

Департамент образования и науки Костромской области
Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Буйский техникум железнодорожного
транспорта Костромской области»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по
УПР./Заведующий по УМО

Григорьев ЕВ
« 30 » августа 2019 г.

Комплект контрольно-оценочных средств

по учебной дисциплине ОП . 07 «Иностранный язык в
профессиональной деятельности»

подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии:
43.01.09 «Повар, кондитер»

2

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (приказ № 1569 от 22.04.2014 Министерство образования и науки России), на основе Рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины ОП 07. «Иностранный язык в профессиональной деятельности (немецкий)»

Разработчик(и):

ОГБПОУ «БГЖТ КО»

(место работы)

преподаватель

(занимаемая должность)



Пряничников А.С.

(инициалы, фамилия)

Одобрено на заседании предметно-цикловой комиссии
общеобразовательных дисциплин

Протокол № 1 от « 30 » 08 20 19 г.

Председатель ПЦК



Шчурикова М.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств.....
2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке.....
3. Оценка освоения учебной дисциплины.....
 - 3.1. Формы и методы оценивания.....
 - 3.2. Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины.....
4. Контрольно-оценочные материалы для итоговой аттестации по учебной дисциплине
5. Приложения. Задания для оценки освоения дисциплины

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

В результате освоения учебной дисциплины ОП.07 *«Иностранный язык в профессиональной деятельности (немецкий)»* обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (базовый уровень подготовки) следующими умениями, знаниями, которые формируют общими компетенциями:

уметь:

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

знать:

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

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

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

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Формой аттестации по учебной дисциплине для профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» является **дифференцированный зачет**.

2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

2.1. В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих компетенций:

Таблица 1.1

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результатов	Форма контроля и оценивания
У.1.общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;	-свободное ведение диалога в ситуациях официального и неофициального общения в бытовой, социокультурной и учебно-трудовой сферах, с использованием аргументации, эмоционально-оценочных средств	самостоятельные работы, контрольные работы, устный опрос
У.2.переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;	беглое чтение и перевод аутентичных текстов разных стилей (публицистические, художественные, научно-популярные и технические), с использованием основных видов чтения в зависимости от коммуникативной задачи	Устный опрос, самостоятельные работы, контрольные работы
У.3. самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.	- свободное описывание явлений, событий; - изложение фактов в письме личного и делового характера; - заполнение различных видов анкет, сообщение сведений о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка.	Устный опрос, самостоятельные работы
3.1. лексический (1200 - 1400 лексических единиц)и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности	- знание новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения; - использование новых значений изученных глагольных форм (видовременных, неличных), средства и способы выражения модальности, условия, предположения, причины, следствия, побуждения к действию; - владение лингвострановедческой, страноведческой и социокультурной	Устный опрос, самостоятельные работы.

	информацией, расширенной за счет новой тематики и проблематики речевого общения; - составление текстов, построенных на языковом материале повседневного и профессионального общения.	
--	---	--

3. Оценка освоения учебной дисциплины:

3.1. Формы и методы оценивания

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по дисциплине ОП 07. *«Иностранный язык в профессиональной деятельности (немецкий)»*, направленные на формирование общих компетенций.

Таблица 2.2

Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам)						
Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля					
	Текущий контроль		Рубежный контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З
Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки	тест, проект, монолог, диалог, см/р, эссе, реферат	У1, У2, У3 З1, ОК 1-5,9,10			Дифференцированный зачет	У1, У2, У3 З1, ОК 1-5,9,10
Тема 2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала	тест, проект, монолог, диалог, см/р, эссе, реферат	У1, У2, У3 З1, ОК 1-5,9,10				У1, У2, У3 З1, ОК 1-5,9,10
Тема 3. Составление меню. Названия блюд	тест, проект, монолог, диалог, см/р, эссе, реферат	У1, У2, У3 З1, ОК 1-5,9,10				У1, У2, У3 З1, ОК 1-5,9,10
Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование	тест, проект, монолог, диалог, см/р, эссе, реферат	У1, У2, У3 З1, ОК 1-5,9,10				У1, У2, У3 З1, ОК 1-5,9,10

Тема 5. Кухонная, сервировочная и барная посуда	тест, проект, монолог, диалог, см/р, эссе, реферат	У1, У2, У3 3 1, ОК 1-5,9,10			Дифференцированный зачет	У1, У2, У3 3 1, ОК 1-5,9,10
Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане	тест, проект, монолог, диалог, см/р, эссе, реферат	У1, У2, У3 3 1, ОК 1-5,9,10				У1, У2, У3 3 1, ОК 1-5,9,10
Тема 7. Система закупок и хранения продуктов	тест, проект, монолог, диалог, см/р, эссе, реферат	У1, У2, 3 1, ОК 1-5,9,10				У1, У2, 3 1, ОК 1-5,9,10
Тема 8. Организация работы официанта и бармена	тест, проект, монолог, диалог, см/р, эссе, реферат	У1, У2, У3 3 1 ОК 1-5,9,10				У1, У2, У3 3 1 ОК 1-5,9,10
Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	тест, проект, монолог, диалог, см/р, эссе, реферат	У1, У2, У3 3 1, ОК 1-5,9,10				У1, У2, У3 3 1, ОК 1-5,9,10
Дифференцированный зачет						

2. Комплект оценочных средств

2.1 Задания для проведения текущего контроля

Тема 1. Покупки

Задания для проведения устного текущего контроля

Типы магазинов.

Наименования отделов

Продуктовые магазины

В супермаркете

На восточном рынке

Что можно купить на рынке?

Где лучше делать покупки?

Разговор с покупателем

Покупки в Германии

Покупки в Берлине

Наименования продовольственных товаров

Фрукты

Количества продуктов и расфасовка

1. Письменные задания на знание профессиональной лексики и терминологии

- Wählen Sie die richtige Variante. Выберите правильный вариант ответа

1. Die vorne links (Brenner / Feuer) funktioniert nicht auf diesem Herd. 2. Ich kenne einen fantastischen (Rezept / Quittung) für Pilzsuppe. 3. Diese Mahlzeit ist zu (Scharf / fad). 4. Was sind wir haben gehen (Nachtisch / Wüste)? 5. Ich nicht so viel essen kann. Jedes Mal, wenn ich esse ein (Schwer / leicht) Mahlzeit, erhalte ich schläfrig. 6. Essen Sie nicht, dass Apple. Es ist (Verfaulten / rot). 7. Fleisch, das nicht viel Fett hat heißt (Unfat / mager) Fleisch. 8. Frisch gepresster Saft ist sehr (Nahrhafte / Ernährung). 9. In einem Restaurant können Sie Ihr Steak „selten“, „mittel“ oder „gut bestellen "(Gekochte / Donne). 10. Ich habe einmal bekam Essen (Gift / Vergiftung) aus rohem Fisch zu essen.

- **Назовите следующие блюда:**

1. Es ist eine Art von trockenem granuliertem Rahmkäse.
2. Sie werden aus Teig und verschiedenen Arten von Füllung und werden in kochendem Wasser gegart.
3. Diese Art von Salat ist ‚Russischer Salat‘ auf der ganzen Welt genannt? Aber Russen nennen es mit Französisch Namen.

1. Quark 2. Pelmeni. 3. Olivensalat.

2. Письменные задания на проверку навыков чтения

1. Lesen und übersetzen den Text in Schriftform:

Einkaufen ist ein Teil unseres Lebens geworden. Wir haben mit ihm zu beschäftigen, ob es uns gefällt oder nicht. Es gibt Menschen, die einkaufen gehen hassen. So machen sie eine Liste von dem, was sie brauchen, und durch die Geschäfte den Kauf der benötigten Dinge laufen. Manchmal kümmern sie sich nicht über den Preis. Und es gibt Menschen, die von Geschäft zu Geschäft gehen für Waren von besserer Qualität und niedrigerem Preis suchen. Diejenigen, keine Sorge über die Zeit verbringen sie einkaufen. Es gibt eine große Vielzahl von Geschäften und Supermärkten in jeder Stadt. Sie sind mit Rolltreppen ausgestattet, die Kunden auf verschiedenen Etagen nehmen. Sobald Sie den Laden betreten, findet man sich in einer fantastischen bunten Stadt Röcke, Pullover Kleider und Lederstiefel und Schuhe.

2. Beantworten die Fragen zum Text.

- a) Was Menschen tun, wenn sie einkaufen hassen?
- b) Welche Geräte gibt es in den großen Geschäften?

3. Ende auf den Sätzen.

- a) Wenn die Menschen wie Einkaufen sie kümmern sich um nicht...

b) Einige Geschäfte aussehen...

4. Die Sätze im Text und Schreib findet unten in:

a) Present Simple b) Präsens Passiv c) Present Perfect

5. Satz mit den folgenden Worten: Make-up:

Geschäfte, Lebensmittel, Dinge sind, andere, notwendig, weil, müssen wir, Kleidung und.

Тема 2. Предприятия общественного питания

Задания для проведения устного текущего контроля

Обслуживание завтрака, обеда, ужина в ресторане

Рестораны Москвы

Заказ блюд в ресторане

Ресторан, какой национальной кухни предпочел бы ты?

Персонал предприятий общественного питания

В кафе самообслуживания

В студенческой столовой

1. Письменные задания на знание профессиональной лексики и терминологии

- Wählen Sie die richtige Variante

1. That war wirklich gut! Kann ich haben (S / s)? 2. Wenn Sie diese Soße machen, nicht vergessen (Star / Spin) es alle 5 Minuten. 3. Ein (Vorspeise / Artischocke) ist etwas essen Sie vor dem Hauptgang einer Mahlzeit. 4. Möchten Sie ein paar mehr Kartoffeln? Nein Danke. Ich bin (Vollständig / fäll). 5. Eine sehr informelle Art zu sagen, dass Sie viel gegessen haben, ist: „Ich bin (Gefüllte / komplett)“. 6. Menschen, die Laktose-Intoleranz sind nicht essen kann (Fleisch / Milch) Produkte. 7. Sie sollten nicht viel essen (Fett / Fett) Nahrung. 8. Wenn etwas „zucker- (Weg / frei)“, es enthält keinen Zucker 9. Wir haben zwei Arten von Mineralwasser -. Funken und (Unsparkling / noch). 10. Schinkenscheiben, Pantani, Wurst, usw. werden häufig bezeichnet als „kalt- "(Schnitt / Fleisch).

1. Sekunden, 2. Rühren, 3. Eine Vorspeise, 4. Voll, 5. Gestopft, 6. milchartig, 7. fetthaltig, 8 frei, 9... noch, 10. Cuts

Разделите на 2 группы: Essen и Getränke

Wasser, Fleisch, Kartoffeln, Saft, Bier, Karpfen, Ente, Coca, Kohl, Schinken, Kirsche, Tee, Kuchen, Wein, Reis, Schweinekotelett.

Подберите русские эквиваленты к следующим словосочетаниям:

1. kandiert	a) маринованные помидоры
2. gewürfelt	b) крепкий мясной бульон
3. eingemachte Tomaten	c) нарезанный кубиками
4. gehaktes Fleisch	d) засахаренный
5. Die feste Fleischbrühe	e) рубленое мясо

2. Письменные задания на проверку навыков чтения

Germanische Restaurants

Wenn ein Mann und eine Frau wollen sie besser kennen zu lernen, gehen sie oft zusammen in ein Restaurant aus. Schließlich ist es leichter zu reden in einer ruhigen Atmosphäre mit sanfter Musik, Wein und gutem Essen. Die meisten britischen Familien gehen zu Restaurants nur zu besonderen Anlässen, wie Geburtstage oder Hochzeitstage. Die Restaurants beste Kunden sind Geschäftsleute, die weg vom Telefon in ihnen zu sprechen Geschäft in entspannter Atmosphäre treffen. Sie können essen, was sie wollen, weil das Unternehmen die Rechnung bezahlt.

Für Besucher nach Berlin, kann Spaß machen, Essen. Aber wenn Sie das besondere Gefühl von Berlin wollen, gehen Sie zum Ritz in Piccadilly für Tee jeden Nachmittag um halb fünf. Und Sie werden sehen, dass die Preise sehr hoch sind. Dann können Sie versuchen, die deutsches Lieblingsessen - Fisch und Fleisch. Nehmen Sie es weg und essen, wo man wie - im Park, auf dem Bus oder während Sie hinunter die Straße gehen.

Deutsche Restaurants haben für ihre gute Küche nicht immer berühmt gewesen. Allzu oft, boten sie nur Nahrung und Bestecks mit allem, was gebraten. Aber jetzt gesunde Nahrung ist in Mode.

Beantworte die Fragen. (Ответьте на вопросы):

- a. Wo die britischen Männer und Frauen gehen, wenn sie wollen, sie besser kennen zu lernen?
- b. Wann deutsche Familien ins Restaurant gehen?
- c. Warum bevorzugen Geschäftsleute Restaurants zu gehen?

Тема 3. Кухни народов мира

Задания для проведения устного текущего контроля

- Что едят в США?
- Что едят в Британии?
- Традиционная английская еда
- Типичный английский завтрак
- Ежедневный рацион англичан
- Особенности британской кухни
- В английском пабе
- Базовые типы меню в ресторане
- Структура меню в ресторане
- Составление и предложение меню.
- Сервировка стола
- Посуда и приборы для сервировки стола
- Закуски и салаты
- Основное блюдо
- Какую национальную кухню предпочитаешь ты?

1. Письменные задания на знание профессиональной лексики и терминологии

Wählen Sie die beste (logischste) Antwort für jede der folgenden Sätze zu vervollständigen. Wählen Sie aus den folgenden Worten: Fad, roh, komplizierte, süß, gewaschen, salzig, würzig, geschmolzen, dick, abgestanden.

1. Die Suppe ist zu denn du hast in sie zu viel Salz setzen. 2. Der Kaffee ist zu

denn du hast in sie zu viel Zucker setzen. 3. Der Eintopf ist zu

weil Sie haben zu viele heiße Paprika in sie. 4. Der Eintopf ist zu

weil Sie nicht genug Wasser, um es hinzuzufügen. 5. Das Eis hat

weil Sie es außerhalb der Gefriertruhe gelassen. 6. Dieses Gericht ist auch

. Sie sollten einige Gewürze hinzufügen. 7. Dieses Rezept ist auch

. Sie haben noch keine einfacheren Rezepte haben? 8. Das Brot ist frisch nicht.

Es ist

. 9. Diese Gemüse sind nicht gekocht. Sie sind

. 10. Diese Frucht ist verschmutzt. Es ist nicht

1. salziger 2 süße 3 würzige 4 dick 5 geschmolzen 6 fade 7 complicated 8 abgestanden 9 rot 10 gewaschen

Подберите русские эквиваленты к следующим словосочетаниям:

1. Viele Wege, ein Schneiden) мясной фарш
2. Sauerkraut b) заправка
3. Mixed Fleisch c) зернистая икра
4. Weiche Kaviar d) квашенная капуста
5. Geschmacks- e) способы нарезки
6. Gekleidet mit Mayonnaise f) моченые яблоки
7. Gekochte Karotten g) вареная морковь
8. Soaked Äpfel h) приправленный майонезом
9. Schlagsahne i) мясной бульон
10. Brühe j) взбитые сливки

Тема 3. Кухни народов мира

Задания для проверки знаний

Грамматические задания по темам:

Имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.

артикль: определенный, неопределенный, нулевой,

количественные местоимения *mehrere* , *viele*, *wenige*, *wenige*, *wenig*, *ein wenig*;

имя прилагательное в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилам, а также исключения

Вариант 1

1. Вставьте артикль, где необходимо.

1. Ihr ... Mann ist ... Wissenschaftler.
 2. Es gibt ... Bett und ... Kleiderschrank in meinem ... Zimmer.
 3. ... Baikal ist ... tiefste See in ... Russland.
 4. Unsere ... Wohnung ist in der ... Lenin-Straße.
 - 5 ... Maximum ist ... größte Kino in unserer ... Stadt.
- 1 .-, ein 2.a, a, - 3 .-, die, - 4.die , die, -

2. Отметьте строчку с правильным вариантом образования множественного числа существительных.

- a) Fisch-Fisch, Kartoffel-Kartoffeln
- b) Buch-Bücher, Frau-Frauen, , Krise Krisen, Hirsch-Hirsch
- c)Brücke-Brücken, Frau-Frauen, Geld-Geld, Katze-Katzen
- d) Lampe-Lampen, Text-Texte, Stadt-Städte, Deutsche-Deutschen, Fliege - Fliegen

3. Поставьте прилагательные в скобках в соответствующую степень сравнения

1. Ich gestern traf meinen (gut) Freund.
 2. Hans ist (junge) in ihrer Familie.
 3. Peter ist nicht (stark) sein älterer Bruder Max.
 4. -Es ist nicht sehr warm heute, oder? - Nein, es war (warm) gestern.
 5. Dein Freund aussah gestern verärgert. Ich bin froh, dass er (glücklich) heute aussieht.
1. *besseren* 2. *der jüngste* 3.*so stark wie* 4 *wärmer* 5. *glücklicher*

4. Употребите *Präsens* в следующих предложениях и переведите их на русский язык.

1. Sie (mögen) in England zu leben?
2. Ich (nicht / gehen) zur Arbeit an Samstagen.
3. Wenn dieses Geschäft (öffnen)?
4. Mein Freund (sprechen) Deutsch.
5. Sie (nicht / zu wollen), hier zu bleiben.

5. Употребите слова в скобках в *Präteritum* в следующих предложениях и переведите их на русский язык.

1. Ich (bis Ende sein) mein Kurs Papier vor zwei Tagen.
2. Wir (nicht / zu Uhr sein) TV gestern.
3. Wie Sie (passieren) Ihre Prüfungen?
4. Don (nicht / haben) Frühstück an diesem Morgen.
5. Ich (zu entscheiden) ans Meer zu gehen.

6. Употребите в Futurum Aktiv следующие предложения и переведите их на русский язык.

1. Ich denke, dass Diana die Prüfung (passieren).
2. I (nicht / vergessen) darüber.
3. Ich glaube nicht, es (Regen) morgen.
4. Sie nicht Kaffee trinken, bevor Sie zu Bett gehen. Sie (nicht / zu schlafen).
5. Wenn Sie (zum Telefon) mir?

Тест для контроля знаний. Выберите правильный ответ.

- 1) *Wie ... Käse soll ich kaufen?*
a) viel b) viele c) viele
- 2) *Kann ich ... mehr Eis in meinem Getränke?*
a) A ein paar b) ein wenig) viele
- 3) *Nur ... die Leute wissen, dass er ein berühmter Schauspieler.*
A ein viel B ein paar C ein wenig
- 4) *Ich habe.... Freizeit heute. Im Moment gibt es viele Unternehmen zu tun.*
A ein kleines B viel C wenige
- 5) *Sie essen nicht ... Schokolade, weil sie eine Diät ist.*
A ein viele B eine Menge von C viel
- 6) *Wie ... Süßigkeiten gibt es in der Schüssel?*
A ein viel B paar C viele

8. Составь предложения из предложенных слов.

1. Wählen Sie, ich, Obst, frisch, Gemüse und.
2. Lebensmittel, für, ist, ein, gut, schnell, Idee, Mittagessen.
3. gebraten, dieses, besteht, Schale, der, Koteletts.

9. Прочитайте текст. Подберите название к тексту из предложенных вариантов

Eine Person wird gesehen und bewertet durch sein Verhalten und die Kommunikation mit anderen Menschen. Wenn jemand eine reiche und schöne Innenwelt hat er oder sie zeigt hohe Maß an sozialer Etikette. Manchmal, wenn wir einfach sagen, „Hallo!“ Leute treffen und „Auf Wiedersehen!“ verlassen, es zeigt unsere guten Manieren. Es ist auch notwendig, höfliche Worte in formellen Situationen zu verwenden, und wenn an Fremde oder ältere Menschen zu sprechen.

- a) Tischmanieren
- b) Öffentliches Verhalten
- c) Gute Manieren
- d) Höflichkeit
- e) Schlechte Manieren

Вариант 2

1. Вставьте артикль, где необходимо.

1. Sie arbeitet in ... College.
2. Es gibt ... zwei Sessel in unserem ... Zimmer.
3. Sie ist ... groß und schlank.
4. Sie waren in ... Bolschoi-Theater im vergangenen ... Woche.
5. Ich werde gehen ... Schwarzes Meer weiter ... Jahr.

2. Отметьте строчку с неправильным вариантом образования множественного числа существительных.

- a) Messer-Messer, direkt Füße, Haus Hauses, Tag-Tage, Schaf-Schaf
- b) Mann-Männer, Feder-Kugelschreiber, Mädchen-Mädchen, Index-Indizes, Bakterium-Bakterien
- c) Maus-Mäuse, Tomaten-Tomaten, Kinder - Kinder , Mensch-Menschen , Weg-Wege
- d) Lampen-Lampen, Text-Texte, Stadt-Städte, Deutsch-Deutschen, Fliege - Fliegen

3. Поставьте прилагательные в скобках в соответствующую степень сравнения

1. Wo ist (in der Nähe) Post, bitte?
2. Das ist (gut) Film ich je gesehen habe.
3. Öffentliche Verkehrsmittel in London ist (teuer) in Europa.
4. Glauben Sie, die Amerikaner sind (schön) als Engländer?
5. Der 22. Dezember ist (kurz) Tag im Jahr.

4. Употребите Präsens в следующих предложениях и переведите их на русский язык.

1. Ich in der Regel (zu wecken) morgens um 7 Uhr auf.
2. Elizabeth (spielen) sehr gut Klavier.
3. Sie (sprechen) Französisch?
4. Ich habe ein Auto, aber ich (nicht / zu verwenden) ist es sehr oft.
5. Was Sie (zu mögen) in Ihrer Freizeit zu tun?

5. Употребите Präteritum в следующих предложениях и переведите их на русский язык.

1. Wir (nicht / gehen) ins Kino gestern.
2. Es (Regen) am Sonntag?
3. Was Sie (zu tun) auf dem Wochenende?
4. Die Gäste (zu lassen), um das Haus.
5. I (lesen) zwei Zeitungen gestern.

6. Употребите Futurum в следующих предложениях и переведите их на русский язык.

1. Wo Sie (leben)?
2. Tom (nicht / passieren) seine Prüfung.
3. Ich bin sicher, dass Sie (mögen) ihr.
4. Wenn Sie nach Hause zurückkehren, können Sie (zu bemerken) eine Menge Veränderungen.
5. Ich glaube, ich (bleiben) hier.

7. Выберите правильный вариант.

- 1) 8) Ich habe einige / ein paar Äpfel. Ich kann etwas Saft machen
- 2) Ich glaube, du hast setzen zu viele / zu viel Zucker in den Tee.
- 3) Wie viele / viel Zeit haben wir noch übrig?
- 4) Kennen Sie viel / viele ausländische Menschen? - Nein, ich weiß nicht. Ich kenne nur sehr wenige / ein paar.
- 5) Er hat wenig / ein wenig Zeit. Er kann Fußball spielen.
- 6) Wir haben wenig / ein wenig Kaffee. Es ist nicht genug für uns alle.

9. Составь предложения из предложенных слов.

1. Menschen, Küche, haben, ein, Englisch, speziell, Küche.
2. Werden, Fast-Food, haben sie, Ketten, sehr beliebt.
3. Abend, Familien gehen, Englisch, heraus, oft, für eine, Mahlzeit.

10. Прочитайте текст. Подберите название к тексту из предложенных вариантов.

Tischmanieren sind ein weiteres wichtiges Thema. Während seiner Zeit bei formellen Abendessen, essen die Menschen in der Regel mit Messer und Gabel. Bald nach am Tisch sitzen ist es richtig, eine Serviette auf den Schoß zu legen. Gesittet Menschen wissen in der Regel die Regeln der Tabelle. Wenn es eine Vielzahl von Tafelsilber vor dir ist, dann ist es eine gute Idee, mit dem Messer, Gabel oder Löffel zu starten, die am weitesten von dem Teller ist

- a) Tischmanieren
- b) Öffentliches Verhalten
- c) Gute Manieren
- d) Höflichkeit
- e) Schlechte Manieren

Тема 4. Русская кухня

Задания для проведения устного текущего контроля

Особенности русской национальной кухни

Традиционные российские супы

Мясные и рыбные блюда русской кухни

Традиционные молочные продукты

Популярные русские напитки

Структура меню и рецепты блюд в русском ресторане

Письменные задания на знание профессиональной лексики и терминологии

Wählen Sie die richtige Variante

1. Dieser Wirkstoff wird eine Menge bringen (Geschmack / Ablass) zu dieser Schale. manchmal 2. Lebensmittel aus anderen Ländern (noch) genannt (Ethnische / ethische) Nahrung. 3. (Herzhaft / hart) Geschmack = starkes Aroma 4. Wie lange muss ich auf (Steiler / Stopp) dieser Tee? 5. Mein Arzt sagte mir auf Junk-Food zu senken, und zu essen (Nährende / verarbeitet) Essen statt. 6. Rebecca versucht, (Ausschneiden / abgeschnitten) (= beseitigen) Fleisch aus ihrer Ernährung. 7. Wenn Lebensmittel in einem Supermarkt zu kaufen, ist es wichtig, das lesen (Label / Papier). 8. Sie haben nicht diese Lebensmittel zu

kombinieren mit irgendetwas. Es ist köstlich auf seinem (eins besitzen). 9. Dies ist ein sehr zeitaufwendige Gericht. Es erfordert eine Menge Vorbereitung und (Bereinigung / Reinheit). 10. In diesen Tagen habe ich Low- "(Fett / Fett) Milch in meinem Kaffee statt Sahne.

1. Geschmack, 2. Ethnische, 3. Hart, 4. Steil, 5. Pflegende, 6. Ausschnitt, 7. Etikett, 8. Eigene, 9. Cleane, 10 Fett

Тема 5. Приготовление еды, основные способы кулинарной обработки

Задания для проведения устного текущего контроля

Приготовление к празднику

Что такое «фондю»?

Основные методы приготовления пищи

Виды кулинарной обработки мяса и рыбы.

Какие способы обработки пищи наиболее полезны?

Кулинарные характеристики блюд.

Письменные задания на знание профессиональной лексики и терминологии

Выберите правильный глагол к фразам: rosten, kochen, würfeln, hacken, grillen, braten, toasten, scheiben, maischen, braten.

1. Wasser zu machen, Tee
2. eine Zwiebel in Stücke
3. Würstchen über dem Feuer
4. Brot zu machen Toast
5. Käse für Spaghetti
6. ein Huhn zum Abendessen
7. eine Banane für das Baby
8. ein Fisch in einer Pfanne
9. Tomaten für den Salat
10. Schinken-Sandwich

Выберите правильный глагол к фразам: kochen, essen, nicht überschreiten, zu halten, Wärme, schälen, waschen

1. Käse im Kühlschrank
2.vegetables, bevor Sie sie waschen
3. Wasser auf den Reis
4. Fleisch, bis es nicht rosa ist
5. Fisch am Tag Sie es kaufen
6. Reis, bevor Sie es kochen
7. die empfohlene tägliche Aufnahme
8. gründlich vor dem Servieren

Wählen Sie die beste (logischste) Antwort für jede der folgenden Sätze zu vervollständigen. Wählen Sie aus den folgenden Worten: Fad, roh, komplizierte, süß, gewaschen, salzig, würzig, geschmolzen, dick, abgestanden.

1. Die Suppe ist zu denn du hast in sie zu viel Salz setzen. 2. Der Kaffee ist zu denn du hast in sie zu viel Zucker setzen. 3. Der Eintopf ist zu weil Sie haben zu viele heiße Paprika in sie. 4. Der Eintopf ist zu weil Sie nicht genug Wasser, um es hinzuzufügen. 5. Das Eis hat weil Sie es außerhalb der Gefriertruhe gelassen. 6. Dieses Gericht ist auch . Sie sollten einige Gewürze hinzufügen. 7. Dieses Rezept ist auch . Sie haben noch keine einfachere Rezepte haben? 8. Das Brot ist frisch nicht. Es ist . 9. Diese Gemüse sind nicht gekocht. Sie sind . 10. Diese Frucht ist verschmutzt. Es ist nicht .

Тема 6. Сервис в сфере питания

Задания для проведения устного текущего контроля

Базовые типы меню в ресторане

Структура меню в ресторане

Составление и предложение меню.

Сервировка стола

Посуда и приборы для сервировки стола

Закуски и салаты

Основное блюдо

Десерт и напитки

Как правильно выбрать вино для обеда

Кухонная утварь и инвентарь

Письменные задания на знание профессиональной лексики и терминологии

Füllen Sie jeden der Sätze unter Verwendung der folgenden Worten: Platte, Mikrowelle, Mopp, Geschirrspüler, Schneidebrett, Mixer, Geschirr, Stuhl, Lappen, Schrank

1. Die meisten Leute schneiden Gemüse auf ein . 2. Ich werde einen Shake in der machen

. 3. Könnten Sie wischen bitte, dass Spill mit der

Das ist auf der Theke? 4. Im Setzen Sie die Gerichte

. Ich werde sie später waschen. 5. eine zusätzliche Put

auf den Tisch. Mein Bruder bringt seine Freundin. 6. P1: Wir haben nicht genug

für jeden. P2: Das ist in Ordnung, werden wir eine Gabel teilen. Legen Sie das

Popcorn in der 7.

und setzen Sie sich auf 4 Minuten. 8. Stellen Sie sicher, Sie

der Boden vor dem Abendessen. Diese Küche ist schmutzig! 9. Die Dosen von

Lebensmitteln sind alle in der

. 10. Hier finden Sie eine

aus dem Wohnzimmer für Ihre Mutter zu sitzen.

Schneidebrett 1, 2 Mixer, 3 rag 4 Geschirrspüler 5 Platte 6 Utensilien 7 Mikrowelle, 8 Mops 9 Schrank 10 Stuhl

Назовите следующие блюда:

1. Es ist eine Art von trockenem granuliertem Rahmkäse.
2. Sie werden aus Teig und verschiedenen Arten von Füllung und werden in kochendem Wasser gegart.
3. Diese Art von Salat ist ‚Russischer Salat‘ auf der ganzen Welt genannt? Aber die Russen nennen es mit Französisch Namen.

1. Sooshki 2. Ryazhenka. 3. Porridge.

Тема 7. Моя профессия - повар

Задания для проведения устного текущего контроля

- Система закупок и хранения продуктов
- Соблюдение норм санитарии и гигиены
- Путь в профессию
- Устройство на работу. Написание резюме

Тема 8. Здоровое питание

- Вегетарианство
- Сбалансированное питание
- Содержание питательных веществ в продуктах и их влияние на организм человека
- Здоровая еда

Письменные задания на знание профессиональной лексики и терминологии

Подберите слова к их значениям

- 1.Meile a) eine Person, die Macht Essen
- 2.Dish b) eine besondere Art des Kochens
- 3.Foods) die einzelnen Phasen, in denen eine Mahlzeit serviert
- 4.Cours d) Lebensmittel, die jeden Tag zur gleichen Zeit gegessen wird
- 5.Cooke) Dinge, die Menschen essen, wie Gemüse und Fleisch
- 6.Cousine) Essen zubereitet in einer bestimmten Art und Weise, die typisch für einen bestimmten Bereich
- 7.eine kleine Menge der Nahrung zwischen den Hauptmahlzeiten Abschnitt g) oder anstelle einer Mahlzeit
- 8.Snack h) eine Menge an Nahrung für eine Person, wenn sie in einem Restaurant serviert

Под цифрами 1-5 обозначены проблемы питания, найдите пути решения выбрав соответствующий вариант а-е:

1. Untergewicht	a) Folgen Sie einen Low-Carb.
2. Müdigkeit	b) Essen Sie Lebensmittel, die reich an Vitamin C.
3. Übergewicht	c) Essen Sie drei gut ausgewogene Mahlzeiten und drei oder vier Snacks pro Tag
4. häufige Krankheit	d) Trinken Sie mehr Wasser und essen mehr fettem Fisch, Nüsse und Samen.
5. trockene Haut	e) Essen Sie weniger und nehmen regelmäßige Bewegung

Выберите правильный вариант

1. Was ist die sicherste Temperatur Ihres Kühlschranks zu halten?

- ☐ Nicht wärmer als 55 ☐ Nicht wärmer als 50 ☐ Nicht wärmer als 45 ☐ Nicht wärmer als 40

1. Was ist die Sanitär Art von Schneidebrett

- ☐ Plastik ☐ Holz ☐ Beide sind gleich

2. Welche Artikel in Ihrer Küche hält in der Regel die meisten Bakterien?

- ☐ Geschirrtuch ☐ Schwamm ☐ Geschirrspüler ☐ Sinken

3. Was ist das gesündeste Öl zum Kochen?

- ☐ Erdnuss ☐ Olive ☐ Mais ☐ Sojabohne

4. Wenn Sie kochen, wie kann man sagen, ob ein Ei frisch ist?

- ☐ Legen Sie sich in einer Schüssel mit kühlem, Salzwasser. Wenn es sinkt es ist frisch.
☐ Rieche es ☐ Shake it es essen und sehen, was passiert

Поиски работы. Резюме. Заполнение анкеты.

Die Bewerbung für die Arbeit.

1. Lesen Sie den Text und übersetzt es:

Die Zeit vergeht, und einen Tag wirst du für den Job zu suchen.

Hier finden Sie einige Hinweise gegeben werden (Beratung), wie man ein Gespräch eingeladen werden.

Wie eine Bewerbung schreiben

Die Job-Gewinntipps von Profis:

Setzen Sie

1. Ihre Adresse, Telefonnummer und das Datum in der Ecke und den Namen der Person, die Sie sich bewerben auf der Zeitpunkt verlassen. Schreiben Sie den Firmennamen und die Adresse ein.

2. eine Linie zwischen den Absätzen verlassen. Absatz - eine höfliche ein Satz Öffnung Erklärung, warum Sie schreiben.

Sagen 3. sie Sie wissen, dass sie viel beschäftigt Leute, aber Stress sind, dass Du beweisen, dass Sie zu ihrer Zeit würdig sind.

4. Sie sich auf den Verkauf wie ein Produkt beschreiben. Listen Sie Ihre Fähigkeiten und suchpersonal Qualitäten wie hohe Motivation, Begeisterung und Anpassungsfähigkeit.

5. Wenn Sie Qualifikationen haben, sie kurz auflisten.

6. Eine positive Einstellung ist wichtig, so erklären, warum es die Sie nur für arbeiten will Firma.

7. für ein Interview bitten. Sagen Sie glücklich sind, für einen Chat kommen zu jeder Zeit, auch wenn es keine Arbeitsplätze jetzt zur Verfügung stehen. Vielen Dank, die Leser und sie daran erinnern, Sie auf eine Antwort warten. Verwenden Sie „Mit freundlichen Grüßen“, wenn Sie zu einer benannten Person schreiben und „Getreu“, wenn Sie „Sehr geehrter Herr Frau gestartet.“ Anmelden Ihr Brief in der linken unteren und drucken Ihren Namen deutlich

2. Lesen Sie den Lebenslauf und machen Sie Ihre eigenen ein:

MEIN LEBENS LAUF

NAME	Ivan Ivanov
GEBURTSDATUM	Oktober 31,2003
GEBURTSORT	Russland, Shakhty
STAATSANGEHÖRIGKEIT	Russisch
SEX	Männlich
ADRESSE	24, Lenin-Straße
TELEFON	(3462) 222-222
ALTER	20
AUFGABE DER ARBEIT	Automobil-Techniker
BILDUNG NAME DER SCHULE JAHR DER GRAD VERLAUF GENOMMEN ODER GRAD	sekundärBerufsBildung Schachty Politacnical Hochschule 2018 -
COMPUTERFÄHIGKEITEN	Google Chrome, erlebt mit MS Office, AutoCAD
QUALITÄTEN	präzise, zuverlässig, flexibel, ohne Stress
ARBEITSERFAHRUNG	Nein/ Schachty Stadt-Moll, Strom-2019
SPRACHEN	Englisch (Starter-Ebene, mit Wörterbuch lesen)
INTERESSE	Reisen, Sport, cooking
VERWEISE	Verfügbar auf Antrag

3.Восстановите в правильном порядке компоненты резюме:

1. Referenzen
2. Kontaktinformationen
3. Bildung
6. Fähigkeiten
4. Arbeitserfahrung
5. Ziel
6. Fähigkeiten
7. Geburtstag.

4. Подбери к слову перевод

- | | |
|--------------------|----------------|
| 1. Wissenschaftler | a) ветеринар |
| 1. Sekretär | b) инспектор |
| 2. Aufsichtsperson | c) переводчик |
| 3. Schneider | d) мойщик окон |
| 4. Übersetzer | e) секретарь |
| 5. Verkäufer | f) продавец |
| 6. Reiseführer | g) официант |
| 7. Tierarzt | h) ученый |
| 8. Kellner | i) портной |
| 9. Fensterputzer | j) тур агент |

5. Переведите инструкцию на русский язык. Максимальное количество баллов -5
Die Aufgaben eines Kochs

Koch führt die folgenden Aufgaben:

1. Koch trägt direkt Zubereitung von Gerichten, einschließlich: Waschen und Produkte blanchiert, Zutaten mischen, Braten, Grillen, Kochen auf dem Dämpfen, Kochen Saucen, Suppen, Brühen, Vorspeisen und Salate vom Buffet.
2. Schmückt Gerichte.
3. plant das Menü.
4. studieren Kundenanforderungen für Service und Qualität von Lebensmitteln und Produkten.
5. leitet Coaching Maître und Kellner.
6. überwacht die Arbeit der Reinigung, Desinfektion, Desinfektion von Büro- und Produktionsstätten; Reinigung und Wartung entsprechend den sanitären Normen der speziellen Kleidung.
7. ist Beschwerden der Gäste (Besucher), um die Qualität von Essen und Service zu studieren, führt Statistiken über Beschwerden und Ansprüche, bereitet Vorschläge für Verbesserungen

6. Подбери к слову перевод. Каждое соответствие оценивается в 1 балл. Максимальное Aantal 10 баллов.

- | | |
|-------------------|---------------|
| 1. Buchhalter | a) мусорщик |
| 2. Architekt | b) плотник |
| 3. Bäcker | c) мясник |
| 4. Maurer | d) уборщица |
| 5. Metzger | e) шеф-повар |
| 6. Zimmermann | f) электрик |
| 7. Kochchef | g) пекарь |
| 8. Mistbauer | h) бухгалтер |
| 9. Reinemachefrau | i) архитектор |
| 10. Elektriker | j) каменщик |

7. Переведите инструкцию на русский язык. Максимальное количество баллов -5
Rechte der Koches

Koch hat das Recht:

1. zu mit Projekten von Entscheidungen seiner Organisation der Arbeit im Zusammenhang vertraut zu machen.
2. Vorschläge zu unterbreiten, die Verwaltung seiner Arbeit und die des Unternehmens zu verbessern.
3. Nachfrage der Anbieter von Produkten und liefert bei berechtigter Ansprüche an die Qualität und Haltbarkeit zu ändern.
4. Ihr Vorgesetzter aller identifizierten Mängel zu informieren und Vorschläge zu machen, um sie zu beheben.
5. von der Unternehmensleitung von ungeplanten Aktivitäten auf Hygiene Verarbeitung Produktionsanlagen, vollständige oder teilweise Ersatz der Einrichtungen / Ausrüstungen Im Falle einer Abweichung in ihren Anforderungen an Hygiene und Abwasserentsorgung, sowie in Notfällen zu verlangen.

Критерии оценки:

КОС в целом оценивается суммарным баллом, полученным студентом за выполнение всех заданий.

Каждый правильный вариант ответа оценивается в 1 балл.

Письменный перевод текста оценивается в 5 баллов.

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.

За письменные работы (Контрольные работы, тестовые работы) оценка вычисляется исходя из процента правильных ответов:

Виды работ	Оценка „3“	Оценка „4“	Оценка „5“
Проверочные задания	От 50% 69% до	От 70% 90% до	От 91% до 100%
Самостоятельные, тестовые работы	От 60% 74% до	От 75% 94% до	От 95% до 100%

Эталон ответов

Вариант 1

№ вопроса	Ответ
1	1 .-, ein 2.a, a, - 3 .-, die, - 4.die , die, -
2	b)
3	1. besten 2. der jüngste 3.so stark wie 4 wärmer 5. glücklicher
7	1.much 2.a wenig 3.a wenige 4.little 5.much 6. viele
8	1 b), e) 2b, h 3.c, f 4.D, g
9	1. Ich wählte frisches Obst und Gemüse. 2. Fast Food ist eine gute Idee für das Mittagessen. 3. Diese Schale besteht aus gebratenem Koteletts.
10	G)

Вариант 2

№ вопроса	Ответ
1	1. Die 2 .-, - 3 .-, - 4.the, - 5.the, -
2	d)
3	1.Die nächste 2.Die besten 3.die teuerste 4.nicer 5.the kürzeste
7	1. ein paar 2. zu viel 3.much 4. viele, wenige 5. ein wenig 6. wenig
8	1.d, 2.a g, h 3.b, 4.c e, f
9	1. Engländer haben eine besondere Küche. 2. Fast-Food-Ketten sind populär geworden. 3. englische Familien gehen oft für ein Abendessen.
10	f)

Вариант 1

№ вопроса	Ответ
7	1.h 2. 3.f 4.i 5.c 6.b 7.j 8.a 9.g 10d
8	5 бал. <u>Обязанности повара</u> 1. Повар непосредственно осуществляет приготовление блюд, в том числе: мойку и бланшировку продуктов, смешивание продуктов, жарку, запекание, варку на пару, приготовление соусов, супов, бульонов, холодных закусок для шведского стола и салатов.

	2. Декорирует блюда. 3. Планирует меню. 4. Изучает требования клиентов к обслуживанию и качеству блюд и продуктов. 5. Проводит инструктаж метрдотеля и официантов. 6. Контролирует работы по уборке, дезинфекции, санитарной обработке служебных и производственных помещений; по стирке и поддержанию в соответствии с действующими санитарными нормами специальной одежды сотрудников. 7. Изучает жалобы и претензии гостей (посетителей, клиентов) к качеству блюд и обслуживания, ведет статистический учет жалоб и претензий, готовит предложения по совершенствованию
--	--

Вариант 2

№ вопроса	Ответ
7	1.h 2.i 3.g 4.j 5.c 6.b 7.E 8.d 9.a 10f
8	5 бал. <u>Права повара</u> Повар имеет право: 1. Знакомиться с проектами решений руководства организации, касающимися его деятельности. 2. Представлять руководству предложения по совершенствованию своей работы и работы компании. 3. Требовать замены поставщика продуктов и расходных материалов при наличии обоснованных претензий к их качеству и годности. 4. Сообщать своему непосредственному руководителю о всех выявленных в процессе своей деятельности недостатках и вносить предложения по их устранению. 5. Требовать от руководства компании осуществления внеплановых мероприятий по санитарной обработке производственных помещений, полной или частичной замены оборудования / оснащения в случаях несоответствия их нормам гигиены и производственной санитарии, а также в экстренных случаях.

Задания для дифференцированного зачета

Тексты для чтения и перевода

Vorspeisen:

- Wien - Artsalat (Spargel, gekochte Zunge, grüne Erbsen, Sahne, Dill), mit Mayonnaise gekleidet.
- Leberpastete (Rinderleber, Zwiebeln, Karotten, Butter), mit Butter und Ei verziert.
- Egge „Benedict“ (pochierte Eier auf gebratenes Scheibe Brot mit Speck oder Lachs), mit Holland-Sauce auf der Oberseite serviert (Eigelb, Butter, Zitronensaft, Wasser, Salz, Pfeffer)

Suppen:

- Rote-Bete-Suppe (gekochte Rote Bete, Kartoffeln und Ei, frische Gurken, grüne Zwiebeln, Dill, Petersilie), kalt serviert mit saurer - Sahne.
- Hummersuppe serviert mit Croutons.

Hauptgang:

- Gebackene Makrele gefüllt (geriebene Karotten, Salzkartoffeln, trocken Senf, Petersilie, Zitrone), mit Reis und marinierte Paprika und scharfen Paprika serviert.
- Schottisch - Stil Ei in Hackfleisch (gekochtes Ei, in Hackfleisch mit Senf eingewickelt, beschichtet in Paniermehl, in Öl gebraten), mit süßer Soße serviert.

Beilagen:

- Pikante Kartoffeln mit Erbsen (grüner Chili-Pfeffer, Olivenöl, Kümmel, Ingwer, Kartoffeln, Erbsen, gehackte Koriander).

Desserts:

- Curd Pfannkuchen, mit Honig oder saure Sahne serviert.
- Blaubeerenachtisch, mit Schlagsahne serviert.
- Trauben mit Minze (Hälften der Trauben, Minze Likör, bedeckt mit saurer - Sahne und braunem Zucker), servierten unmittelbar nach dem Einschalten der Spitze mit einem Minze verlassen vor.

Ei und Getreidegerichte:

- spanisches Omelette mit Champignons (Eiern, gekochten Kartoffeln, Champignons, Zwiebeln, Tomaten, Speck, Butter), mit geriebenem Käse und Gemüse serviert.
- Buchweizen Brei mit Milch

Вариант 2

Speisekarte

Vorspeisen:

- Schwarzer Kaviar, serviert mit Butter und Toaste
- Kaltes Fleisch sortiert (Schinken, gekocht kalt Kalbfleisch, Zunge, Wurst, Hühnerrolle), serviert mit frischen Gurken, Tomaten, Salatblatt, Meerrettich und Senf.
- Die Quarkmaßen mit Tomaten (Tomaten, gefüllt mit Quark mit Knoblauch, Estragon und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer), gekühlt serviert.

Hauptgang:

- Gemüse Gelobt - Kohlrollen (Karotten, Zwiebeln, Sellerie und Petersilie Hackfleisch in einem Kohlblatt eingewickelt, mit Tomaten geschmort), in einem Auflauf serviert
- Gebratene Tintenfische, mit geriebenem Käse serviert.
- Hering in Kohlblatt (Hering mit Einzelblatt gestopft, in Kohlblatt eingewickelt, in Folie gebacken), serviert mit Sauce (Sahne, Knoblauch und Zitrone).
- Hare mit Pilzen (Hase, Zwiebel, Knoblauch, Champignons), serviert in saufende aus Sauer - Sahne, trockener Rotwein, Pfeffer, Nelken und trocken würzigen Kräutern.
- *Hähnchenfilet* mit Wermut, mit gebratenen Pilzen und Zwiebeln auf dem Gipfel serviert, mit Petersilie dekoriert

Beilagen:

Gekochte neue Kartoffeln mit Dill.

Deserts:

- Blaubeerenachtisch, mit Schlagsahne serviert.
- Frischer Pfirsich mit Minze und Lorbeerblatt Sirup (Zucker, Minze, Lorbeer, Limettensaft), serviert mit Schlagsahne und Keksen gekühlt.

Milch und Getreide Gerichte:

- Gebratener Käse (Käsescheiben, bestrichen in Ei und Paniermehl, in Öl gebraten), mit Kräutern und frischen Tomaten serviert.
- Goorievskaya Kascha (Schichten von Grieß Kascha, Marmelade, gebackene Milch, Nüsse, kandierte Früchte, Butter, Zucker).

Вариант 3

Beschwerden.

Restaurant ist ein Ort, wo die Menschen die Parteien vereinbaren, feiern Jubiläen, haben Business-Meetings oder einfach nur Mahlzeiten haben. Die Gäste wollen sich entspannen und genießen, Musik hören und tanzen. Leider treffen manchmal Menschen mit Problemen, und sie haben sich zu beschweren. F. e. der Tisch, an dem sie sitzen kann auf einer draughty Stelle steht und die Musik ist zu laut. An den Wochenenden, wenn das Restaurant kurz der Service besetzt ist sehr langsam oder der Kellner nicht sehr höflich oder sogar unhöflich. Ein weiterer Nachteil ist, dass die Platte oder Besteck schmutzig ist oder gibt es einen Lippenstift auf dem Glas. Ein Kellner kann etwas vergessen fe eine Serviette oder einen Aschenbecher zu bringen. Kohlensäurehaltige Getränke flach sein kann oder erwärmen, kann eine Flasche entkorkt sein. Kaffee oder Tee kann kalt sein. Und schließlich kann die Rechnung falsch sein. Natürlich ist die Qualität der Lebensmittel Wichtigste im Restaurant. Aber das Gericht kann ungenießbar sein: Fleisch zäh ist, unter oder übertrieben, kann es schlecht schmecken: zu salzig, würzig oder essigartig. Das Brot kann gestohlen werden. Der hörte Kellner muss jedes Problem lösen, das passieren kann: das Gericht zu ändern, um den Fehler zu verbessern und sich zu entschuldigen.

Вариант 4

Methoden des Kochens

Kochen ist eine Wärmebehandlung von Lebensmitteln es genießbar zu machen. Viele Produkte können nicht roh gegessen werden. Fleisch, Fisch und Gemüse sind in der Regel gekocht. Einige Früchte sind nicht gekocht, aber einige, wie Äpfel, Birnen und Johannisbeeren, können in Torten oder Desserts zu machen verwendet werden. Die Früchte sind auch gekocht zu Konfitüren, Gelees und Marmelade zu machen.

Die 4 grundlegenden Möglichkeiten, um Essen zu kochen sind:

Erhitzen in einer Flüssigkeit (Kap., Dünsten)

Erhitzen in Fett oder Öl (Frittieren)

Erhitzen in Dampf (Dampfbehandlung)

Erwärmen durch trockene Hitze (Backen, Braten, Grillen)

3 Kochen jedes Gericht sind einfacher, wenn Sie mit seinen Zutaten vertraut sind. Das Wichtigste, was Sie wissen müssen, bevor Sie beginnen, wie ein sorgfältiger Koch sein. Immer die Hände waschen vor dem Umgang mit Lebensmitteln. Gründlich waschen alle rohes Gemüse und Früchte Schmutz zu entfernen. Waschen Sie ungekochte Geflügel, Fisch und Fleisch unter kaltem Wasser. Verwenden Sie ein Schneidebrett, wenn Obst und Gemüse zerschneiden. Sie sind sie in Ihrer Hand. Wenn Sie lange Haare haben, binden

Sie es zurück, bevor Sie kochen beginnen. Wenn Sie verbrennen, halten Sie die Verbrennung unter kaltem fließendem Wasser.

Вариант 5

Speisekarte

Vorspeisen:

Kalter Spargel mit grüner Sauce (Petersilie, Dill, Zwiebeln, Zitronensaft, Olivenöl, Senf).

Gelierten Stör, serviert mit Meerrettich.

Die Quarkpastete (Quark, Milch, Senf, Kümmel, Butter, Pfeffer), serviert gekühlt.

Suppen:

Milchsuppe mit Kürbis, serviert mit Zucker und Toaste.

Hauptgang:

Gebratene Forelle, in einer Pfanne serviert, mit gehackten Kräutern dekoriert.

Gegrillte Jakobsmuscheln, serviert mit Toaste und Butter.

Home - Stil Ente (Ente, Zwiebeln, Kartoffeln, Lorbeerblatt, Pfeffer), in einem Topf serviert.

Lamb gebacken mit Auberginen (Lammrippen, Weißwein, Zwiebeln, Estragon, Tomaten,

Auberginen), serviert mit Oliven.

Golubtzi (Hackfleisch mit Reis und Zwiebeln, in einem Kohlblatt gewickelt, gedünstet mit Gewürzen)

Spaghetti mit „Béchamel“ Sauce (Milch, Butter, Mehl).

Beilagen:

Kürbis, gedünstet mit Äpfeln und Gewürzen.

Cauliflowergratinated

Desserts:

„Körbe mit süßer Kirsche“ (Zuckergebäck, Süßkirsche, Schlag Bruchs mit Weißen und Zucker), gekühlt serviert.

Käsekuchen mit Honig

Rhabarberdessert (Stücke Rhabarber Stamm, gekocht mit trockenem Weißwein, Zitronensaft und Zucker), serviert mit mit Zimt-Creme und Kekskrümel gepeitscht gekühlt.

Вариант 6

Speisekarte

Vorspeisen:

Krabbensalat mit Mais, gekleidet mit Mayonnaise.

Die Quarkpastete (Quark, Milch, Senf, Kümmel, Butter, Pfeffer), serviert gekühlt.

Geliertes Spiel (Haselhuhn, Rebhuhn, Hohlzahn, Fasan)

Quark mit frischen Kräutern (Salat, Spinat), servierten mit kalter sauer - Sahne und Petersilie.

Suppen:

Milchsuppe mit Kürbis, serviert mit Zucker und Toaste.

Hauptgang:

Makkaroni (Teigwaren) mit Eiern (gekochte Makkaroni, Milch, Eier gebacken), mit Butter serviert.

Schicken Kiew (Hähnchenbrust mit grüner Butter gefüllte, beschichtet in Paniermehl,

gebraten), mit gebratenen Kartoffeln und grünen Erbsen oder marinierten Früchten serviert.

Koteletts mit Käse (gehackter Rind- und Schweinefleisch, Zwiebeln, Käse, Ei, beschichtet in Paniermehl, gebraten, mit gebratenen Kartoffeln serviert.

Zander mit Gemüse, gedünstet in Champagne (Zucchini, Kartoffeln, Karotten, Paprika).

Hering in Kohlblatt (Hering gefüllt mit Einzelblatt, eingewickelt in Kohlblatt, in Folie gebacken), serviert mit Sauce (Sahne, Knoblauch und Zitrone).

Weihnachtsgans (Gans gefüllt mit Gewürzen und gehackten Kräutern, gebraten mit Äpfeln), mit Apfelmus serviert.

Deserts:

- Dessert «Zärtlichkeit» (Stücke von Kiwi, Orangen, Aprikosen und Datteln mit gekühltem Sauce aus Aprikosensauce, Honig, weißen trockenen Wein und geschlendert Pistazien).
- schwedische Apfelkuchen (Äpfel, Butter, Mandeln, Rosinen, Rum, Zucker, Zimt, frische weiße Brotrumen), warm serviert mit Vanillesoße.
- Festige Kirsche in Chou Gebäck (Kirsche mit gehackten Nüssen gestopft, Rum, Zucker und Kakao, eingewickelt in Teig, gebraten, dann in Kakao mit Zucker überzogen).
- Jellied Spiel (Haselhuhn, Rebhuhn, Hohlzahn, Fasan)

Вариант 7

Fischgerichte

Die bekannteste und wahrscheinlich der beliebteste Fischgericht serviert in einem russischen Restaurant ist im Stil eines Klosters Stör. Stücke von Stör sind mit Pilzen und saurer Sahne gebacken. Ein weiteres appetitlich Gericht ist Stör Zar-Stil Schaschlik mit Sauce Tartar, Oliven und grüner Zitrone. Vor dem Braten der Stör Stücke werden in Weißwein mit Zwiebeln und Zitrone mariniert. Dies macht die Fische besonders zart. Über alles Lob erhaben sind Zander Rollen. Stück des Filets zuerst mit Lachsmousse beschichtet und dann in Teig gewickelt und gebacken. Die Rollen werden mit Kartoffeln und Blumenkohl serviert. Eine weitere Möglichkeit, Zander vorzubereiten, ist die Stücke in Bier teig zu braten.

Die Fischgerichte sind auch gekocht Stör und Meerrettich in kvas, Forelle mit Champignons und Käse und Karpfen mit Pilzen gebacken gefüllt. Gebraten oder gedünstet Lachs Gerichte sind auch sehr lecker.

Вариант 8

Harte Getränke

- Canada Whisky ist in verkohlten Eichenfass und Ursachen Leichtigkeit im Körper hergestellt; hat den Geschmack von Mais und Gerste.
 - Kahlo ist mexikanischer Likör aus Kaffeebohnen und haben Vanillearoma.
 - Counterman ist Brandy aus Triple Sec und Orange Curacao.
 - Curacao Triple Sec aus Bitterorangenschale gemacht. Rum, Gewürze und Zucker hinzugefügt werden.
 - Klassische Walker, ein kurzes Getränk, hergestellt aus Black Label Scotch Whisky, Sodawasser und frischem Limettensaft.
 - Apple-Schlag, Longdrink, aus Apple jäck Brandy, Zitronensaft, Eiweiß, Puderzucker, Apfelsaft und Sodawasser.
-
- Ramos Fizz, Longdrink, aus Old Tom Gin (aus Getreide), Sahne, frischer Zitronensaft, frisches Eiweiß, Sodawasser, Puderzucker, Orangenblütenwasser, frischer Limettensaft.

Вариант 9

Der Quick-Trick

Liköre sind für Nüsse (Haselnüsse, Mandeln), Stärkungsmittel sind für Obst (Zitrone, Orange, etc.). Und Schnaps-gut, nur nicht vergessen, sie sind nicht gesüßt. Wenn Sie sich für eine grundlegende Regel suchen, denken Sie daran: Cordulas sind Liköre aus Früchten oder Fruchtsaft hergestellt, während Liköre alkoholische Getränke aus Samen, Kräutern oder Nüssen sind. So Triple Sec, Schlehe Gin, Grand Marnier, Cointreau, Curaçao, Brandy, Kir, Framboise, und Chambord sind Likören. Auf der anderen Seite, Jägermeister, Pernod, Kahlo, Amorette, Frangelico, Streng und Kartäuserkloster sind Liköre. (Vorsicht! In England, das Wort herzliche bezieht sich in der Regel auf ein gesüßtes Getränk, das nicht Alkoholisch-Rose Lima Cordula ist ein Beispiel.) Während der Unterschied zwischen Likör nicht immer klar ist, ist die zwischen Aperitifs und Digestifs. Aperitifs werden vor dem Abendessen getrunken, zu helfen, den Appetit anregen. Klassische Aperitifs schließen die Martini, die Manhattan, die altmodischen und den Beiwagen. Digest ist,

offensichtlich, um die Verdauung und ist betrunken nach dem Abendessen. das Weiß (oder Schwarz) Russisch, Brandy Alexander, Kahlo, der Grashüpfer, Daiquiri, Amorette, Port oder Cognac: Sie können auch Ihre Mahlzeit mit einem dieses Digestifs beenden.

Вариант 10

Arten von Kaffee

Café laut „Kaffee mit Milch“ in Französisch, ist ein Französisch Kaffee trinken. Die Bedeutung des Begriffs unterscheidet zwischen Europa und den Vereinigten Staaten; in beiden Fällen bedeutet es eine Art von Kaffee mit heißer Milch hinzugefügt, im Gegensatz zu weißen Kaffee, der Kaffee mit Raumtemperatur Milch oder anderen Aufheller zugesetzt ist.

Cappuccino ist ein Italiancoffeedrink zubereitet mit Espresso, heiße Milch und beschlagenen Milchschaum. Cappuccino ist ein Kaffeegetränk mit Milchschaum gekrönt.

Espresso ist ein konzentriertes Getränk durch Erzwingen heißes Wassers unter Druck durch fein gemahlenen Kaffee gebrüht. Espresso hat oft eine dickere Konsistenz, eine höhere Konzentration an gelösten Feststoffen.

Griechischen Flappe oder Café Frappé (Griechisch: φραπές, Frapes) ist ein schaumbedeckten Eiskaffee Getränk aus Instant-Kaffee.

Latte, „Kaffee und Milch“ bedeutet im Italienischen ist ein Kaffeegetränk mit Espresso und aufgeschäumter Milch.

Sankais eine Marke von decaffeinatedcoffee, verkauft die Welt um, und war einer der ersten entkoffeinierten Sorten. Apfel, manchmal weich oder Cidre, ist der Name in den Vereinigten Staaten verwendet und Teilen von Kanada für ein ungefiltertes, ungesüßt,

alkoholfreies Getränk aus Äpfeln. Es ist opaleszierend oder opak, aufgrund der feinen Partikel in Suspension Apfel, und sein kann als herkömmliche Tangier gefilterten Apfelsaft, abhängig von den verwendeten Äpfel.

Вариант 11

Der Rauch über das Wasser

20 ml -Gin

100 ml-dry Champagne

20 ml-frisch Zitronensaft gepresster

20 ml-liquorThrill Sec (Quarto)

Vorbereitung

Wenn Sie Ihre Freundin überraschen wollen - das ist eine Chance!

Legen Sie zwei Würfel aus Eis in einem Cocktailglas und fügen Sie Gin und Champagner. Leg es zur Seite. Nehmen Sie ein kurzes Glas. Zuerst gießt Saft hinein. Dann gießt Schnaps sorgfältig Bar Löffel. Saft und Alkohol Dichte ist anders, so dass sie zwei Schichten machen. Dann feuert den Schnaps!

Schließlich gießen Sie das Brenngemisch vorsichtig in das Cocktail-Glas mit Gin und Champagner.

Вариант 12

Wie Fleisch, Huhn und Koteletts zu essen.

Das Fleisch wird mit einem Messer und Gabel schneiden. Wenn eine Platte mit Fleisch an Sie weitergegeben wird, nehmen Sie nur ein großes Stück oder zwei kleine Scheiben auf einmal. Sie können mehr Fleisch nehmen, wenn die Platte wieder übergeben wird. Schwein, Lamm und Kalbskoteletts mit einem Messer und Gabel gegessen. Speer das pralle Ende des Kotelett mit Gabel und schneiden Sie das Mittelteil aus. Dann schneiden und essen, diesen Teil, einen oder zwei Stücke zu einer Zeit. Mit der Gabel und Messer, bekommt so viel Fleisch wie möglich aus dem restlichen Knochen. Wenn es ein gerutschten Papier Höschen auf dem Knochen ist, können Sie auf sie mit den Fingern halten und das Treffen mit einer Gabel herausnehmen. Bei Picknicks und Barbecues, gebratenes Huhn wird mit den Fingern gegessen. Ein Messer und Gabel sind zu anderen Zeiten verwendet. Speer das Huhn mit Gabel und mit der Messer das Fleisch von den Knochen abzustreifen. Was auch immer Fleisch Sie kann nicht mit der Gabel und Messer sollte auf dem Knochen belassen werden. Nagen am Knochen eignet sich nur für den informellen Anlässen. Andere Vögel, wie Ente, Fasan, Fels Corinth Hühner, mit einem Messer und Gabel gegessen

Критерии оценки:

Задание 1

- раскрыты все главные аспекты темы
- наблюдается большое разнообразие словарного и грамматического строя речи
- присутствует небольшое количество грамматических ошибок, встречающихся

главным образом при попытке использования сложных грамматических конструкций.

5

- тема изложена ясно, логически последовательно, с использованием разнообразных союзов, вводных слов и т.п.

«отлично»

- стиль изложения в целом соответствует поставленной задаче.
- характер изложения темы полностью соответствует ожиданиям экзаменатора.

Задание 2

- перевод осуществлен без пропусков и произвольных сокращений текста оригинала, не содержит фактических ошибок. Терминология использована правильно и единообразно. Перевод отвечает системно-языковым нормам и стилю

языка перевода.

Задание 1

раскрыты все главные аспекты темы

- наблюдается разнообразие словарного и грамматического строя речи
- присутствует небольшое количество грамматических ошибок, встречающихся главным образом при попытке использования сложных грамматических конструкций.

4

- тема изложена достаточно ясно, логически последовательно
- стиль изложения в целом соответствует поставленной задаче.

«хорошо»

- характер изложения темы соответствует ожиданиям экзаменатора.

Задание 2

- перевод осуществлен без пропусков и произвольных сокращений текста оригинала, содержит незначительные стилистические ошибки. Терминология использована правильно и единообразно. Перевод отвечает системно-языковым нормам и стилю языка перевода.

Задание 1

- не раскрыты главные аспекты темы.
- наблюдается небольшое разнообразие словарного и грамматического строя речи
- присутствует достаточно большое количество грамматических ошибок.
- тема изложена без логической последовательности.
- стиль изложения не соответствует поставленной задаче.

3

«удовл.»

Задание 2

- перевод осуществлен с пропусками и произвольными сокращениями текста оригинала, содержит фактические ошибки. Перевод недостаточно отвечает системно-языковым нормам и стилю языка перевода.

Задание 1

- тема не раскрыта.
- отсутствует разнообразие словарного и грамматического строя речи
- присутствует большое количество грамматических ошибок.
- стиль не соответствует поставленной задаче.
- характер изложения темы полностью не соответствует ожиданиям экзаменатора.

2

«неуд».

Задание 2

- перевод осуществлен с пропусками и произвольными сокращениями текста оригинала, содержит фактические ошибки. Терминология использована неправильно. Перевод не отвечает системно-языковым нормам и стилю языка перевода.

5. Приложение. Задания для оценки освоения дисциплины

Лист согласования

Дополнения и изменения к комплекту КОС на учебный год

Дополнения и изменения к комплекту КОС на _____ учебный год по дисциплине

В комплект КОС внесены следующие изменения:

Дополнения и изменения в комплекте КОС обсуждены на заседании ПЦК

«_____» _____ 20____ г. (протокол № _____).

Председатель ПЦК _____ / _____ /

Пронумеровано, прошнуровано и
заверено печатью 37

Исходное

Директор

А. Чулрова

« 30 »

20 09 г.

