

Оценка уровня подготовки балл

90 ÷ 100

75 ÷ 89

60 ÷ 74

менее 60

«5»-отлично

«4»- хорошо

«3»- удовлетворительно

«2»- неудовлетворительно

Практическое занятие № 6-7.

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 № 8-9.

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 № 10.

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 № 11-12.

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.

Практическое занятие № 13.

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 № 14-15.

Тема: В ресторане: выполнение предтекстовых упражнений. (2 часа)

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

Тема 1.2. Молодёжь в современном обществе. Досуг молодёжи: увлечения и интересы. 8 часов.

Практическое занятие № 16-17.

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 № 18-19.

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 № 20-21.

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	Оценка уровня подготовки балл
90 ÷ 100	«5»-отлично
75 ÷ 89	«4»- хорошо
60 ÷ 74	«3»- удовлетворительно
менее 60	«2»- неудовлетворительно

Практическое занятие № 22.

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 № 23.

Тема: В ресторане: выполнение послетекстовых лексических упражнений. (1 час)

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. Измените меню кафе и опишите завтрак.

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

Тема 1.3. Условия проживания в городской и сельской местности. 11 часов.

Практическое занятие № 24-25.

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 № 26.

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.

Практическое занятие № 27.

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 № 28.

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 № 29-30.

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 № 31-32.

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 № 33-34.

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

Тема 1.4. Покупки: одежда, обувь и продукты питания. 8 часов.

Практическое занятие № 35.

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 № 36-37.

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 №38.

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 № 39.

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 общепотребительной 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 № 40.

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 № 40.

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 № 41-42.

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.

Тема 1.5. Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт. Посещение врача. 8 часов.

Практическое занятие № 43-44.

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 № 45-47.

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 № 48-49.

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 № 50.

Тема: Русская кухня: выполнение послетекстовых заданий. (1 час)

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

Тема 1.6. Туризм. Виды отдыха. 8 часов.

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.

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

Тема 1.7. Страны изучаемого языка. 11 часов.

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 (/'fju:ən/) – сочетание, совмещение, 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.

Тема 1.8. Россия. 12 часов.

Практическое занятие № 70-71.

Тема: Итоговое занятие по материалу 1 семестра. (2 часа)

Цель занятия:

- 1.Определить уровень владения новой лексикой и новым грамматическим материалом.

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.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если все задание выполнено в полном объеме, допускаются мелкие недочеты в письменных и устном заданиях.
- оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если задание выполнено в полном объеме, но имеются неточности в переводе и недочеты в грамматической составляющей письменных и устного заданий.
- оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если задание выполнено в полном объеме, но допущены ошибки в переводе, наличие лексико-грамматических ошибок в письменных и устном заданиях.
- оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если задание выполнено не все, устное задание не выполнено или не отвечает заданным требованиям, имеются лексико-грамматические ошибки, затрудняющие понимание смысла предложений.

Практическое занятие № 72.

Тема: Обслуживание: 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 № 73.

Тема: Обслуживание: 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. Заполните пропуски словами из рамки:

salt shaker, fork, bowl, pepper shaker, knife, spoon, glass,
napkin, plate, cup

1. Drink coffee from a 2. Drink water from a 3. Eat soup from a
4. Eat vegetables and meat from a 5. Put a ... on your lap. 6. Cut meat
with a 7. Eat soup with a 8. Eat vegetables with a 9. Shake salt
from a 10. Shake pepper from a

2. Подберите к словам из левой колонки их значения из правой:

- | | |
|----------------|--|
| 1. utensils | a. list of ingredients and directions to make a food |
| 2. ingredients | b. something you add to make food taste better |
| 3. recipe | c. kitchen items you use to cook with |
| 4. seasoning | d. items you combine to make a certain kind of food |
| 5. kitchen | e. you put the tea cup on it |
| 6. saucer | f. you put plates with food on it |
| 7. tray | g. room where you cook food and wash the dishes |

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 № 74-75.

Тема: Обслуживание: 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

Menu Planning

The menu is a listing of the items the food service establishment has for sale. The menu is an important component of food service operations. Without a menu the customers will not know what their choice is for dishes to order. The menu creates an image of the establishment. It should be in harmony with the type of the food service establishment. For example, fast-food or quick-service restaurants offer a limited number of menu items but they sell these items in large quantities. Their customers are served at a sales counter, that is why separate menus are not needed. Customers are familiar with the standardized menu and do not need its description. Fast-food restaurants simply post names and prices of their products near the sales counters.

On the other hand, a big restaurant would have an altogether different menu. First, the number of menu items would be much greater. The traditional table-service restaurant might have a menu as large as a book with detailed descriptions of its wide range of dishes. To draw attention

to daily specials some restaurants find it useful to box these items on the menu or to write them on a chalkboard near the entrance.

The menu planning is organized on the basis of the available food products and kitchen staff. The service transfers the menu items from the kitchen staff to the customers. In order to properly serve customers, the servers should be ready to answer their questions. They should know what items are on the menu, the portion sizes offered, how the items are prepared. Service should also know the meaning of all terms used on the menu so they can explain them to any customers.

The menu is generally designed by the chef (head cook) of the restaurant. The structure of the menu is usually based on following courses:

- Starters
- Soups
- Entrées
- Main courses
- Desserts

When a chef designs a menu, he (she) usually starts with the main course and then plans the other courses.

There are four basic types of menus:

1. **À la carte menu** allows the customer to choose dishes which are cooked to order and served to the guests.

2. **Table d'hôte menu** offers a limited choice of dishes. The guests have to take the whole meal consisting of three or four dishes and pay a fixed price.

3. **Carte du jour** means "card of the day" and the dishes of this menu are served on this day only.

4. **Cycle menu** is a number of menus, which are repeated in a certain period of time. It is usually used in hospitals, student and school canteens.

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: Обслуживание: 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:

1 предприятия общественного питания, 2 важный компонент обслуживания, 3 создает представление (имидж), 4 ресторан быстрого обслуживания, 5 ограниченное количество блюд в меню, 6 традиционный ресторан с обслуживанием столов, 7 детальное описание, 8 привлечь внимание, 9 блюдо дня, 10 имеющиеся в распоряжении продукты питания, 11 работники кухни, 12 чтобы надлежащим образом обслужить гостей, 13 шеф-повар разрабатывает меню, 14 обслуживающий персонал.

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

1. Меню — это перечень наименований блюд, предлагаемых предприятием общественного питания. 2. Рестораны быстрого питания предлагают ограниченное количество блюд. 3. Гости не нуждаются в описании блюд, так как они хорошо знакомы с меню. 4. Чтобы привлечь внимание гостей к фирменным блюдам, некоторые рестораны пишут их названия на доске около входа. 5. Меню планируется на базе имеющихся в наличии продуктов и персонала кухни. 6. Официанты должны уметь объяснить гостям состав каждого блюда. 7. Меню разрабатывается шеф-поваром ресторана. 8. Шеф-повар обычно начинает планирование меню с основного блюда.

3. Ответьте на вопросы:

1. What is a menu?
2. What kind of menu can we see in fast-food restaurants?
3. What kind of menu might the traditional table service restaurant have?
4. What do some restaurants do to draw attention to their daily specials?
5. What should the restaurant servers know about the menu?
6. Who usually designs the menu of the restaurant?
7. What is the usual structure of the menu?
8. What does a chef start with when designing a menu?
9. What types of menu do you know?

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

Тема: Сравнение и употребление Present Perfect и Past Simple Tenses. 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 Present Perfect и Past Simple Tenses .
- прослушать и перевести предложения на слух.
- выполнить упражнения.
- записать в тетрадь.

1. Дайте положительные и отрицательные ответы на вопросы:

Образец:

*Have you ever been to London? — Yes, I have been to London this year.
No, I have never been to London.*

1. Have you ever been to Paris?
2. Have you ever seen the tiger?
3. Have you ever eaten the oysters?
4. Have you ever drunk the French champagne?
5. Have you ever cooked the polenta?
6. Have you ever tasted the lobster?
7. Have you ever made the charlotte?
8. Have you ever tried the doner kebab?

2. Поставьте глаголы в скобках в Past Simple или Present Perfect:

1. I already (to cook) the dinner.
2. I (to cook) it an hour ago.
3. He (not to eat) today.
4. He (not to eat) yesterday.
5. We (to see) this film recently.
6. She (to see) this film last year.
7. I just (to come).
8. My mother (to come) half an hour ago.
9. Look at the cake! I (to make) it myself.
10. Last Sunday I (to make) an apple pie.
11. They (to finish) the work a moment ago.
12. I already (to finish) my work too.
13. Mother (to prepare) a wonderful dinner last Sunday.
14. I just (to have lunch) with my friends. ...
15. ... you ever (to eat) salted watermelons?
16. We (to have dinner) at the French restaurant yesterday.
17. ... you ever (to be) to London?
18. Look! I (to buy) so much food.

3. Ответьте на вопросы:

Образец:

*Have you finished the work yet? — No, I haven't finished it yet.
Yes, I have already finished it.*

1. Have you eaten at the new French restaurant yet?
2. Have you bought the foodstuff for the dinner yet?
3. Have you washed the dishes yet?
4. Have you warmed up the soup yet?
5. Has he cooked the meat yet?
6. Has she served the guests yet?
7. Have they laid the table yet?
8. Have you had dinner yet?

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

75 ÷ 89

60 ÷ 74

менее 60

«5»-отлично

«4»- хорошо

«3»- удовлетворительно

«2»- неудовлетворительно

Практическое занятие № 80.

Тема: Обслуживание: 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

Setting the Table

Setting a table must begin with good preparation and organization. Check carefully for the perfect cleanliness of the dinnerware (tableware), silverware (cutlery) and stemware (glassware).

Appetizers, soups and salads are set in place on top of a service plate that remains until it is replaced by the main entrée dinner plate. Napkins are never placed on the service plate, but are traditionally placed to the left.

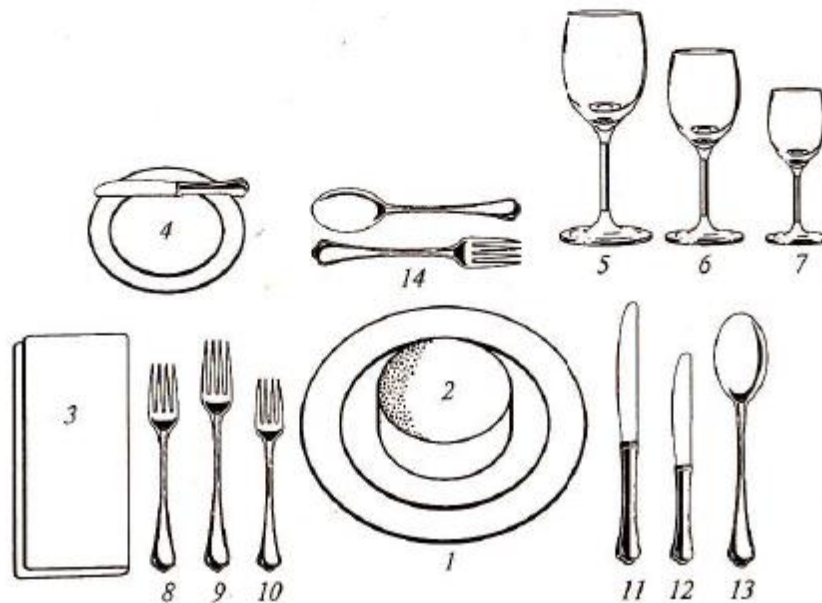
✓ The service plate determines the position of the utensils. They are arranged from the inside out. The dinner (service) knife is on the right side with the edge to the inside, then goes the fish knife.

✓ The soup spoon is placed to the outside of the fish knife on the right. The dinner (service) fork is usually on the left. It is often recommended that the salad fork is placed to the left of the dinner fork. However, in this formal setting the dinner fork is placed to be used before the salad fork because it is suggested that the guest awaits the main meal before helping himself (herself) to the salad.

✓ The general rule with utensils is to start from the outside of your place setting, and work your way toward the service plate (the main meal plate): soup spoon first, then fish knife and fork, then service knife and fork.

✓ The bread plate with the butter knife (spreader) with the edge to the outside is placed to the left of the service plate above the forks.

✓ The dessert spoon and cake fork are above the plate. The fork handle should point to the left, the spoon handle to the right.

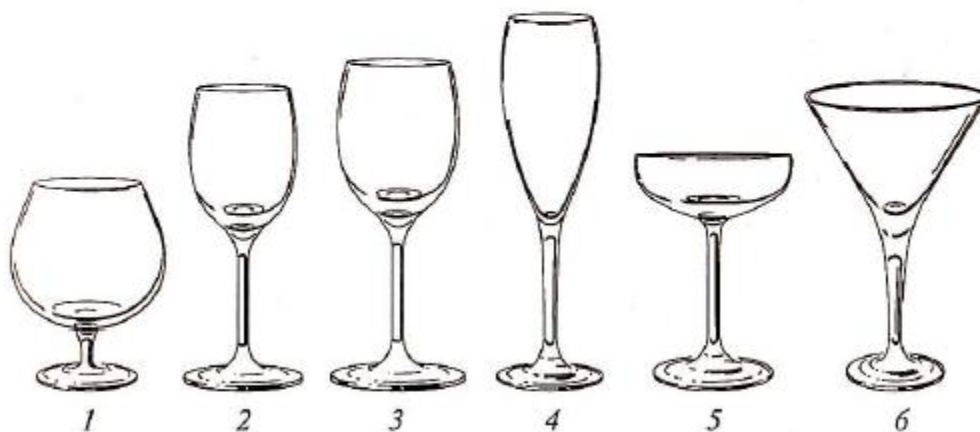


1. service plate
2. soup bowl
3. napkin
4. bread and butter plate with butter knife
5. water glass
6. white wine glass
7. red wine glass

8. fish fork
9. dinner fork
10. salad fork
11. service knife
12. fish knife
13. soup spoon
14. dessert spoon and cake fork

The stemware is positioned after everything else. Position the glasses so that the guest will be able to reach each without having to manoeuvre around any of the other glasses at his place. Put no more than four glasses next to each setting. You may need some additional glasses. If two different white wine selections are offered, two different glasses are required. The guest should be able to enjoy each wine separately.

Which glasses go with what drinks. Each type of wine needs a particular type of glass to bring out the special bouquet.



1. brandy glass
2. red wine glass
3. white wine glass

4. tall champagne glass (tulip flute)
5. low champagne glass (saucer)
6. martini glass

Словарь и словарь

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.

Тема 1.9. Искусство и культура. 12 часов.

Практическое занятие № 82-83.

Тема: Обслуживание: 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. Ответьте на вопросы:

1. How must setting a table begin?
2. Where are napkins placed?
3. How are the utensils arranged?
4. Where is the dinner knife put?
5. How is it put?
6. Where is the fish fork's place?
7. Where is the soup spoon placed?
8. Where is usually the salad fork placed?
9. Where is the bread plate?
10. Where are the dessert spoon and cake fork?
11. When is the glassware positioned?
12. How many glasses can be put on the table?

2. Расскажите, как вы сервируете стол для обычного обеда (ужина).

3. Расскажите, как вы накрываете праздничный стол, используя следующие слова и словосочетания:

to take out nice dishes from the cupboard, to put smart napkins and tablecloth on the table, to decorate with..., silverware, fine china, beautiful glassware, candles, guest cards, vases with flowers.

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

75 ÷ 89

60 ÷ 74

менее 60

«5»-отлично

«4»- хорошо

«3»- удовлетворительно

«2»- неудовлетворительно

Практическое занятие № 84.

Тема: Обслуживание: План. Правила составления и написания. (1 час)

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 плана текста.

Ход работы:

Повторить лексику.

Напомнить о разных способах составления плана текста.

Прочитать и перевести текст.

Составить план текста, используя профессиональную и общеупотребительную лексику.

Сравнить свой план с планами, составленными другими студентами.

Serving Wines at a Restaurant

Wine is an integral part of fine dining experience in a restaurant. In many restaurants the wine service will be more relaxed than the formal service described below but the basics are still the same.

Sommelier or waiter. You can more likely find a sommelier in a very fine restaurant and especially in Europe. A sommelier, in simplified terms, is a wine waiter. He/she has extra knowledge about wines, wine service and the selections available at the restaurant. If a restaurant has a sommelier, that person will work with you specifically with regard to the wines. A sommelier's attire is usually different than the other wait staff members'. It is common for a sommelier to have a "tastevin" hanging from a sash around his neck. A tastevin is a shallow metal tasting cup that is a tool of the trade for most sommeliers. In restaurants without a sommelier, the waiter serves both the food and wine ordering.

Selecting wine. If you are having just one wine with your meal, it is a good idea to match it with the main course of those at your table. If you want to have more than one main course, you should order white wine to pair with the lighter main course and fuller wine (presumably red) to match the other main course. Have the first wine poured lightly for everyone to start the meal. If you are not confident or comfortable selecting the wines, ask the sommelier or waiter for suggestion. It is helpful to give them an idea of wines or wine types that you have enjoyed in the past as well as a rough price range you want to spend. It is also common for a host to defer the wine selection to another member of the party who is more experienced.

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

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально и в группе.

Критерии оценивания составления плана текста:

Актуальность темы.

Соответствие содержания теме.

Соответствие оформления сообщения требованиям.

Практическое занятие № 85.

Тема: «Setting the table»: 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.

Family Dinner

Joan: I'm so hungry. Have you set the table yet?

Mother-in-law: Yes, I have.

Joan: Is dinner ready?

Mother-in-law: Yes, it's ready. Look at the table.

Joan: The table looks perfectly and the smell is wonderful.

Mother-in-law: Will you have some soup?

Joan: Yes, thank you.

Mother-in-law: We have roast beef for the main course.

Joan: I like the way you make it.

Mother-in-law: I know. Here are some boiled potatoes for you.

Joan: Will you pass me the pepper, please?

Mother-in-law: Here you are. Let me give you a little more roast beef.

Joan: Yes, thank you. It is really very good.

Mother-in-law: Will you have a cup of coffee?

Joan: Yes, thank you. With great pleasure.

Mother-in-law: Shall I put milk and sugar in it?

Joan: No, thank you, I don't like coffee with milk and sugar.

2. Прочитайте по ролям и переведите:

Sam's Breakfast

Mother: Help yourself to the porridge, Sam.

Sam: I'd better have a couple of hamburgers, Mum.

Mother: You must have a proper meal, dear, otherwise you'll have problems with your health.

Sam: Is there any cheese left, Mum? Make me a cheese sandwich.

Mother: Will you have a cup of tea?

Sam: No, thank you. I have had a bottle of Coca-Cola already.

Mother: Next time you won't have any Coca-Cola or other artificial products for breakfast.

Sam: What's wrong with it, Mum?

Mother: You know, this kind of food is not good for our stomach.

Sam: Why?

Mother: Because it's full of different additives: artificial colourings, flavourings and so on.

3. Составьте диалог.

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 № 86.

Тема: Моя профессия - повар: 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 № 87.

Тема: Моя профессия – повар: 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.

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

some, fat, ingredients, taste, contains, low, heart, butter, blended, milk, contain

What's the Difference Between Margarine and Butter?

Margarine is a solid emulsion of water in a single oil, or ___ (1) oils, usually of vegetable origin, it also may ___ (2) a percentage of milk. It has a ___ (3) content of not less than 80 and not more than 90 per cent. Butter is made from ___ (4) and contains about the same amount of fat. Spreads contain less fat and more water — some are specifically marketed as ___ (5)-fat, while others are made from specific ___ (6), such as Olivio made from olive oil, or Utterly Butterly made from "pure buttermilk".

The main advantage of ___ (7) is that it is essentially natural. The main disadvantage is that it ___ (8) a high proportion of saturated fat that can cause ___ (9) disease.

Many butters also have ___ (10) salt. But if you like the ___ (11) of butter, there is no need to feel guilty.

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 № 88-89.

Тема: Моя профессия – повар: 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

My Profession Is a Cook

I study at the Cooking Department of the Moscow College of Technologies and Design, so I will be a cooking and catering professional: a cook or a technologist.

Every school year we do practice work for 2—3 months. This year our group have done their practice at the Golden Palace restaurant. This is a large restaurant, which is open 24 hours a day since it is the restaurant by the casino with the same name.

There are three departments within the main shop there — a cold shop, a hot shop and a pastry-cook's shop. Salads, snacks, sandwiches, cuts of cold meat and fish and desserts are made in the cold shop. Soups, hot meat and fish dishes and sauces are prepared in the hot shop. In the pastry-cook's shop they make tarts, patties, fancy cakes, etc.

The kitchen staff begin their work at 7 o'clock. We, student cooks had to come to the restaurant at 10 o'clock. Each of us was told to go to one of the shops. There we got a programme for the working day. Usually

we prepared sandwiches, fruit salads and canapés for breakfast. We cut bread, ham, sausage and vegetables to put on canapés. We also decorated them with herbs and little figures made of carrots, cucumbers, tomatoes, etc. Breakfast was served from 8 till 12. At 11 o'clock we began to help the cooks by preparing dishes for lunch. Student cooks were usually trusted to cut vegetables and make sauces for desserts: strudels, ice cream, tarts and puddings.

All day we had to carry out cooks' instructions. The kitchen staff are very experienced there. The chef is a very skilled cook too. He has worked many years as a cook in this and other restaurants. The main part of his job is to plan the menu for the day and manage the staff in the kitchen.

At the end of the practice time we had to take an examination. We had to prepare three courses: soup, a main course and dessert. I made Moscow *borshch* as soup, beef with sour cream and mushrooms as a main course and chocolate soufflé as dessert. Most of all I like to cook desserts. I made these in the shape of stars. Then I put three stars of different sizes and colours on the plate and added some kiwi sauce near them on the plate. It was very nice and tasty.

This practice certainly gave us much information, and more importantly, valuable experience in preparing new dishes. I realized happily that I had made the right choice of profession.

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 № 90-91.

Тема: Моя профессия – повар: 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 is your future profession?
2. Have you done practice this year?
3. Where have you done your practice?
4. In what shop did you work?
5. What dishes did you prepare?
6. When did you begin your work?
7. How many hours a day did you have to work?
8. When did the kitchen staff begin their work?
9. What kind of work did you do?
10. Was the kitchen staff experienced there?
11. Was the chef a skilled cook?
12. What were the duties of the chef?
13. Was he a good manager?
14. Who organized your work?
15. Did you have to take an examination at the end of the practice?
16. What did you have to cook?
17. Do you think you made the right choice of profession?
18. Where would you like to work after graduating from college?
19. Do you like your future profession? Why?
20. How do you think to develop your career?

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 № 92-93.

Тема: Инфинитив. 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 Инфинитив.
- прослушать и перевести предложения на слух.
- выполнить упражнения.
- записать в тетрадь.

1. Переведите на русский язык, выделяя инфинитив:

1. She helped me to lay the table for the party. 2. To live is to work and to study. 3. The text to be read at home is not difficult. 4. To read is to know a lot. 5. Mother told him not to go out that day. 6. He went to London to learn English. 7. We stopped for a minute to rest. 8. She is the only woman to understand me. 9. This dish is easy to cook. 10. There's nothing to do. 11. You have a lot of work to do. 12. The tea is too hot to drink. 13. He is clever enough to understand the situation. 14. Children need friends to play with. 15. He entered the Culinary school to become a catering specialist.

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

Тема 1.10. Технический прогресс: перспективы и последствия. Современные средства связи.
11 часов.

Практическое занятие № 94.

Тема: Моя профессия - повар: 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

Food Safety

The personnel of catering industry — chefs, kitchen supervisors and restaurant managers — are doing their best to fight the war on food-borne illness.

Unfortunately, many people are still poisoned by food and most worry about becoming sick, while many restaurant employees recommend not eating where they work.

One way to prevent customers from becoming ill due to food handling in your restaurant is to adopt a food safety plan that is based on a broader understanding of how food is contaminated.

How can food safety norms be violated?

- Sometimes cooks have no time to take breaks and they have to eat at their workstation, which is a violation of sanitation rules.
- Often, cooks are too tired to clean and sanitize properly.
- Restaurants depend on cooks to be at work. Consequently, cooks come to work sick, often with their symptoms masked by heavy doses of cold and flu medicine but with virus or bacterium still present.

- Time and temperature norms of keeping foodstuffs are not observed properly.
- Management sometimes pressures cooks to produce large quantities of tasty and attractive food in shorter time.

Food Safety Statistics. According to the centres for disease control, between 1998 and 2001, overall rate of food-borne illness dropped from 51.2 cases per 1 million people to 46.9. Many people, however, still contract food poisoning:

- 76 million Americans suffer from food poisoning yearly,
- 325,000 are hospitalized,
- 5,000 die,
- odds are that 1 in 4 people will suffer food poisoning and 1 in 840 will be hospitalized.

According to some survey:

- 4 in 100 people say they worry about contracting food poisoning,
- 32 per cent say they have experienced food illness,
- 10 per cent know of someone else who has been sickened by food.

To prevent the danger of food poisoning all the cooks have to be familiar with time and temperature control, good employee hygiene, safe food handling procedures, cleaning and sanitizing techniques.

(From *The National Culinary Review*, official magazine of the American Culinary Federation, September 2000)

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 № 95-96.

Тема: Моя профессия - повар: 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:

вести борьбу с заболеваниями, связанными с отравлением пищей; отравиться пищей; уберечь клиентов от заболеваний, связанных с пищевыми отравлениями; план безопасного питания; быть нарушенным; рабочее место; нарушение санитарных норм; симптомы, скрытые высокими дозами медицинских препаратов против простуды и гриппа; правила хранения продуктов; принуждать поваров; подхватить пищевое отравление; страдать от пищевого отравления; испытать пищевое отравление; чтобы предотвратить опасность пищевого отравления; должны быть ознакомлены; гигиена служащих; техника уборки и санитарной обработки.

2. Ответьте на вопросы:

1. What is the way to prevent customers from becoming ill due to food handling?
2. How can food safety norms be violated?
3. How many Americans suffer from food poisoning yearly?
4. How many of them are hospitalized?
5. How many Americans die from food poisoning yearly?
6. What do all the cooks have to know to prevent the danger of food poisoning?

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 № 97.

Тема: Составление резюме. (1 час)

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 резюме.

Ход работы:

- повторить лексику.
- прочитать и записать новую лексику по теме резюме.
- прочитать и перевести несколько резюме и диалогов о приёме на работу.
- разобрать и записать соответствие названий улиц, переулков и тому подобное названий в русском и английском языках.
- разобрать и записать соответствие названий должностей в русском и английском языках.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

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

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально и в группе.

Критерии оценивания написания резюме:

Актуальность темы.

Соответствие содержания теме.

Соответствие оформления сообщения требованиям.

Практическое занятие № 98.

Тема: «How I got into cooking»: 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.

How I Got into Cooking

Short stories about five famous American cooks, participants in culinary competitions.

David is the third generation of a family of bakers. He spent the first eight years of his life playing with flour and helping his father in their small bakery. Then his father and oldest brother built a large bakery, where David worked until graduating from high school.

He studied at the Culinary Institute of America, worked as an assistant pastry chef at three restaurants before becoming pastry chef at a restaurant in New York.

"My mother was the worst cook ever," says Nick. "Zero cooking. That's how I got into food. From necessity."

He was a musician and taught music to high schools. A trip to Paris inspired him to be a chef, and on his return he took a job in a French restaurant. When the position of chef was available, he asked to give it a try. Now he is a very good cook and conducts master class in the New York area.

"My father was one of the best chefs I ever met," says Philippe, "but he wouldn't teach me the profession. He felt the job was so hard for him, he didn't want his son to follow." So, at age 14, Philippe began his apprenticeship at a famous restaurant, then continued his studies under well-known masters. Today he is an instructor at the Culinary Art Institute of Washington.

While living the college-age artist's life, Mary applied for a job as a waitress. "Then one day a cook didn't come to work. They threw the apron at me. Terrified at first, Mary very quickly ("two seconds," she says) grew to love cooking. "I loved the colour, the life of the produce, the flavours, the textures. I'd had plans to be an artist, and then this bolt of lightning hit me." Now she is a head chef and co-owner of a fine restaurant in Chicago.

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

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 № 99.

Тема: Здоровое питание: 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 № 100.

Тема: Здоровое питание: 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. Вычеркните лишнее слово:

- a) selenium, fluoride, carcinogen, iron, calcium, potassium;
 б) thickener, cholesterol, preservative, colouring, stabilizer, emulsifier;
 в) vitamin, mineral, fibre, fat, copper, carbohydrate.

2. Прочитайте и переведите таблицу о содержании питательных веществ в основных продуктах и влиянии их на организм человека:

Nutrient	What foods have this nutrient?	What does the nutrient do for you?
Minerals		
Iron	Meat, eggs, beans, green vegetables	Helps red blood cells get oxygen.
Calcium	Milk, cheese, peas, beans, green vegetables	Helps build strong bones and teeth
Carbo-hydrates	Cereal, rice, potatoes, sugar, spaghetti, corn, peas, fruits	Helps the body cells get energy
Protein	Meat, fish, chicken, turkey, eggs, milk, cheese, peanut butter, beans	Helps build muscles, bones and teeth. Helps the body make new cells

Окончание

Nutrient	What foods have this nutrient?	What does the nutrient do for you?
Fats	Butter, margarine, mayonnaise, peanut butter, oils, fatty meat, whole milk, cheese	Keeps the body warm, gives the body energy

Дополните предложения, используя таблицу:

1. If you live in a very cold climate and need to keep your body warm and have energy, you should eat ..., such as
2. If you are going to run a race in the morning and want your cells to have a lot of energy, you should eat ..., such as
3. If you want to make sure you have strong bones and teeth, you should take in It is found in
4. If you have a growing child, he/she needs ... so that his/her body will make new cells and build muscles. He/she should eat foods such as

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 № 101-102.

Тема: Здоровое питание: 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

Eating for Good Health

More and more people today are choosing to take greater responsibility for their own health. We now recognize that we can influence our health by making an improvement in lifestyle — a better diet, more exercise and reduced stress.

Your health and general wellbeing is very much determined by what you eat and how even a minor change in your diet can help to strengthen your resistance to many illnesses.

It seems almost absurd to state that you need food to live. The body has a built-in alarm signal — hunger — to tell you when your supply of food, the “fuel for the body”, is low. That’s why you are never in serious danger of forgetting to eat. This alarm signal is also choosy and at times asks for specific supplies, for example, sweet things when your body sugar is low or water when you are thirsty.

What many people fail to recognize is that their bodies have more than just one signal. Tiredness, aches and pains, stress, even chronic disease — all these can be indications of a diet that is lacking nutrition.

But we can’t see the results of a bad diet immediately (often the effects take years to develop), few people realize just how closely bodily health is linked to what they eat and how often they eat.

You are what you eat, and the food you eat effects the way you feel and the way you look all through your life.

Scientists now know that food and its affects are as complex as our own bodies. Of the thousands of chemicals, minerals and vitamins found in a single food, many are potential life-savers or hazards to health, depending on how much is consumed over time. The link between food and health is an every day but complex issue. So, you should learn how to balance your food intake. Small but well-informed changes to your diet will make a great difference to your wellbeing.

By matching your diet to your lifestyle and developing better eating habits both at home and when you eat out, you can keep yourself in the best of health. And also, you have to understand the proper balancing of the social pleasures and of the body. The foods you eat possess powerful capabilities to help and to harm.

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 № 103-104.

Тема: Здоровое питание: 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:

брать на себя бóльшую ответственность, влиять на наше здоровье, улучшение образа жизни, в большой степени определяется, увеличить сопротивление многим болезням, сигнал тревоги, испытывать недостаток в питательных веществах, плохое питание, состояние организма, тесно связанный, регулировать прием пищи, приспособливать свой режим питания к образу жизни.

2. Подберите русские эквиваленты к следующим английским словосочетаниям и выражениям:

reduced stress, general wellbeing, a minor change, built-in alarm signal, "fuel for the body", choosy, body sugar, people fail to recognize, bodily health, eating habits, social pleasures.

3. Ответьте на вопросы:

1. How can we influence our health?
2. Do you agree that our health and general wellbeing are determined by what we eat?
3. Why are we never in serious danger of forgetting to eat?
4. What alarm signals do our bodies have to indicate that our diet is lacking nutrition?
5. Can we see the results of a bad diet immediately?
6. How does the food we eat affect our life?
7. Why should everyone learn how to balance our food intake?
8. How can we keep ourselves in the best of health?
9. What capabilities does the food we eat possess?
10. And what about your eating habits? Do you always eat healthy food? Do you often overeat? How many times a day do you usually eat? Can you balance your food intake?

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

Тема 1.11. Выдающиеся люди родной страны и стран изучаемого языка, их вклад в науку и мировую культуру. 8 часов.

Практическое занятие № 105-106.

Тема: Герундий. 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 Герундий.
- прослушать и перевести предложения на слух.
- выполнить упражнения.
- записать в тетрадь.

3. Переведите на русский язык, обращая внимание на способы перевода герундия:

1. My sister enjoys being alone. 2. Kate likes cooking, but she hates washing up. 3. I hate getting up early. 4. He doesn't mind working on Sunday. 5. It started raining. 6. The soup was very hot and I was afraid of burning my tongue. 7. The vegetables need washing and peeling. 8. This knife is only for cutting bread. 9. I translated the text without using the dictionary. 10. Nick is very good at cooking. 11. I'm hungry. I'm looking forward to having lunch. 12. Ann didn't succeed in passing the exams. 13. The guests thanked the waiter for serving them so quickly. 14. I insist on your coming to my party. 15. They gave up the idea of finding a job in this town. 16. Instead of eating at home we went to a restaurant. 17. Bill left without finishing his dinner. 18. Speaking English is easier than reading it. 19. It's no use crying over spilt milk. 20. Forgive my interrupting you.

4. Дополните предложения словосочетаниями из рамки, заменяя глаголы герундием:

to wait for my friend, to smoke here, to go to theatres, to cook meat dishes, to fry food, to make cakes, to open the window, to have coffee, to eat more vegetables, to travel, to learn foreign languages

1. I enjoy 2. They finished 3. She started 4. They need
5. I don't mind 6. Go on ...! 7. He didn't stop 8. Do you mind ...?
9. My mother likes 10. I avoid 11. My sister hates

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 № 107.

Тема: Здоровое питание: 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

Vegetarianism

While a meatless diet is growing more and more popular, particularly with the young, researchers discover the health benefits of meat-free eating.

What is a vegetarian? By definition, vegetarianism prohibits the consumption of meat or fish, but some diets are more restrictive than other.

- Demi- or semi-vegetarians eat fish and sometimes chicken, but not red meat.

- Ovo-lacto-vegetarians include milk and eggs in their diet but not meat or fish.

- Lacto-vegetarians have milk and yogurt, as well as cheese made with vegetarian rennet, but no meat, fish or eggs.

- Vegans do not eat any animal products at all, banning meat, fish, milk and eggs from their diets.

- Fruitarians exclude pulses and cereals from the diet as well as all foods of animal origin. Fruitarians eat only fruit, honey, nuts and nut oils.

- Macrobiotic followers have a diet consisting of ten different levels, which become progressively more restrictive. At first, animal foods are excluded, then fruit and vegetables as well. At the final "purist" level only brown rice is eaten.

The Health Benefits

- On the whole, vegetarians follow current healthy eating guidelines. Because they don't eat meat, a prime source of saturated fat, vegetarians take in less total fat, as well as more fibre, in the form of fresh fruits, vegetables and wholegrain cereals. These foods are also good sources of beta carotene, vitamin C and vitamin E, which are antioxidant nutrients and may protect the body from disease.

- A research team at Oxford University has collected information on the health and mortality of more than 6,000 vegetarians and a control group of more than 5,000 meat-eating individuals. The study revealed significant differences between the two groups. For example, in contrast to meat-eaters, vegetarians have a 39 percent lower risk of dying from cancer. The study's research team also found that the risk of heart disease was 24 per cent lower in vegetarians and 57 per cent lower in vegans than in regular meat-eaters.

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 № 108-109.

Тема: Здоровое питание: 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 русские эквиваленты к следующим английским словосочетаниям и выражениям:

a meatless diet, health benefits, meat-free eating, by definition, consumption of meat or fish, ovo-lacto-vegetarians, lacto-vegetarians, exclude pulses and cereals, healthy eating guidelines, wholegrain cereals, good sources of beta carotene, antioxidant nutrients, the risk of heart disease, regular meat-eaters.

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

1. Диета, исключающая мясо, становится все более популярной, особенно среди молодежи. 2. Ученые-исследователи обнаруживают преимущества диеты, исключающей мясо. 3. Вегетарианство исключает употребление мяса в пищу. 4. Полувегетарианцы иногда едят курицу. 5. Приверженцы строгой вегетарианской диеты вообще не едят продукты животного происхождения. 6. Приверженцы макробиотики придерживаются диеты, состоящей из десяти уровней. 7. На последнем, «чистом» уровне они едят только коричневый рис. 8. В целом вегетарианцы придерживаются правил здорового питания. 9. Они употребляют в пищу меньше жира и больше клетчатки. 10. Вегетарианцы подвержены на 39 % меньшему риску умереть от рака.

3. Ответьте на вопросы:

1. What is a vegetarian?
2. What can semi-vegetarians eat?
3. What do ovo-lacto-vegetarians include in their diet?
4. What do lacto-vegetarians exclude from their diet?
5. What can vegans eat?
6. What do fruitarians eat?
7. What is the macrobiotic diet?
8. What foods are rich of beta carotene, vitamin C and vitamin E?
9. What has the research team from Oxford University revealed?
10. Are you a vegetarian or a meat-eater?
11. Are there vegetarians in your family?
12. Is it difficult to cook dishes for a vegetarian?

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 № 110-111.

Тема: «Vegetarianism»: аудирование, говорение. (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
- прослушать текст.
- сделать устный перевод текста.
- ответить на вопросы к тексту.
- объяснить правила составления устного или письменного монологического высказывания.
- выполнить задание устно.

Meat Fat and Fish Oils

Pork and beef both have a reputation as fatty meats. But while some pork products such as chopped ham are indeed high in fat, lean ham, at 5 per cent fat, contains less fat than lean beef. Rump steak, for example, is 7 per cent fat.

Certain fish oils are particularly beneficial. They contain a class of essential fatty acids known as omega-3 fatty acids, which are polyunsaturates that have been shown to lower cholesterol and reduce the blood's ability to clot and clog up the arteries. Cold water ocean fish, such as mackerel, herring, tuna, sardines and salmon are all rich in this type of oil. Experts recommend that you eat these fish twice a week.

Do You Need to Lose Weight?

One simple indicator of excess body fat is the waist—hip ratio, which shows the presence of fat on the abdomen.

For women, a ratio higher than 0.8 indicates that there is excessive abdominal fat. For men, the crucial maximum is 0.95. If your ratio is higher than this, you may be well advised to lose weight. In a society obsessed with slim figures, an individual may feel pressured to lose weight even when he or she is well within the range considered healthy for his or her age and size.

1. To measure your waist—hip ratio, use a tape measure to find out the circumference of your waist, including any protruding stomach.

2. Repeat the above process to measure the circumference of your hips.

3. Divide the measurement of the waist by the hip measurement. The result is your waist—hip ratio.

Kellogg's

The American and English people like to eat cereals for breakfast. Nowadays they became popular with the Russians too. There are a lot of

sorts of cereals, mixed cereals, mixed cereals with dry fruits and nuts. This is the story about the invention of this healthy food.

Will and Dr John Kellogg were trying to produce a health food. They had tried various ways of preparing wheat food after boiling kernels and then rolling them into flat sheets.

One day in 1894, the brothers were trying to flatten another portion of boiled wheat. Someone interrupted them. When they returned a few days later, they put the wheat through the rollers. To their surprise, each kernel flattened into a separate flake. Moisture had penetrated into the kernels and it made them flat.

Toasted and served with milk, the wheat flakes made a hit with patients. They ate flakes for breakfast. The Kellogg's packaged their cereal for sale — and started a new industry. Now Kellogg's is an American company, the best-known maker of breakfast cereals, especially cornflakes, in the US and Britain.

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 № 112.

Тема: Общественное питание: 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.

Read and try to remember:

How can I find \ get to you?	Как вас найти? \ Как к вам добраться?
Where exactly is the restaurant?	Где точно находится ресторан?
We are in the city center.	Мы в центре города.
We are not far from ...	Мы недалеко от...
We are close to ...	Мы совсем рядом с ...
When do you close \ open?	Когда вы закрываетесь \ открываетесь?
We work daily, except	Мы работаем ежедневно, кроме...
We serve lunch from ... to....	Мы подаем обед с ... до
a la carte	меню со свободным выбором блюд
table d'hote	комплексное меню
children's menu	детское меню
Russian \ European \ Chinese cuisine	русская \ европейская \ китайская кухня

1. Match the questions in A with the answers in B:

Example: 1. — i.

A

1. How much is a table d' hote menu?
2. Where exactly is the restaurant?
3. How many seats have you got?
4. What cuisine do you serve?
5. When do you close?
6. What time do you serve lunch?
7. Are you open every day?
8. How can I get to you?
9. What type of menu have you got?

B

- a. A la carte
- b. 58
- c. Chinese
- d. at 11 p.m.
- e. yes, we are
- f. by bus
- g. from 11 a.m. to 2 p.m.
- i. 12 \$
- h. on 25 Pavlov street

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

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

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально.

«2»- неудовлетворительно

Тема 1.12. Деловое общение и финансовая грамотность. 12 часов.

Практическое занятие № 113.

Тема: Общественное питание: 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

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

Hello! My name is Paul and I work at the restaurant in the city center not far from the cinema. We serve European cuisine. Our restaurant is not very big, we have only 48 seats but our bar and jazz band in the evening are excellent. We are open daily in summer but in winter we don't work on Tuesday, it's my day off. We open at 11 a.m. and close at 11 p.m., but at weekends we work to the last guest. Our restaurant is very popular. Usually we have an a la carte menu and a table d'hôte menu at lunch time. On Sundays, families like having dinner in our restaurant, so we also have a special children's menu. It is not very expensive.

Answer the questions.

1. What's his name?
2. Where does he work?
3. Where exactly is the restaurant?
4. What cuisine do they serve?
5. Is the restaurant big?
6. How many seats do they have?
7. What kind of music do they have?
8. How do they work in summer \ winter?
9. When does Paul have a day off?
10. When does the restaurant open \ close?
11. Do they have special children's menu every day? How much is it?
12. Is the restaurant popular? Why?

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 № 114-115.

Тема: Общественное питание: 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.

8. Read and translate the dialogue:

W — Manager, G — Guest

G. Good morning!

M. Good morning! How can I help you?

G. I'd like to get some information about your restaurant.

M. What exactly would you like to know?

G. First of all, where is your restaurant located?

M. We are in the city center not far from the Railway station.

G. What cuisine do you serve?

M. We serve Traditional Russian and European cuisine.

G. Do you have table d' hote menu?

M. Only at lunch time, in the evening we have an a la carte menu.

G. Are you open every day?

M. Yes, we work daily, without coffee -break.

G. And the last question, what time do you close?

M. We close at 11 p.m., but on Friday and Saturday we work to the last guest.

G. Thank you very much.

9. Read and translate the dialogue:

М — метрдотель, G — гость

М. Добрый вечер, чем я могу помочь?

G. Добрый вечер, я бы хотела получить информацию о вашем ресторане.

М. Нет проблем, что именно вы бы хотели узнать?

G. Сколько у вас посадочных мест?

М. Наш ресторан большой, на 120 мест, и у нас два бара.

G. У вас есть живая музыка?

М. Музыканты работают только по выходным и в праздники.

G. Какую кухню вы подаете?

М. Мы подаем европейскую кухню.

G. Какое у вас меню?

М. Стандартное и детское меню.

G. Ресторан работает каждый день?

М. Да, мы открыты ежедневно с 10 утра до 11 вечера.

G. Я знаю, что вы где-то в центре города, где точно?

М. Мы находимся совсем близко от станции метро Пушкинская, недалеко от торгового центра.

G. И последний вопрос: у вас есть автостоянка?

М. Да, конечно.

G. Спасибо за информацию.

М. Будем рады вас видеть в нашем ресторане.

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 № 116.

Тема: Контрольная работа №2. (1 час)

Цель занятия:

1. Определить уровень владения новым грамматическим материалом.
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 № 2

Грамматика по теме №8: «Здоровое питание».

1. Complete the sentences using the –ing form of the verbs (the Gerund) and translate them.

do, have, play, be, read, go, not make, borrow, swim, rob

- 1) I'll lend you the book when I've finished _____ it.
- 2) Do you go _____ in the sea?
- 3) They suggested _____ dinner in an Indian restaurant.
- 4) Robert gave up _____ football years ago.
- 5) The men admitted _____ the bank.
- 6) I really don't mind _____ the housework.
- 7) I didn't feel like _____ out last night, so I stayed at home.
- 8) Would you mind _____ so much noise? I am trying to study.
- 9) I normally try to avoid _____ money
- 10) Since she moved from London, she misses _____ able to see all her friends there.

2. Translate the following sentences into Russian.

- 1) He admitted breaking the window.

- 2) I enjoy getting up early in the summer.
- 3) Have you finished doing your homework?
- 4) They suggested meeting at 2 o'clock.
- 5) Give up eating sugar. It is not good for your health.
- 6) Sasha stopped reading and fell asleep.

Эталоны ответов:

1.

Reading,
Swimming
Having
Playing
Robbing
Doing
Going
Not making
Borrowing
Being

2.

- 1) Он признался в том, что разбил окно.
- 2) Я люблю вставать рано утром летом.
- 3) Ты закончил делать своё домашнее задание?
- 4) Они предложили встретиться в 2 часа.
- 5) Перестань есть сахар. Это плохо для твоего здоровья.
- 6) Саша перестал читать и заснул.

Критерии оценки:

«3» - 12-10 правильных ответов.

«4» - 14-13 правильных ответов.

«5» - 16-15 правильных ответов.

Условия выполнения задания:

1. Место выполнения задания: задание выполняется на занятии в аудиторное время
2. Максимальное время выполнения задания: 45 мин.

3. Вы можете воспользоваться учебником, тетрадью

Практическое занятие № 117-118.

Тема: Числительное. 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 Числительное.
- прслушать и перевести предложения на слух.
- выполнить упражнения.
- записать в тетрадь.

Задание 3.9. Переведите на английский язык:

A. 1) 220 дней; 2) 1500 человек; 3) 20545 книг; 4) около 100 страниц; 5) почти 300 тетрадей.

B. 1) первый автобус; 2) вторая страница; 3) миллионный посетитель; 4) часть первая; 5) номер десятый.

C. 1) два миллиарда человек; 2) миллионы книг; 3) триста восемьдесят пять страниц; 4) двадцать первое декабря 199-7 года; 5) двенадцатое марта 2000 года; 6) одна четвертая; 7) три пятых; 8) ноль целых, двадцать пять сотых; 9) четыре целых и пять шестых; 10) две целых, сто пять тысячных.

Задание 3.10. Напишите цифрами:

1) fifteen twenty one; 2) the eleventh of March; 3) two fifths; 4) seventeen point four two; 5) eighteen hundred five; 6) a (one) sixth; 7) one tenth; 8) the first of January; 9) sixteen thirty three; 10) nought point two four.

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 № 119-120.

Тема: Общественное питание: 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

8. Read and translate the dialogue:***

RM — Restaurant Manager, M — Mary, S — Sam

RM. Good afternoon everybody!

M. Good afternoon.

RM. Let me introduce you to our new colleague, Sam is a new bartender.

M. Nice to meet you, Sam!

RM. Mary, could you show Sam our restaurant?

M. With pleasure, will you follow me? We'll start with the cloakroom; people leave their coats and umbrellas here.

S. And what is over there?

M. Oh, those are toilets, ladies to the right and gent's to the left.

S. Well and where is the bar, where I work?

M. It's next to the private dining room.

S. Is it big?

M. No, it's not very big, just 20 seats, but it's very cozy. People can arrange special parties there; Nora usually looks after this room, and she also takes reservations and meets guests. She is our Head waiter.

S. And how many waiters have you got?

M. We have 10 waiters, they usually work shifts, besides we have a wine waiter, Pete, he is in charge of wines, and he looks after them in our wine cellar. He is really a perfect specialist; Pete knows everything about wines and always helps to make the right choice.

S. Do you have music?

M. We have a nice jazz band, but unfortunately, only at weekends. The dance floor is in the non-smoking section of the dining-room.

S. That's great, I love jazz! Oh now I see the place where I will mix my cocktails, the bar is near the music!

M. Yes, and you will serve all drinks at the bar.

S. Of course, I like my job. And who is that?

M. That is Bob, he is our Chef, he supervises the work of the kitchen and he is very strict.

S. He must be strict; Chef is responsible for the quality of food!

M. Yes, and our pastry cook is fantastic, he bakes delicious cakes.

S. I'll try them. Thank you for the excursion. It was my pleasure.

M. See you later.

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 № 121-122.

Тема: Общественное питание: 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.

Read and try to remember:

Sections of the restaurant — помещения ресторана

cloakroom	гардероб
toilets (ladies \ gents)	туалет (женский \ мужской)
dining room	обеденный зал
smoking \ non- smoking section	секция для курящих \ не курящих
private dining room	банкетный зал
kitchen	кухня
meat \ vegetable \ pastry section	мясной \ овощной \ кондитерский цех
dish washing section	посудомоечная секция
storeroom	кладовая
terrace	терраса \ веранда
dance floor	танцевальная площадка
bar	бар

1. Match the item in A with the item in B:

Example: 1. — d.

A

1. Toilet for men
2. Where guests leave their coats
3. Where guests dance
4. Toilet for women
5. A place outdoors
6. Where desserts are prepared
7. Where dirty dishes are washed

B

- a. ladies
- b. pastry section
- c. dish washing section
- d. gents
- e. cloakroom
- f. dance floor
- g. terrace

2. Fill in the missing letters:

K _ i _ t _ c _ h _ e N, C _ _ _ _ _ M, D _ _ _ _ _ M, G _ _ _ _ S,
T _ _ _ _ T, T _ _ _ _ E, S _ _ _ _ _ N, S _ _ _ _ _ M.

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 № 123-125.

Тема: «In the restaurant» аудирование, говорение. (3 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
- 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.

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 2. Иностранный язык для специальных целей. Прикладной модуль.

Тема 2.1. Современный мир профессий. Проблемы выбора профессии. Роль иностранного языка в вашей профессии. 13 часов.

Практическое занятие № 126-127.

Тема: Аннотация. Правила написания. Практическое занятие. (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 аннотации.

Ход работы:

1. Рассказать студентам, что такое аннотация и о правилах её составления.
1. Составить свою аннотацию письменно.

2. Выслушать аннотации других студентов, сравнить.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

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

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально, в парах, группой.

Критерии оценивания составления аннотаций:

Актуальность темы.

Соответствие содержания теме.

Правильность и полнота использования грамматических навыков.

Соответствие оформления сообщения требованиям.

Практическое занятие № 128.

Тема: Искусство кулинарии: 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 № 129-130.

Тема: Искусство кулинарии: 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.

8. Read and translate the text;

Warm salad is actually the main dish, cooked and served in all genres of a cold salad. Eggplants are often used as the basis for a warm salad. They are also made from ordinary vegetables you have on hand and meat. Warm salads usually have much more calories than cold salads, because greens (the main component of a cold salad) are not accepted to be heat-treated, so there is less greenery in warm salads, but more meat. As for the ingredients and the way of cooking, it resembles a full main dish, but smaller in volume.

Find the equivalents: по всем жанрам холодного салата, используется как основа, которые есть под рукой, не подвергаются тепловой обработке, напоминает основное блюдо.

9. Fill in the gaps in the recipe with proper words;

Hot mushroom starter

serve, chop, bake, oil, mix, soak, mushrooms, put, grated, water

1 _____ mushrooms in salted water for 20 minutes, then get them out of the 2 _____. Finely 3 _____ and fry in vegetable 4 _____ for 10 minutes.

Thoroughly 5 _____ sour cream with salt and mushroom seasoning.

Season the resulting mixture with fried 6 _____.

7 _____ the mushrooms on a baking sheet and 8 _____ in the oven at a temperature of 190 ° C for 20 minutes.

Sprinkle ready mushrooms with 9 _____ cheese and 10 _____ until they are still warm.

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 № 131-132.

Тема: Искусство кулинарии: 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



Unit 1. Starters

Read and try to remember:

starters \ appetizers

холодные закуски

"Starter" or "appetizer" — have the same meaning but "Starter" is more commonly used in British English, and "appetizer" in American English.

tartlet

тарталетка

salad

салат (блюдо)

pickles

соленья

sauerkraut

квашенная капуста

canned food

консервы

cold meat \ fish \ vegetables plate assorted

мясная \ рыбная \ овощная

нарезка

nutrients

питательные вещества

1. Read and translate the text:

Starter (appetizer) is a general name of a large group of dishes that are usually served at the table before the main dish. There are two main types of starters — cold and hot. In addition, this or that kind of starters depends on the composition of the initial ingredients, which are used during cooking.

Most starters are made from such products as: vegetables, meat and sausages, fish and seafood, eggs, as well as cheese and fruits. Starters include various pickles and canned food. For example, for the Russian culinary tradition, starters such as sauerkraut, salted or pickled mushrooms, cucumbers, tomatoes, garlic and others, are characteristic.

Sandwiches, canapes or tartlets are other popular kinds of starters. They can be prepared from different ingredients.

There is a great variety of salads that are also served as a starter. A lot of different dressings are used here: mayonnaise, sour cream and various sauces. Often salads are laid out in the tartlets (small tins of dough) and served as a complete and nutritious starter. This type of starters is very popular and delicious.

Many cold dishes and starters are rich in valuable nutrients and have high caloric content (ham, cold boiled pork, cheese, caviar, salad with mayonnaise, etc.). They stimulate appetite and help better digestion of food.

Since cold dishes and starters are prepared from products that are not subsequently heat treated, the preparation, design, storage and sale of these products must be carried out in strict accordance with sanitary regulations.

Find the equivalents in the text! общее название, зависит от состава, большое разнообразие, полноценная и питательная закуска, высокое содержание калорий, улучшают пищеварение, впоследствии не подвергаются тепловой обработке, хранение и продажа, в соответствии с санитарными правилами.

Answer the questions:

1. When are the starters served?
2. What are the most popular types of starters?
3. Why the storage of starters must be carried out in strict accordance with sanitary regulations?

2. Write ingredients for:

Cold meat plate assorted:

Fish plate assorted:

Seafood plate assorted:

Fresh vegetables assorted:

Pickled vegetables assorted:

Read and try to remember:

The names of some popular salads

Vinaigrette

винегрет

Caesar salad

салат «Цезарь»

Greek salad

греческий салат

Olivier salad

салат «Оливье»

Herring under "fur coat" ("dressed")

«Сельдь под шубой»

Mimosa salad

салат «Мимоза»

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 № 133-134.

Тема: искусство кулинарии: 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.

10. Translate the recipes from English into Russian:

Warm salad with chicken liver

Ingredients:

- 300 gr. chicken liver
- 1 orange
- 1 bunch of lettuce and arugula
- 2 teaspoons of honey
- 2 teaspoons of balsamic vinegar
- 2 tablespoons of olive oil
- 2 tbsp of orange juice
- black sesame seeds, salt, pepper to taste

Way of cooking:

1. Peel the orange, squeeze the juice — 2 or 3 tbsp. Some segments put aside.
2. Make sauce: combine juice, 1 tsp of honey, 1tsp of balsamic vinegar, 1 tbsp of olive oil, add salt and pepper to taste. Stir well until smooth.
3. Wash, clean and cut liver in halves.
4. Preheat a frying pan with a little oil. Put the liver on the hot frying pan in a distance.
5. Try to fry it well until golden brown, but make it juicy. Sprinkle with salt and pepper. When it is fried from both sides, add the remaining vinegar and 1 tsp of honey. Mix well and cook for 1—2 minutes more.
6. It is necessary that vinegar is evaporated and the liver caramelized.
7. Place the liver on the plate, add orange segments, put a handful of lettuce mixture on the top, pour dressing, and sprinkle with sesame seeds to decorate. Serve immediately.

Hot potato salad

Ingredients:

- 4 medium-sized red potatoes, thinly sliced
- 1 cup of chopped onion
- 2 slices of bacon, finely chopped
- 3 tablespoons of olive oil
- 2 tablespoons of flour
- 1 teaspoon of sugar
- $\frac{1}{2}$ teaspoon of celery, seedless
- $\frac{1}{2}$ teaspoon or less of salt, a dash of pepper
- $\frac{2}{3}$ cup of water
- $\frac{1}{3}$ cup of cider vinegar

Way of cooking:

1. Put potatoes and onion in a vegetable steamer basket over boiling water; cover and steam for 15—20 minutes or until potatoes are tender. Set aside.

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 № 135-136.

Тема: Сложное дополнение. 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 Сложное дополнение.
- прослушать и перевести предложения на слух.
- выполнить упражнения.
- записать в тетрадь.

Упражнение 430

Переведите на английский язык, употребляя сложное дополнение.

1. Я хочу, чтобы все дети смеялись. 2. Я хочу, чтобы все это прочитали. 3. Мне хотелось бы, чтобы доктор посмотрел его. 4. Дети хотели, чтобы я рассказал им сказку. 5. Я не хочу, чтобы она знала об этом. 6. Он хотел, чтобы его друг пошел с ним. 7. Мой брат хочет, чтобы я изучала испанский язык. 8. Я бы хотел, чтобы мои ученики хорошо знали английский язык. 9. Я не хочу, чтобы ты получил плохую оценку. 10. Мне бы не хотелось, чтобы они опоздали. 11. Я не хотела, чтобы вы меня ждали. 12. Она бы хотела, чтобы ее брат получил первый приз. 13. Я хочу, чтобы вы прочли эту книгу. 14. Мне бы хотелось, чтобы вы приехали к нам. 15. Она хотела, чтобы ее сын хорошо окончил школу. 16. Им бы хотелось, чтобы мы проиграли игру. 17. Она не хотела, чтобы я уехал в Москву. 18. Я бы не хотел, чтобы вы потеряли мою книгу. 19. Папа хочет, чтобы я была пианисткой. 20. Мы хотим, чтобы этот артист приехал к нам в школу. 21. Вам бы хотелось, чтобы я рассказал вам эту историю? 22. Хотите, я дам вам мой словарь?

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 № 137-138.

Тема: Искусство кулинарии: 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

14. Read and translate the text!

Jellied dishes

The jellied dish is a festive dish and it is not cooked in a hurry. The jelly consistency of the dish is due to the use of gelling substances. In the recipes for jellied fish, meat, tongue or mushrooms, gelatin or agar-agar is used. Some parts of the carcass themselves already contain gelling substances. If you want to prepare a jellied meat or poultry without gelatin, you must prepare broth from meat with skin, for example, from the leg or tail. A tasty jellied fish is obtained by boiling the heads.

So, first prepare the broth for the dish. Then, the meat is cut into pieces, and ready broth with dissolved gelatin is poured over it. It is necessary to add sliced carrots, egg, sweet pepper, greens, and then cool. It looks attractive and delicious. Jellied dishes are mostly popular in winter.

Find the equivalent in the text! праздничное блюдо, на бегу, благодаря использованию, желеобразная консистенция, мясо с кожей, растворенный желатин.

15. Translate the recipe from Russian into English:

Заливное из рыбы

Ингредиенты:

- 1,5 щуки;
- 30 г желатина;
- 3 головки репчатого лука;
- 4 сырые моркови;
- 2 отварные моркови;
- 2 вареных яйца;
- 1 лимон;
- зелень петрушки;
- соль.

Способ приготовления.

1. Щуку почистить, обработать, после чего нарезать порционными кусками. В отдельную посуду поместить голову и кости рыбы, залить водой. Нарезать репчатый лук, морковь, зелень петрушки и выложить в посуду с костями и головой рыбы.
2. Поставить кастрюлю с головой и костями на огонь и варить 20 мин. Затем добавить куски рыбы, посолить. Варить снова.
3. Готовую рыбу вынуть и поместить в форму для заливного.
4. После этого процедить бульон, добавить в него желатин и варить снова.

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 № 139-144.

Тема: экзамен (6 часов)

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 экзамена.

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.)

[illegible]

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

	1. long cocktails	a. длинный стакан
	2. sour cocktails	b. подаваться со льдом
	3. straw	c. состоять в основном из ...
	4. long glass	d. безалкогольный коктейль
	5. a combination of spirits with...	e. быть оформленным
	6. sugar syrup	f. небольшое содержание алкоголя
	7. to be served with ice	g. быть не настолько крепким, как ...
	8. non-alcoholic cocktail	h. быть приготовленным из фруктового сока
	9. to be decorated	i. длинные коктейли
	10. fruit slices	j. фруктовый сок и сода
	11. a little spirit	k. сочетание спиртных напитков с ...
	12. fruit juice and soda	l. соломинка
	13. to be not as strong as	m. кусочки фруктов
	14. to be made of fruit juice	n. кислые коктейли
	15. to consist mainly of ...	o. сахарный сироп

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. How are long cocktails served?	a. of ice with a little spirit, fruit juice and sodas.
	2. What are sour cocktails made with?	b. in large cocktail glasses with a straw.
	3. What are non-alcoholic cocktails made of?	c. in a long glass with a straw.
	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 c) to	12. Выберите глагол в правильной форме. Kostya's father _____ on a wet rock and broke his nose. 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. 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.	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 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

3.2.1. Основные печатные издания:

1. Безкорвайная Т.Г. Planet of English: учебник английского языка для учреждений СПО. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 256 с.: ил.

2. Голубев А.П. Английский язык: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. образования. – 13-е изд., стер. – М. Издательский центр «Академия», 2019. – 336 с.

3. Лаврик Г.В. Planet of English. Social & Financial Services Practice Book = Английский язык. Практикум для профессий и специальностей социально-экономического профиля СПО: учеб. пособие/ Г.В. Лаврик. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 96 с.: ил.

3.2.2. Основные электронные издания:

1. <https://www.onestopenglish.com/>
2. <https://dictionary.cambridge.org/ru/>
3. <https://www.britishcouncil.org/>
4. <https://www.handoutsonline.com/>
5. <http://englishon-line.ru/>

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Гончарова Т.А. Английский язык для профессии «Повар-кондитер»: учебное пособие. – Москва: КНОРУС, 2019. – 268 с. – (Среднее профессиональное образование).