

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«КАМЧАТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»)

Факультет информационных технологий, экономики и управления

Кафедра «Физика и высшая математика»

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель департамента ПБТ



В.Б. Чмыхалова

«23» октября 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**«Физика»**

направление подготовки

19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

(уровень бакалавриата)

профиль

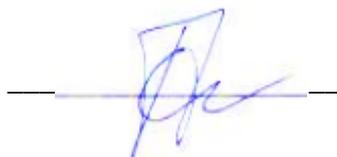
«Технология продукции и организация  
общественного питания»

Петропавловск-Камчатский,  
2024

Рабочая программа дисциплины составлена на основании ФГОС ВО специальности (направления подготовки) 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Составитель рабочей программы

ст. преподаватель



Ю.Н. Тараникова

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Физика и высшая математика»  
(наименование кафедры)

Протокол № 1/1 от « 13 » сентября 2024 года.

Зав. кафедрой

« 13 » сентября 2024 года



А. И. Задорожный

## ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью дисциплины является обеспечение фундаментальной физической подготовки, позволяющей будущим специалистам ориентироваться в научно-технической информации, использовать физические принципы и законы; формирование у студентов целостного представления о фундаментальных физических закономерностях, лежащих в основе физических теорий, образующих современную физическую картину мира; привитие навыков современного научного мышления, необходимых основ теоретической и практической (экспериментальной) подготовки для успешного освоения физики и последующих специальных технических дисциплин и обеспечения возможности ориентироваться в нарастающем потоке научной и технической информации.

Дисциплина «Физика» отражает современное состояние физики и ее приложений (нелинейная оптика, голография, явления высокотемпературной сверхпроводимости, жидкие кристаллы и т.д.), а также сочетает макро- и микроскопические подходы в изучении физических основ.

Основными задачами курса «Физика» являются:

- освоение современных базовых физических идей, принципов и методов, на которых основано современное научное мировоззрение и культура организационно-технического мышления;
- ознакомление с современной научной аппаратурой и методикой физического исследования, позволяющее развить навыки экспериментального технического поиска;
- выработка у студентов приемов и навыков решения конкретных задач из разных областей физики, помогающих в дальнейшем решать инженерные и организационно-экономические задачи.
- формирование умения выделить конкретное физическое содержание в прикладных задачах, применения знаний основ фундаментальных теорий к их рациональному решению.

## ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

При изучении курса «Физика» должны быть сформированы следующие компетенции: ОПК-2: Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.

Планируемые результаты обучения при изучении дисциплины, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций и планируемыми результатами освоения образовательной программы, представлены в таблице 1.

**Таблица 1.**

*Планируемые результаты обучения при изучении дисциплины, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций и планируемыми результатами освоения образовательной программы*

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения ОПК	Планируемый результат обучения по дисциплине	Код показателя освоения
ОПК-2: Способен применять основные законы и	ИД-1 <sub>ОПК-2</sub> : Знает основные законы и закономерности математических, физических, химических и	<b>Знать</b>	
		• категориальный аппарат естественнонаучных концепций на основе самостоятельного осмысления лекционного материала и изучения рекомендуемой литературы;	3(ОПК-2)1
и		• основные понятия и фундаментальные законы естественнонаучных дисциплин;	3(ОПК-2)2

методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	биологических наук и их взаимосвязи	<ul style="list-style-type: none"> <li>основные математические приложения и физические законы, явления и процессы, на которых основаны принципы действия объектов профессиональной деятельности</li> </ul>	З(ОПК-2)3	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>базовые теоретические и практические знания для решения профессиональных задач и повышения мастерства в профессиональном плане.</li> </ul>	З(ОПК-2)4	
	ИД-2 <sub>ОПК-2</sub> : Умеет решать профессиональные задачи с применением основных законов математических, физических, химических и биологических наук.	<b>Уметь</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>чётко выражать соответствующей естественнонаучной терминологией свои идеи, мысли и убеждения;</li> </ul>	У(ОПК-2)1
		<ul style="list-style-type: none"> <li>использовать для решения прикладных задач соответствующий физико-математический аппарат;</li> </ul>	У(ОПК-2)2	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>пользоваться современной научной и производственной аппаратурой для проведения инженерных измерений и научных исследований;</li> </ul>	У(ОПК-2)3	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>логически верно и аргументировано защищать результаты своих исследований;</li> </ul>	У(ОПК-2)4	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>применять базовые теоретические знания для решения задач в своей профессиональной деятельности;</li> </ul>	У(ОПК-2)5	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>самостоятельно решать конкретные задачи из различных разделов естественнонаучных дисциплин;</li> </ul>	У(ОПК-2)6	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>стремиться к повышению квалификации и мастерства на протяжении всей жизни.</li> </ul>	У(ОПК-2)7	
		<b>Владеть</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>методами физико-математического анализа для решения естественнонаучных заданий, решения типовых задач в рамках профессиональной деятельности;</li> </ul>	В(ОПК-2)1
<ul style="list-style-type: none"> <li>базовыми теоретическими знаниями для решения профессиональных задач</li> </ul>	В(ОПК-2)2			
<ul style="list-style-type: none"> <li>современными технологиями повышения и развития своих знаний.</li> </ul>	В(ОПК-2)4			

## МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Физика является дисциплиной базовой части образовательной программы. Изучение физики значительно упростилось бы при успешном усвоении курса высшей математики. Но так как эти дисциплины изучаются параллельно, то приходится обходиться знаниями, полученными в школе. Изучаемые в курсе «физика» разделы являются базой для изучения таких дисциплин как: реология, исследовательская работа, физико-механические свойства сырья и готовой продукции и др.

## СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### Тематический план дисциплины

*Таблица 2.*

*Содержание дисциплины.*

Наименование разделов и тем	Всего часов	Аудиторные занятия	Контактная работа по видам учебных занятий			Самостоятельная работа	Формы текущего контроля	Итоговый контроль знаний
			ЛК	ПР	ЛБ			
Кинематика точки.	27	17	6	6	5	10	опрос, решение задач, проверка конспекта лекций, тестирование	
Динамика материальной точки.	26	16	6	6	4	10		
Динамика твёрдого тела.	12	8	2	2	4	4		
Элементы механики жидкостей и газов.	8	4	2	2		4		
Механические колебания и волны.	34	20	8	8	4	14		
Молекулярно-Кинетическая теория идеальных газов.	22	12	6	6		10		
Основы термодинамики.	15	8	4	4		7		
Зачёт с оценкой								
<b>Всего за семестр</b>	<b>180</b>	<b>85</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	<b>17</b>	<b>59</b>		<b>36</b>
Электростатика.	35	21	8	8	5	14	опрос, решение задач, проверка конспекта лекций, лабораторные работы, тестирование	
Электрический ток и его характеристики.	21	14	4	4	6	7		
Магнетизм.	22	12	6	6		10		
Электромагнитные колебания и волны.	7	4	2	2		3		
Оптика.	22	12	6	6		10		
Квантовая природа излучения.	13	10	2	2	6	3		
Элементы атомной физики.	7	4	2	2		3		
Элементы ядерной физики.	15	8	4	4		7		
Экзамен	36							36
<b>Всего за семестр</b>	<b>180</b>	<b>85</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	<b>17</b>	<b>59</b>		<b>36</b>
<b>Всего</b>	<b>360</b>	<b>170</b>	<b>68</b>	<b>67</b>	<b>34</b>	<b>119</b>		<b>72</b>

### ОПИСАНИЕ СОДЕРЖАНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ПО РАЗДЕЛАМ И ТЕМАМ

#### Первый семестр.

*Лекция 1.* Кинематика поступательного движения: способы описания движения [1].

*Практическое занятие 1.* Кинематика поступательного движения.

Фронтальный опрос. Решение типовых задач по [7].

*Лабораторная работа 1.* Элементы теории ошибок физических измерений [3].

*Лекция 2.* Баллистика [1].

*Практическое занятие 2.* Баллистика.

Фронтальный опрос. Решение типовых задач по [7].

*Лекция 3.* Кинематика вращательного движения [1].

*Практическое занятие 3.* Кинематика вращательного движения.

Фронтальный опрос. Решение типовых задач по [7].  
*Лабораторная работа 2.* Элементы теории ошибок физических измерений [3].  
*Лекция 4.* Динамика материальной точки: силы в механике, законы Ньютона, работа, мощность, энергия [1].  
*Практическое занятие 4.* Динамика материальной точки.

Фронтальный опрос. Решение типовых задач по [7].  
*Лекция 5.* Закон сохранения импульса и механической энергии [1].  
*Практическое занятие 5.* Закон сохранения импульса и механической энергии.

Фронтальный опрос. Решение типовых задач по [7].  
*Лабораторная работа 3.* Проверка основного закона динамики поступательного движения на машине Атвуда [3].  
*Лекция 6.* Динамика твёрдого тела [1].  
*Практическое занятие 6.* Динамика твёрдого тела.

Фронтальный опрос. Решение типовых задач по [7].  
*Лекция 7.* Элементы механики жидкости и газа [1].  
*Практическое занятие 7.* Элементы механики жидкости и газа

Фронтальный опрос. Решение типовых задач по [7].  
*Лабораторная работа 4.* Проверка основного закона динамики поступательного движения на машине Атвуда [3].  
*Лекция 8.* Кинематика гармонических колебаний [1].  
*Практическое занятие 8.* Кинематика гармонических колебаний.

Фронтальный опрос. Решение типовых задач по [7].  
*Лекция 9.* Динамика гармонических колебаний [1].  
*Практическое занятие 9.* Динамика гармонических колебаний

Фронтальный опрос. Решение типовых задач по [7].  
*Лабораторная работа 5.* Проверка законов сохранения импульса и механической энергии на баллистическом маятнике [3].  
*Лекция 10.* Сложение колебаний. Затухающие и вынужденные колебания [1].  
*Практическое занятие 10.* Сложение колебаний. Затухающие и вынужденные колебания.

Фронтальный опрос. Решение типовых задач по [7].  
*Лекция 11.* Волновые процессы [1].  
*Практическое занятие 11.* Волновые процессы.

Фронтальный опрос. Решение типовых задач по [7].  
*Лабораторная работа 6.* Проверка законов сохранения импульса и механической энергии на баллистическом маятнике [3].  
*Лекция 12.* Звуковые волны. Эффект Доплера [1].

Фронтальный опрос. Решение типовых задач по [7].  
*Практическое занятие 12.* Эффект Доплера.  
*Лекция 13.* Основы молекулярно-кинетической теории идеального газа: основные законы и определения молекулярной физики [1].  
*Практическое занятие 13.* Основные законы и определения молекулярной физики.

Фронтальный опрос. Решение типовых задач по [7].  
*Лабораторная работа 7.* Применение основного закона динамики к малым колебаниям. Изучение диссипативного влияния воздуха на колебания математического маятника [3].  
*Лекция 14.* Энергия идеального газа. Барометрическая формула [1].  
*Практическое занятие 14.* Энергия идеального газа. Барометрическая формула.

Фронтальный опрос. Решение типовых задач по [7].  
*Лекция 15.* Основы термодинамики: основные понятия и определения, работа в изопроцессах [1].  
*Практическое занятие 15.* Работа в изопроцессах.

Фронтальный опрос. Решение типовых задач по [7].

*Лабораторная работа 8.* Применение основного закона динамики к малым колебаниям. Изучение диссипативного влияния воздуха на колебания математического маятника [3].

*Лекция 16.* Основы термодинамики: теплоёмкость вещества [1].

*Практическое занятие 16.* Теплоёмкость вещества.

Фронтальный опрос. Решение типовых задач по [7].

*Лекция 17.* Круговые процессы, цикл Карно. Реальные газы [1].

*Практическое занятие 17.* Круговые процессы, цикл Карно.

Фронтальный опрос. Решение типовых задач по [7].

## Второй семестр.

*Лекция 1.* Электростатика: основные характеристики электростатического поля [2].

*Практическое занятие 1.* Основные характеристики электростатического поля.

Фронтальный опрос. Решение типовых задач по [8].

*Лабораторная работа 1.* Определение емкости конденсатора баллистическим гальванометром [5].

*Лекция 2.* Основные теоремы электростатики. Поляризация диэлектриков [2].

*Практическое занятие 2.* Напряженность и потенциал электростатического поля.

Фронтальный опрос. Решение типовых задач по [8].

*Лекция 3.* Проводники в электрическом поле [2].

*Практическое занятие 3.* Основные теоремы электростатики.

Фронтальный опрос. Решение типовых задач по [8].

*Лабораторная работа 2.* Определение емкости конденсатора баллистическим гальванометром [5].

*Лекция 4.* Соединение конденсаторов. Энергия заряженного проводника, конденсатора, поля [2].

*Практическое занятие 4.* Конденсаторы и их соединение.

Фронтальный опрос. Решение типовых задач по [8].

*Лекция 5.* Постоянный электрический ток [2].

*Практическое занятие 5.* Постоянный электрический ток.

Фронтальный опрос. Решение типовых задач по [8].

*Лабораторная работа 3.* Определение сопротивления мостиком Уитстона [5].

*Лекция 6.* Основные законы постоянного тока [2].

*Практическое занятие 6.* Основные законы постоянного тока.

Фронтальный опрос. Решение типовых задач по [8].

*Лекция 7.* Электромагнетизм: основные характеристики магнитного поля [2].

*Практическое занятие 7.* Основные характеристики магнитного поля.

Фронтальный опрос. Решение типовых задач по [8].

*Лабораторная работа 4.* Определение сопротивления мостиком Уитстона [5].

*Лекция 8.* Электромагнетизм: основные законы [2].

*Практическое занятие 8.* Электромагнетизм: основные законы.

Фронтальный опрос. Решение типовых задач по [8].

*Лекция 9.* Электромагнитная индукция [2].

*Практическое занятие 9.* Электромагнитная индукция.

Фронтальный опрос. Решение типовых задач по [8].

*Лабораторная работа 5.* Определение сопротивления мостиком Уитстона [5].

*Лекция 10.* Электромагнитные колебания и волны [2].

*Практическое занятие 10.* Электромагнитные колебания.

Фронтальный опрос. Решение типовых задач по [8].

*Лекция 11.* Геометрическая оптика [2].

*Практическое занятие 11.* Геометрическая оптика.

- Фронтальный опрос. Решение типовых задач по [8].  
*Лабораторная работа 6.* Изучение законов теплового излучения тел [4].  
*Лекция 12.* Волновая оптика [2].  
*Практическое занятие 12.* Интерференция и дифракция света.
- Фронтальный опрос. Решение типовых задач по [8].  
*Лекция 13.* Оптические явления [2].  
*Практическое занятие 13.* Оптические явления.
- Фронтальный опрос. Решение типовых задач по [8].  
*Лабораторная работа 7.* Изучение законов теплового излучения тел [4].  
*Лекция 14.* Квантовая природа излучения [2].  
*Практическое занятие 14.* Тепловое излучение.
- Фронтальный опрос. Решение типовых задач по [8].  
*Лекция 15.* Элементы атомной физики [2].  
*Практическое занятие 15.* Масса и импульс фотона. Волны де Бройля.
- Фронтальный опрос. Решение типовых задач по [8].  
*Лабораторная работа 8.* Изучение законов теплового излучения тел [4].  
*Лекция 16.* Элементы ядерной физики [2].  
*Практическое занятие 16.*  $\alpha$ -,  $\beta$ - и  $\gamma$ -излучения и их свойства.
- Фронтальный опрос. Решение типовых задач по [8].  
*Лекция 17.* Элементы ядерной физики: реакция деления и синтеза [2].  
*Практическое занятие 17.* Закон радиоактивного распада.
- Фронтальный опрос. Решение типовых задач по [8].

### **УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ.**

Самостоятельная работа в современном образовательном процессе рассматривается как форма организации обучения, которая способна обеспечивать самостоятельный поиск необходимой информации, творческое восприятие и осмысление учебного материала в ходе аудиторных занятий, разнообразные формы познавательной деятельности студентов на занятиях и во внеаудиторное время, развитие аналитических способностей, навыков контроля и планирования учебного времени, выработку умений и навыков рациональной организации учебного труда. Таким образом, самостоятельная работа – форма организации образовательного процесса, стимулирующая активность, самостоятельность, познавательный интерес студентов.

Самостоятельная работа студентов по дисциплине «Физика» является важной составляющей частью подготовки студентов по специальности 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и выполняется в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) и учебным планом КамчатГТУ.

Согласно требованиям нормативных документов, самостоятельная работа студентов является обязательным компонентом образовательного процесса, так как она обеспечивает закрепление получаемых на лекционных занятиях знаний путем приобретения навыков осмысления и расширения их содержания, навыков решения актуальных проблем формирования общекультурных и профессиональных компетенций, научно-исследовательской деятельности, подготовки к семинарам, лабораторным работам, сдаче зачетов и экзаменов.

Основной целью самостоятельной работы студентов является улучшение профессиональной подготовки специалистов, направленное на формирование системы фундаментальных и профессиональных знаний, умений и навыков, которые они могли бы свободно и самостоятельно применять в практической деятельности.

Самостоятельная работа в рамках образовательного процесса в вузе решает следующие задачи:

- закрепление и расширение знаний, умений, полученных студентами во время аудиторных и внеаудиторных занятий, превращение их в стереотипы умственной и физической деятельности;
- приобретение дополнительных знаний и навыков по дисциплине;
- формирование и развитие знаний и навыков, связанных научно-исследовательской деятельностью;
- развитие ориентации и установки на качественное освоение образовательной программы;
- развитие навыков самоорганизации;
- формирование самостоятельности мышления, способности к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- выработка навыков эффективной самостоятельной профессиональной теоретической, практической и учебно-исследовательской деятельности;
- развитие умения использовать научно-техническую литературу и нормативно-методические материалы в практической деятельности;
- углубление и расширение профессиональных знаний студентов, формирование у них интереса к учебно-познавательной деятельности.

Самостоятельная работа студентов включает в себя:

- изучение теоретического материала и составление конспекта лекций, если студент отсутствовал на паре или что-то упустил;
- подготовка к практическим занятиям, ответ на вопросы в конце каждой лекции в [1] и [2];
- поиск и проработка материалов из Интернет-ресурсов, научных публикаций при подготовке материала к научно-практической конференции ВУЗа;
- решение задач домашней контрольной работы по [6];
- подготовка к итоговому контролю знаний по дисциплине (экзамен).

### **ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Физика» представлен в приложении к рабочей программе дисциплины и включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

#### **Список вопросов промежуточной аттестации.**

##### **Первый семестр.**

1. Кинематика поступательного движения: векторный, координатный и естественный способы описания движения.
2. Кинематика вращательного движения, связь между линейными и угловыми величинами.
3. Динамика материальной точки: законы Ньютона.

4. Силы в механике: закон всемирного тяготения, вес тела, реакция опоры, закон Гука, силы трения.
5. Работа сил: упругости, гравитационной, силы тяжести. Мощность. Кинетическая и потенциальная энергии.
6. Закон сохранения энергии. Удар абсолютно упругих и абсолютно неупругих тел.
7. Динамика твёрдого тела: момент инерции, теорема Штейнера, кинетическая энергия вращения.
8. Момент силы, основное уравнение динамики вращательного движения.
9. Динамика твёрдого тела: момент импульса и закон его сохранения.
10. Элементы механики жидкости и газа: давление в жидкости и газе, гидростатическое давление, сила Архимеда.
11. Уравнение неразрывности струи, уравнение Бернулли, формула Торричелли. Вязкость.
12. Кинематика гармонических колебаний.
13. Динамика гармонических колебаний: пружинный маятник, математический маятник, физический маятник, приведенная длина, центр качаний.
14. Векторная диаграмма. Сложение колебаний одного направления. Биения.
15. Сложение взаимно перпендикулярных колебаний.
16. Уравнение затухающих колебаний, характеристики затухания.
17. Уравнение вынужденных колебаний, резонанс.
18. Волновые процессы: продольные и поперечные волны, уравнение бегущей волны, фазовая скорость, волновое уравнение, принцип суперпозиции, фазовая и групповая скорость.
19. Интерференция волн. Стоячие волны.
20. Звуковые волны. Эффект Доплера в акустике.
21. Основные законы МКТ: уравнение состояния, закон Бойля – Мариотта, законы Гей – Люссака, закон Авогадро, закон Дальтона, уравнение Менделеева – Клапейрона, основное уравнение МКТ.
22. Работа идеального газа в изопроцессах.
23. Обратимые и необратимые процессы, круговые процессы, цикл Карно.
24. Реальные газы и пары: силы межмолекулярного взаимодействия в газах, уравнение Ван-дер-Ваальса.

### **Второй семестр.**

1. Закон сохранения электрического заряда. Закон Кулона.
2. Напряженность электрического поля. Поток вектора напряженности. Принцип суперпозиции.
3. Потенциал электростатического поля. Связь напряженности и потенциала.
4. Электрическое поле в диэлектрической среде. Дипольные моменты молекул диэлектрика. Полярные и неполярные диэлектрики.
5. Распределение электрических зарядов на проводнике. Напряженность поля вблизи поверхности заряженного проводника. Электрическая ёмкость уединенного проводника.
6. Взаимная ёмкость проводников. Конденсаторы. Ёмкость плоского, сферического и цилиндрического конденсатора. Параллельное и последовательное соединение конденсаторов.
7. Электрический ток и его характеристики. Сила и плотность тока. Классическая электронная теория электропроводности металлов.
8. Работа выхода электрона из металла. Электронная эмиссия.
9. Сторонние силы. ЭДС. Напряжение.
10. Закон Ома для однородного и неоднородного участка цепи. Сопротивление проводников.

11. Работа и мощность тока. Закон Джоуля – Ленца для участка цепи.
12. Правила Кирхгофа.
13. Природа магнитных явлений: естественные и искусственные магниты, опыт Эрстеда. Характеристики магнитного поля: магнитный момент, вектор магнитной индукции, напряженность. Принцип суперпозиции для магнитного поля.
14. Закон Био-Савара-Лапласа и его применение для поля прямого и кругового проводника с током. Закон Ампера. Взаимодействие параллельных токов.
15. Магнитное поле движущегося заряда. Действие магнитного поля на движущийся заряд, сила Лоренца.
16. Поток вектора магнитной индукции. Основные законы магнитного поля: теорема Гаусса и циркуляция вектора  $B$ . Работа при перемещении контура с током в магнитном поле.
17. Закон электромагнитной индукции. Правило Ленца. Явление самоиндукции, индуктивность, ЭДС самоиндукции, взаимная индукция.
18. Законы геометрической оптики. Построение изображений в тонких линзах и сферических зеркалах.
19. Монохроматичность и когерентность света. Интерференция. Оптическая разность хода. Интерференция в тонких пленках, кольца Ньютона.
20. Принцип Гюйгенса – Френеля. Зоны Френеля. Дифракция Френеля и Фраунгофера. Дифракция на кристаллах. Формула Вульфа – Брэггов.
21. Дисперсия света. Взаимодействие света с веществом, поглощение света веществом, закон Бугера. Эффект Доплера. Красное смещение.
22. Поляризованный свет, плоскость поляризации, закон Малюса. Явление Брюстера.
23. Тепловое излучение. Закон Кирхгофа, излучательная и поглощательная способность тел. Законы теплового излучения черного тела: закон Стефана – Больцмана, закон Вина.
24. Фотоэффект.
25. Масса и импульс фотона. Гипотеза де Бройля. Волны де Бройля.
26. Модель атома Томсона и Резерфорда. Линейчатый спектр водорода. Формула Бальмера.
27. Модель атома Бора. Постулаты Бора. Боровский радиус. Главное квантовое число.
28. Дефект массы. Энергия связи ядра. Магические числа. Ядерные силы. Капельная и оболочечная модель ядра.
29. Радиоактивность. Закон радиоактивного распада.
30.  $\alpha$  -,  $\beta$  - и  $\gamma$  – излучение и их свойства.
31. Реакция деления. Цепная реакция. Ядерный реактор. Реакция синтеза.

## РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

### *Основная литература:*

1. Тараникова Ю.Н. Физика. Конспект лекций. Часть 1. — Петропавловск-Камчатский: КамчатГТУ, 2020. — 122 с. (<http://shpoint/sites/kstu>) – Текст: электронный.
2. Тараникова Ю.Н. Физика. Конспект лекций. Часть 2. — Петропавловск-Камчатский: КамчатГТУ, 2020. — 129 с. (<http://shpoint/sites/kstu>) – Текст: электронный.

### *Дополнительная литература:*

3. Иваницкая Ж. Ф., Блинова Ю. Н. Физика. Основные законы классической механики: Сборник методических указаний к лабораторным работам для студентов и курсантов технических специальностей. – Петропавловск-Камчатский: КамчатГТУ, 2010 (<http://shpoint/sites/kstu>) – Текст: электронный.
4. Иваницкая Ж. Ф. Физика. Квантовая теория излучения. Сборник методических указаний к лабораторным работам. – Петропавловск-Камчатский: КамчатГТУ, 2005 (<http://shpoint/sites/kstu>) – Текст: электронный.

5. Иваницкая Ж. Ф. Физика. Методические указания к лабораторным работам по электромагнетизму. – Петропавловск-Камчатский: КамчатГТУ, 2014 (<http://shpoint/sites/kstu>) – Текст: электронный.
6. Тараникова Ю.Н. Физика. Методические указания и задания к контрольным работам для студентов направлений подготовки 15.03.02 Технологические машины и оборудование, 20.03.01 Техносферная безопасность, 20.03.02 Природообустройство и водопользование очной формы обучения (учебно-методическое пособие). – Петропавловск-Камчатский: КамчатГТУ, 2018. – 83с. (<http://shpoint/sites/kstu>) – Текст: электронный.
7. Тараникова Ю.Н. Физика. Методические рекомендации и дидактические материалы для проведения практических занятий для студентов всех специальностей очной и заочной форм обучения. Часть 1. — Петропавловск-Камчатский: КамчатГТУ, 2021. — 35 с. (<http://shpoint/sites/kstu>) – Текст: электронный.
8. Тараникова Ю.Н. Физика. Методические рекомендации и дидактические материалы для проведения практических занятий для студентов всех специальностей очной и заочной форм обучения. Часть 2. — Петропавловск-Камчатский: КамчатГТУ, 2022. — 41 с. (<http://shpoint/sites/kstu>) – Текст: электронный.

#### **ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»**

1. Федеральная ЭБС «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» – URL: <http://window.edu.ru>
2. Фонд содействия информатизации образования [Электронный ресурс]. – Электрон.дан. – Режим доступа: <http://www.centrfio.ru>
3. Электронная библиотека. Интернет-проект «Высшее образование». [Электронный ресурс]. – Электрон. дан. – Режим доступа: [http://www.gaudeamus.omskcity.com/PDF\\_library\\_economic\\_finance.html](http://www.gaudeamus.omskcity.com/PDF_library_economic_finance.html) – Загл. с экрана.
4. Электронные каталоги АИБС MAPKSQL: «Книги», «Статьи», «Диссертации», «Учебно-методическая литература», «Авторефераты», «Депозитарный фонд». – URL: [http://www.vzfei.ru/rus/library/elect\\_lib.html](http://www.vzfei.ru/rus/library/elect_lib.html) .– Загл. с экрана.
5. Электронно-библиотечная система «eLibrary»: [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.elibrary.ru>

#### **МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

В рамках освоения учебной дисциплины «Физика» предусмотрены лекционные, практические занятия, лабораторные работы, самостоятельная работа студентов, а также прохождение аттестационных испытаний промежуточной аттестации. Промежуточная аттестация во втором учебном семестре представлена в виде зачёта с оценкой, в третьем – в виде экзамена.

В ходе лекций студентам следует подготовить конспекты лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; пометить важные мысли, выделять ключевые слова, термины; проверять термины и понятия с помощью словарей, энциклопедий, справочников с выписыванием толкований в тетрадь; обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удаётся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, практическом занятии. Уделить внимание понятиям, которые обозначены обязательными для каждой темы дисциплины.

На учебных занятиях семинарского типа студенты выполняют проработку рабочей программы, уделяя особое внимание целям и задачам, структуре и содержанию дисциплины; конспектирование источников; работу с конспектом лекций; подготовку ответов к

контрольным вопросам, просмотр рекомендуемой литературы, работу с текстами официальных публикаций; решение практических заданий.

В ходе групповых и индивидуальных консультаций студенты имеют возможность получить квалифицированную консультацию по организации самостоятельного управления собственной деятельностью на основе анализа имеющегося у студента опыта обучения, используемых учебных стратегий, через обсуждение сильных сторон и ограничений стиля учения, а также поиск ресурсов, предоставляемых вузом для достижения намеченных результатов; для определения темы и проблемы исследования, выполнения мини-проектов по дисциплине, обсуждения научных текстов и текстов студентов, решения учебных задач, для подготовки к интерактивным занятиям семинарского типа, для подготовки к контрольным точкам, в том числе итоговой; детально прорабатывать возникшие проблемные ситуации, осуществлять поиск вариантов их решения, определять преимущества и ограничения используемых средств для решения поставленных учебных задач, обнаруживать необходимость изменения способов организации своей работы и др.

### **КУРСОВОЙ ПРОЕКТ**

Выполнение курсового проекта (работы) не предусмотрено учебным планом.

### **ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

#### **Перечень информационных технологий, используемых в образовательном процессе:**

- электронные образовательные ресурсы, представленные в рабочей программе;
- использование слайд-презентаций;
- интерактивное общение с обучающимися и консультирование посредством ресурсов сети Интернет (общение на форумах, в социальных сетях, посредством электронной почты)

#### **Перечень программного обеспечения, используемого в образовательном процессе:**

- текстовые, табличные и графические редакторы пакета Microsoft Office;
- программы подготовки и просмотра презентаций;
- интернет-браузеры;
- почтовые клиенты (программы обмена электронной почтой);

#### **Перечень информационно-справочных систем:**

- справочно-правовая система «Консультант-плюс» <http://www.consultant.ru/online>
- справочно-правовая система «Гарант» <http://www.garant.ru/online>
- информационно-справочная система «Техэксперт» <http://docs.cntd.ru>
- информационно-справочная система «NormaCS» <http://www.normacs.ru>

### **МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

В процессе освоения курса для проведения занятий лекционного типа, практических (семинарских) и/или лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, самостоятельной работы используется следующее материально-техническое обеспечение:

- учебный кабинет 2-315, оборудованный набором мебели ученической на 48 посадочных мест, доской, цифровым проектором, интерактивной доской, акустической системой, одной рабочей станцией и монитором с доступом в информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет» и в электронно-образовательную среду организации;
- учебная лаборатория 2-215 «Лаборатория электромагнетизма», оборудованная набором мебели ученической на 36 посадочных мест; установками для лабораторных работ и методическими материалами к соответствующим лабораторным работам.

Приложение к рабочей программе

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«КАМЧАТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»)

Факультет информационных технологий, экономики и управления

Кафедра «Физика и высшая математика»

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель департамента ПБТ



В.Б. Чмыhalова

«23» октября 2024 г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

по дисциплине

**«Физика»**

направление подготовки

19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»  
(уровень бакалавриата)

профиль

«Технология продукции и организация  
общественного питания»

Петропавловск-Камчатский,  
2024

Составитель фонда оценочных средств

ст. преподаватель



Ю.Н. Тараникова

Фонд оценочных средств рассмотрен на заседании кафедры «Физика и высшая математика»  
(наименование кафедры)

Протокол № 1/1 от «13» сентября 2024 года.

Зав. кафедрой

«13» сентября 2024 года



А. И. Задорожный

АКТУАЛЬНО НА

20\_\_/20\_\_ учебный год

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(Ф.И.О.)

20\_\_/20\_\_ учебный год

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(Ф.И.О.)

**1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.**

Схема формирования компетенций ОПК-2 в процессе освоения образовательной программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» приведена в таблице 1.

**Таблица 1.**

Код дисциплины из УП	Наименование дисциплины (в соответствии с УП)	Семестр							
		1	2	3	4	5	6	7	8
<b>ОПК-2: Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</b>									
Б1.О.10	Математика	Э	ЗаО	Э					
Б1.О.11	Физика	ЗаО	Э						
Б1.О.12	Биология	З							
Б1.О.13	Основы общей и неорганической химии	Э	Э						
Б1.О.14	Введение в технологию продуктов питания		ЗаО						
Б1.О.15	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа			З	Э				
Б1.О.16	Органическая химия			З	Э				
Б1.О.17	Биохимия					Э			
Б1.О.18	Физическая и коллоидная химия					Э	Э		
Б1.О.19	Пищевая химия						ЗаО		
Б1.О.24	Физико-химические основы и общие принципы переработки продуктов питания				Э				
Б1.О.26	Пищевая микробиология						Э		
Б2.О.02	Производственная практика				ЗаО				
Б2.О.02.01(Н)	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)				ЗаО				
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы								

**2. Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине «физика».**

**Таблица 2.**

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
Кинематика точки.	ОПК-2	<b>Опрос</b> З(ОПК-2)1-4 <b>решение задач</b> З(ОПК-2)1-4 У(ОПК-2)1-7 В(ОПК-2)1-4 <b>выполнение лабораторных работ</b>
Динамика материальной точки.		
Динамика твёрдого тела.		
Элементы механики жидкостей и газов.		
Механические колебания и волны.		
Молекулярно-Кинетическая теория идеальных газов.		

Основы термодинамики.		3(ОПК-2)1-4 У(ОПК-2)1-7 В(ОПК-2)1-4 <b>контрольная работа</b> 3(ОПК-2)1-4 У(ОПК-2)1-7 В(ОПК-2)1-4 <b>Тест</b> 3(ОПК-2)1-5
Электростатика.		
Электрический ток и его характеристики.		
Магнетизм.		
Электромагнитные колебания и волны.		
Оптика.		
Квантовая природа излучения.		
Элементы атомной физики.		
Элементы ядерной физики.		

### 3. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования

Описание критериев оценивания результатов обучения приведены в таблице 3.

**Таблица 3.**

Код компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
ОПК-2	<b>Знать</b> категориальный аппарат естественнонаучных концепций на основе самостоятельного осмысления лекционного материала и изучения рекомендуемой литературы; базовые теоретические и практические знания для решения профессиональных задач	отсутствие знаний фундаментальных законов физики	фрагментарные, неполные знания физических законов	небольшие пробелы в знаниях о фундаментальных законах физики	сформированы системные представления о фундаментальных физических законах
	<b>Уметь</b> чётко выражать соответствующей естественнонаучной терминологией свои идеи, мысли и убеждения; применять базовые теоретические знания для решения задач в своей профессиональной деятельности; стремиться к повышению квалификации и мастерства на протяжении всей жизни.	отсутствие умений самостоятельно решать задачи, пользоваться литературой	несистемное использование знаний при решении конкретных задач	небольшие пробелы в умении использовать свои знания при решении задач	сформированное умение использовать знания при решении задач, умение аргументированно защищать результаты исследований
	<b>Владеть</b> основами естественнонаучных знаний, базовыми теоретическими знаниями для решения профессиональных задач, современными технологиями их повышения и развития.	отсутствие навыков решения типовых задач	фрагментарное, несистематическое применение навыков решения типовых задач	в целом успешное, но содержащее определённые пробелы применение навыков	успешное и систематическое применение навыков решения конкретных физических задач

Уровень и критерии освоения компетенции, а также показатели и критерии оценки её сформированности представлены в таблице 4.

*Таблица 4.*

Уровень освоения	Критерии освоения	Показатели и критерии оценки сформированности компетенции
Продвину- тый	<p><i>Компетенции сформированы.</i></p> <p>Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка</p>	<p>Теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено на «отлично».</p> <p>Обучаемый демонстрирует способность к полной самостоятельности (допускаются консультации с преподавателем по сопутствующим вопросам) в выборе способа решения неизвестных или нестандартных заданий в рамках учебной дисциплины с использованием <b>знаний, умений и навыков</b>, полученных как в ходе освоения данной учебной дисциплины, так и смежных дисциплин.</p>
Базовый	<p><i>Компетенции сформированы.</i></p> <p>Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка</p>	<p>Теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальной оценкой, некоторые виды заданий выполнены с несущественными ошибками. Качество выполнения заданий оценено преимущественно на «хорошо».</p> <p>Способность обучающегося продемонстрировать самостоятельное применение <b>знаний, умений и навыков</b> при решении заданий, аналогичных тем, которые представлял преподаватель при потенциальном формировании компетенции, подтверждает наличие сформированной компетенции, причем на более высоком уровне.</p>
Пороговый	<p><i>Компетенции сформированы.</i></p> <p>Демонстрируется недостаточный уровень самостоятельности практического навыка</p>	<p>Теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки. Качество выполнения заданий оценено преимущественно на «удовлетворительно».</p> <p>Если обучаемый демонстрирует самостоятельность в применении <b>знаний, умений и навыков</b> к решению учебных заданий в полном соответствии с образцом, данным преподавателем, по заданиям, решение которых было показано преподавателем, следует считать, что компетенция сформирована, но ее уровень недостаточно высок.</p>
Низкий	<p><i>Компетенции не сформированы</i></p> <p>Демонстрируется отсутствие или фрагментарное наличие самостоятельности и практического навыка</p>	<p>Теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p> <p>Неспособность обучающегося самостоятельно продемонстрировать наличие <b>знаний</b> при решении заданий, которые были представлены преподавателем вместе с образцом их решения, отсутствие самостоятельности в применении <b>умения</b> к использованию методов освоения учебной дисциплины и неспособность самостоятельно проявить <b>навык</b> повторения решения поставленной задачи по стандартному образцу свидетельствуют об отсутствии сформированной компетенции.</p>

#### 4. Описание шкал оценивания

В рамках освоения учебной дисциплины «Физика» предусмотрены лекционные, практические занятия, лабораторные работы, самостоятельная работа студентов, а также прохождение аттестационных испытаний промежуточной аттестации. Промежуточная аттестация во втором учебном семестре представлена в виде зачёта с оценкой, в третьем учебном семестре – в виде экзамена.

При изучении курса «Физика» используется рейтинговая система оценки знаний студентов. За различные виды учебной деятельности предусмотрено различное количество баллов, которые суммируются в течение всего семестра. Перевод баллов из 100-балльной системы в 4-балльную приведён в таблице 5.

Таблица 5.

Количество баллов по суммарному рейтингу	0 – 43	44 – 62	63 – 81	82 – 100
Экзаменационная оценка по 4-балльной системе	Неудовлетворительно	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично

Перечень оценочных средств и шкалы оценивания знаний при аудиторном изучении курса «Физика» приведены в таблице 6.

Таблица 6.

Форма контроля	Шкала оценивания	Кол-во баллов
Практические занятия	Студент отсутствовал на паре или в тетради нет записи всех задач, решаемых у доски.	0
	Студент присутствовал на паре и предоставил запись всех решаемых у доски задач, но самостоятельно задачи не решал и не принимал участия в обсуждении решения.	0,5
	Студент присутствовал на паре и решал задачи самостоятельно или у доски и принимал активное участие в обсуждении решения.	1
	<i>Максимально возможное количество баллов</i>	<i>16</i>
Лабораторные работы	Студент демонстрирует знание теоретического материала по теме лабораторной работы (при получении допуска к работе), также демонстрирует знания правил работы в лаборатории, последовательность действий при проведении лабораторной работы.	2
	Лабораторная работа выполнена в полном объеме, правильно, с соблюдением необходимой последовательности и правил работы в лаборатории. Отчет по лабораторной работе выполнен в соответствии с требованиями, предъявляемые к данному виду работ, в нем приведены точно выполненные расчеты результатов определений и корректно сформулированные выводы.	4
	<i>Максимально возможное количество баллов</i>	<i>24</i>
Решение задач домашней контрольной работы	- в тетради отсутствует решение задачи; - задача решена неправильно; - задача решена правильно, но в ходе решения нет выводов всех необходимых формул, нет соответствующих рисунков	0
	задача решена правильно и решение оформлено в тетради в соответствии со всеми требованиями, приведены выводы формул и выполнены все необходимые рисунки, но устных пояснений по ходу решения задачи студент дать не может	0,5
	задача решена правильно, решение оформлено в тетради в соответствии со всеми требованиями, приведены выводы формул, выполнены необходимые рисунки, и студент может чётко и развёрнуто дать пояснения по ходу решения задачи, свободно ориентируется в понятиях и формулах по ходу решения задачи	2
	<i>Максимально возможное количество баллов</i>	<i>30</i>
Контрольная	Выбран неверный вариант ответа	0

работа	Выбран верный вариант ответа	0,5-1
	<i>Максимально возможное количество баллов</i>	<i>10</i>
Тест 1	Выбран неверный вариант ответа	0
	Выбран верный вариант ответа	0,25
	<i>Максимально возможное количество баллов</i>	<i>13</i>
Тест 2	Выбран неверный вариант ответа	0
	Выбран верный вариант ответа	1
	<i>Максимально возможное количество баллов</i>	<i>7</i>
<b>Максимально возможное количество баллов за все формы контроля</b>		<b>100</b>

Перечень оценочных средств и шкалы оценивания знаний при дистанционной форме обучения приведены в таблице 7.

**Таблица 7.**

Форма контроля	Шкала оценивания	Кол-во баллов
Решение задач домашней контрольной работы	- в тетради отсутствует решение задачи; - задача решена неправильно;	0
	задача решена правильно, но её оформление в тетради не соответствует всем требованиям, в ходе решения нет выводов всех необходимых формул, нет соответствующих рисунков.	0,5
	задача решена правильно, решение оформлено в тетради в соответствии со всеми требованиями, приведены выводы формул, выполнены необходимые рисунки и пояснения к решению задачи	2
	<i>Максимально возможное количество баллов</i>	<i>30</i>
	<i>Минимально необходимое количество баллов</i>	<i>24</i>
Тест Д1	Выбран неверный вариант ответа	0
	Выбран верный вариант ответа	0,25
	<i>Максимально возможное количество баллов</i>	<i>20</i>
	<i>Минимально необходимое количество баллов</i>	<i>15</i>
Тест Д2	Выбран неверный вариант ответа	0
	Выбран верный вариант ответа	1
	<i>Максимально возможное количество баллов</i>	<i>15</i>
	<i>Минимально необходимое количество баллов</i>	<i>10</i>
<b>Максимально возможное количество баллов за все формы контроля</b>		<b>100</b>

**5. Типовые контрольные задания или материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, а также методические материалы, определяющие процедуру оценивания**

1. На практических занятиях оцениваются знания студентов при проведении **фронтальных и индивидуальных опросов**. Вопросы опроса, проводимого во время практических занятий, не должны выходить за рамки темы, объявленной для данного занятия. Так как темы практических занятий соответствуют темам лекций, то основные вопросы для устного опроса приведены в конце каждой лекции конспекта, представленного в материалах курса в ЭИОС университета, а также в [1] и [2]. При оценке ответов опроса анализу подлежит точность формулировок, связность изложения материала, обоснованность суждений.

2. Умения студентов решать конкретные физические задачи оценивается при **решении этих задач на практических занятиях**. Задания могут выполняться как индивидуально, так и совместно всеми студентами. Не запрещается обсуждение хода выполнения задания и результатов обучающимися. Результат докладывается одним из обучающихся, остальные могут предлагать иной вариант решения вопроса или анализа ситуации, при этом аргументируя свою точку зрения.

Методические рекомендации и дидактические материалы для проведения практических

занятий приведены в [7] и [8].

3. Для проверки теоретических знаний обучающихся, уровня усвоения ими теоретического материала, в конце каждого семестра изучения физики проводится **тестирование** (Тесты А1, А3 или Д1 и Д3). Для проверки умения студентов решать конкретные физические задачи также проводится тестирование (Тест А2, А4 или Д2 и Д4). Тесты выполняются в ЭИОС университета. Для проведения тестов случайным образом выбирается необходимое количество вопросов из соответствующего банка вопросов

При выполнении тестов необходимо выбрать один из четырёх вариантов ответа. В тестах А1, А3, Д1 и Д3 за каждый правильный ответ присваивается по 0,25 балла и по окончании тестирования баллы суммируются. В тестах А2, А4, Д2 и Д4 за каждый правильный ответ присваивается 1 балл. По окончании теста баллы также суммируются.

4. Также для проверки теоретических знаний проводится аудиторная письменная контрольная работа. Контрольная проводится в виде теста. Студенты получают лист с индивидуальным заданием, подписывают его и отмечают в нем правильные варианты ответа. К каждому вопросу приведено четыре варианта ответа, из которых правильным является только один. Вопросы разной степени сложности оцениваются разным количеством баллов, которые указаны в том же листе с заданием.

При выполнении данной контрольной работы студенты могут пользоваться своей тетрадью с конспектом лекций.

5. Навыки студентов в решении конкретных физических задач оцениваются при **выполнении внеаудиторной контрольной работы**. Цель контрольной работы по дисциплине «Физика» – обобщить знания, полученные студентами при изучении основного курса по дисциплине, представить самостоятельное решение конкретных задач.

Контрольная работа выполняется по индивидуальному варианту. Варианты самих заданий и методические рекомендации по их выполнению приведены в [6]. В материалах курса в ЭИОС университета приведён файл с распределением вариантов между студентами.

6. **На лабораторных занятиях** студенты приобретают навыки в проведении измерений и физических экспериментов, а также обработки и оценки полученных результатов. Материалы лабораторных работ представлены в методических указаниях к проведению лабораторных работ, разработанных преподавателями кафедры.

*Список лабораторных работ.*

**Второй семестр:**

1. Элементы теории ошибок физических измерений. 1М. [3]
2. Проверка основного закона поступательного движения на машине Атвуда. 2М. [3]
3. Применение основного закона динамики к гармоническим колебаниям. Изучение диссипативного влияния воздуха на колебания математического маятника. 5М. [3]

**Третий семестр:**

1. Определение емкости конденсатора баллистическим гальванометром 2Э. [5]
2. Определение сопротивления мостиком Уитстона 3Э. [5]
3. Изучение законов теплового излучения тел 7А. [4]

7. Итоговый контроль проводится в форме **промежуточной аттестации**, которая представлена экзаменом.

Экзаменационную оценку можно заработать текущим рейтингом, набрав соответствующее количество баллов (Таблица 5). Если студенту в течение семестра не удалось набрать необходимое количество баллов на желаемую оценку, то возможно **заменить** письменную контрольную работу на устный экзамен. Список экзаменационных вопросов представлен ниже. В таком случае у студента есть возможность заработать не 10, а 25 баллов – каждый экзаменационный билет содержит два теоретических вопроса, каждый из которых оценивается максимально в 10 баллов, и задачу, решение которой оценивается максимально в 5 баллов.

Экзамен в традиционной форме проходит по традиционной схеме – вытянув билет, студент имеет возможность подготовиться к устному ответу и решить задачу в течение 40-45 минут, затем даёт устный ответ и предоставляет задачу на проверку.

При оценке ответов на теоретические вопросы анализу подлежат точность формулировок, связность изложения материала, обоснованность суждений, опора на методические материалы. При оценке решения задач анализируется понимание студентом конкретной ситуации, правильность применения тех или иных методов и инструментов стратегического анализа, способность обоснования выбранной точки зрения, глубина проработки ситуации, нестандартность решения, творческий подход.

Ответ на каждый экзаменационный вопрос оценивается от 0 до 10 баллов, решение задачи – от 0 до 5. Полученные баллы суммируются с текущим рейтингом студента (баллами, накопленными в течение семестра) и выставляется соответствующая оценка (Таблица 5).

Студенты, набравшие текущим рейтингом менее 20 баллов, до экзамена не допускаются. Студенты, выполнившие все контрольные работы и тесты и набравшие достаточное количество баллов, получают экзамен "автоматом".

Зарабатывать баллы за все виды учебной деятельности студенты могут до дня экзамена, назначенного на факультете и утверждённого УМУ в соответствии с графиком учебного процесса. При нарушении сроков предоставления отчёта считается, что студент не явился на экзамен и сроки ликвидации задолженности обязательно согласуются с деканом факультета.

Присутствие посторонних лиц в ходе проведения аттестационных испытаний без разрешения ректора или проректора не допускается (за исключением работников университета, выполняющих контролирующие функции в соответствии со своими должностными обязанностями). В случае отсутствия ведущего преподавателя аттестационные испытания проводятся преподавателем, назначенным письменным распоряжением декана факультета. Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, допускаются на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

### ***Список экзаменационных вопросов:***

1 семестр:

1. Кинематика поступательного движения: векторный, координатный и естественный способы описания движения.
2. Кинематика вращательного движения, связь между линейными и угловыми величинами.
3. Баллистика.
4. Динамика материальной точки: законы Ньютона.
5. Силы в механике: закон всемирного тяготения, вес тела, реакция опоры, закон Гука, силы трения.
6. Работа сил: упругости, гравитационной, силы тяжести. Мощность. Кинетическая и потенциальная энергии.
7. Закон сохранения энергии. Абсолютно упругий и абсолютно неупругий удар.
8. Динамика твёрдого тела: момент инерции, теорема Штейнера, кинетическая энергия вращения.
9. Момент силы, основное уравнение динамики вращательного движения.
10. Динамика твёрдого тела: момент импульса и закон его сохранения.
11. Элементы механики жидкости и газа: давление в жидкости и газе, гидростатическое давление, сила Архимеда.
12. Уравнение неразрывности струи, уравнение Бернулли, формула Торричелли. Вязкость.
13. Кинематика гармонических колебаний.
14. Динамика гармонических колебаний: пружинный маятник, математический маятник, физический маятник, приведенная длина, центр качаний.
15. Векторная диаграмма. Сложение колебаний одного направления. Биения.

16. Сложение взаимно перпендикулярных колебаний.
17. Уравнение затухающих колебаний, характеристики затухания.
18. Уравнение вынужденных колебаний, резонанс.
19. Волновые процессы: продольные и поперечные волны, уравнение бегущей волны, фазовая скорость, волновое уравнение, принцип суперпозиции, фазовая и групповая скорость.
20. Интерференция волн. Стоячие волны.
21. Звуковые волны. Эффект Доплера в акустике.
22. Основные законы МКТ: уравнение состояния, закон Бойля – Мариотта, законы Гей – Люссака, закон Авогадро, закон Дальтона, уравнение Менделеева – Клапейрона, основное уравнение МКТ.
23. Работа идеального газа в изопроцессах.
24. Обратимые и необратимые процессы, круговые процессы, цикл Карно.
25. Реальные газы и пары: силы межмолекулярного взаимодействия в газах, уравнение Ван-дер-Ваальса.

2 семестр:

1. Закон сохранения электрического заряда. Закон Кулона.
2. Напряженность электрического поля. Поток вектора напряженности. Принцип суперпозиции.
3. Потенциал электростатического поля. Связь напряженности и потенциала.
4. Электрическое поле в диэлектрической среде. Дипольные моменты молекул диэлектрика. Полярные и неполярные диэлектрики.
5. Распределение электрических зарядов на проводнике. Напряженность поля вблизи поверхности заряженного проводника.
6. Электрическая ёмкость уединенного проводника. Взаимная ёмкость проводников.
7. Конденсаторы. Ёмкость плоского, сферического и цилиндрического конденсатора. Параллельное и последовательное соединение конденсаторов.
8. Электрический ток и его характеристики. Сила и плотность тока. Классическая электронная теория электропроводности металлов.
9. Работа выхода электрона из металла. Электронная эмиссия.
10. Сторонние силы. ЭДС. Напряжение.
11. Закон Ома для однородного и неоднородного участка цепи. Сопротивление проводников.
12. Работа и мощность тока. Закон Джоуля – Ленца для участка цепи.
13. Правила Кирхгофа.
14. Природа магнитных явлений: естественные и искусственные магниты, опыт Эрстеда. Характеристики магнитного поля: магнитный момент, вектор магнитной индукции, напряженность. Принцип суперпозиции для магнитного поля.
15. Закон Био-Савара-Лапласа и его применение для поля прямого и кругового проводника с током. Магнитное поле движущегося заряда.
16. Закон Ампера. Взаимодействие параллельных токов.
17. Действие магнитного поля на движущийся заряд, сила Лоренца.
18. Поток вектора магнитной индукции. Основные законы магнитного поля: теорема Гаусса и циркуляция вектора  $B$ .
19. Работа при перемещении контура с током в магнитном поле.
20. Закон электромагнитной индукции. Правило Ленца. Явление самоиндукции, индуктивность, ЭДС самоиндукции, взаимная индукция.
21. Законы геометрической оптики. Построение изображений в тонких линзах и сферических зеркалах.
22. Монохроматичность и когерентность света. Интерференция. Оптическая разность хода. Интерференция в тонких пленках, кольца Ньютона.

23. Принцип Гюйгенса – Френеля. Зоны Френеля. Дифракция Френеля и Фраунгофера. Дифракция на кристаллах. Формула Вульфа – Брэггов.
24. Дисперсия света. Взаимодействие света с веществом, поглощение света веществом, закон Бугера. Эффект Доплера. Красное смещение.
25. Поляризованный свет, плоскость поляризации, закон Малюса. Явление Брюстера.
26. Тепловое излучение. Закон Кирхгофа, излучательная и поглощательная способность тел.
27. Законы теплового излучения черного тела: закон Стефана – Больцмана, закон Вина.
28. Фотоэффект.
29. Масса и импульс фотона.
30. Модель атома Томсона и Резерфорда. Линейчатый спектр водорода. Формула Бальмера.
31. Модель атома Бора. Постулаты Бора. Борковский радиус. Главное квантовое число.
32. Гипотеза де Бройля. Волны де Бройля.
33. Дефект массы. Энергия связи ядра. Магические числа. Ядерные силы. Капельная и оболочечная модель ядра.
34. Радиоактивность. Закон радиоактивного распада.
35.  $\alpha$  -,  $\beta$  - и  $\gamma$  – излучение и их свойства.
36. Реакция деления. Цепная реакция. Ядерный реактор.
37. Реакция синтеза. Термоядерный реактор.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«КАМЧАТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»)

МОРЕХОДНЫЙ ФАКУЛЬТЕТ

КАФЕДРА «ИНОСТРАННЫЕ ЯЗЫКИ»

## **ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК**

*Методические указания и задания  
для обучающихся по направлению подготовки  
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
(уровень бакалавриата)*

Петропавловск-Камчатский  
2024

УДК 80: 811: 111(075.8)  
ББК 81.2 Англ.  
П42

Рецензент:

**Поварницына Т.С.**

П42 Иностранный язык. Методические указания для обучающихся 1-2 курса направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата). – Петропавловск-Камчатский: КамчатГТУ, 2024. – 34 с.

Методические указания составлены в соответствии с требованиями к результатам освоения программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания федерального государственного образовательного стандарта высшего образования.

Рекомендовано к использованию в учебном процессе УМС ФГБОУ ВО «КамчатГТУ» (протокол № от 2024 г.).

УДК 80: 811: 111(075.8)  
ББК 81.2 Англ.

© КамчатГТУ, 2024  
© Поварницына Т.С., 2024

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1.</b>	<b>Цель и задачи учебной дисциплины, ее место в учебном процессе</b>	<b>4</b>
1.1.	Краткая характеристика дисциплины	4
1.2.	Цель и задачи изучения дисциплины	4
1.3.	Требования к уровню освоения содержания курса	4
1.4.	Место курса в структуре подготовки выпускника	5
<b>2.</b>	<b>Содержание дисциплины</b>	<b>5</b>
2.1.	Содержание практических занятий	5
<b>3.</b>	<b>Методические рекомендации</b>	<b>11</b>
3.1.	Методические рекомендации по изучению курса	11
3.2.	Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям	12
3.3.	Тестовые задания	12
<b>4.</b>	<b>Организация самостоятельной работы</b>	<b>15</b>
4.1.	Внеаудиторная самостоятельная работа	15
4.2.	Организация работы с информацией	16
4.3.	Задания для самостоятельной работы	17
<b>5.</b>	<b>Перечень вопросов итогового контроля знаний по дисциплине</b>	<b>27</b>
<b>6.</b>	<b>Учебно-методические материалы по дисциплине</b>	<b>28</b>
6.1.	Основная и дополнительная литература	28
<b>7.</b>	<b>Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</b>	<b>28</b>
<b>8.</b>	<b>Тесты для самоконтроля</b>	<b>29</b>
8.1.	Test of vocabulary	29
8.2.	Test of grammar	30
8.3.	Test of reading	33
8.4.	Ответы к тестам для самоконтроля	36

# 1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ЕЕ МЕСТО В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ

## 1.1. Краткая характеристика дисциплины

Дисциплина «Иностранный язык» является важной частью образовательной программы подготовки бакалавров по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», и предназначена для совершенствования грамматических и лексических навыков, обеспечивающих устную и письменную коммуникацию на иностранном языке. Данная дисциплина развивает навыки диалогической и монологической речи с использованием общеупотребительной и специальной терминологической лексики, а также основных грамматических средств, в коммуникативных ситуациях общения на общебытовые и профессиональные темы. Владение иностранным языком позволяет реализовать такие аспекты профессиональной деятельности, как своевременное ознакомление с новейшими технологиями, открытиями и тенденциями в развитии науки и техники, установление профессиональных контактов с зарубежными партнерами, обеспечивая повышение уровня профессиональной компетенции.

## 1.2. Цель и задачи изучения дисциплины

**Целью** освоения дисциплины «Иностранный язык» является достижение обучающимися необходимого и достаточного уровня коммуникативной компетенции для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности.

**Основные задачи** курса:

- обучение лексике (овладение общеупотребительным, профессиональным и терминологическим словарем при работе с тематическими текстами);
- обучение грамматике (овладение основными грамматическими явлениями, характерными для устной и письменной речи);
- обучение чтению для расширения знаний в будущей профессиональной деятельности;
- формирование и совершенствование умения излагать в обобщенном виде информационный материал тематических и специализированных текстов;
- формирование и развитие навыков диалогической и монологической речи с использованием разнообразных лексико-грамматических средств в основных коммуникативных ситуациях общения.

## 1.3. Требования к уровню освоения содержания курса

По итогам изучения курса «Иностранный язык» **обучающийся должен:**

### 1. Знать:

- общеупотребительную лексику, специальную профессиональную терминологию;
- основные грамматические явления, характерные для устной и письменной речи.

## **2. Уметь:**

- участвовать в беседе, обмениваться информацией по известным темам в пределах изученного языкового материала в сфере бытовой и профессиональной коммуникации;

- составлять сообщения и доклады, излагать в письменной форме содержание прочитанного материала.

## **3. Владеть:**

- связанной диалогической речью по общебытовой и профессионально-деловой тематике;

- монологической речью на уровне самостоятельно подготовленного высказывания;

- навыками перевода текстов профессиональной тематики с английского языка на русский.

### ***1.4. Место курса в структуре подготовки выпускника***

Знания, умения и навыки, полученные обучающимися в ходе изучения дисциплины, должны служить базой при использовании английского языка в профессиональной деятельности, необходимы для научно-исследовательской работы, а также для подготовки выпускной квалификационной работы.

## **2. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### ***2.1. Содержание практических занятий***

#### ***Раздел 1***

#### **Тема 1. My biography**

Фонетика: особенности артикуляции английских звуков, четыре типа чтения гласных букв.

Лексика: общеупотребительная лексика по теме “My biography”, стр. 57 [1], стр. 60-62 [1].

Грамматика: Местоимения. Артикли. Множественное число, притяжательный падеж существительных. Глаголы *to be*, *to have (got)* во временах группы *Simple*. Выполнение упражнений: упр. 1.7-1.17 стр. 45-52 [1], упр. 2.8-2.10 стр. 72-73 [1], упр. 2.11-2.23 стр. 74-84 [1].

Чтение: работа с текстами “My biography” стр. 56-57 [1], “My friends” стр. 60-61 [1]: чтение, перевод, вопросно-ответная работа. Выполнение упражнений: упр. 2.1-2.5 стр. 58-61 [1].

Письмо: написание эссе “My best friend” на основе упр. 2.6 стр. 62 [1].

#### **Тема 2. My working day**

Фонетика: английские гласные звуки, основные правила чтения гласных букв и их сочетаний.

Лексика: общеупотребительная лексика по теме “My working day”, стр. 88 [1].

Грамматика: Порядок слов в предложении. Времена группы *Simple*. Типы вопросов. Степени сравнения прилагательных. Выполнение упражнений:

упр. 7.9 стр. 194 [1], упр. 6.4-6.11 стр. 166-170 [1].

Чтение: работа с текстом “Student’s working day” стр. 87 [1]: чтение, перевод, вопросно-ответная работа. Выполнение упражнений: упр. 3.1, 3.2 стр. 89-90 [1].

Письмо: написание эссе на тему “My friend’s working day” на основе упр. 3.2 стр. 89 [1].

### **Тема 3. Our University**

Фонетика: английские согласные звуки, правила чтения согласных букв и их сочетаний.

Лексика: общеупотребительная лексика по теме “Our university”, стр. 20-22 [5].

Грамматика: Неопределенные местоимения *some, any, no* и их производные. Времена группы *Simple*. Выполнение упражнений: упр. 1.18-1.25 [1], упр. 7.13-7.17 стр. 201-203 [1].

Чтение: работа с текстом “Kamchatka State Technical University” стр. 20-22 [5]: чтение, перевод, вопросно-ответная работа, краткий пересказ. Выполнение упражнений: упр. 1-6 стр. 22-23 [5]. Чтение и воспроизведение диалога, стр. 20 [5].

Письмо: выполнение перевода, упр. 7 стр. 23 [5].

### **Тема 4. Choosing a career**

Фонетика: английские согласные звуки, правила чтения согласных букв, непрониносимые согласные.

Лексика: общеупотребительная и специальная лексика по теме “Choosing a career”, стр. 55-57 [3].

Грамматика: Модальные глаголы и их эквиваленты. Выполнение упражнений: упр. 10.17-10.23 стр. 299-302 [1].

Чтение: работа с текстом “Ann’s Academy” стр. 54-55 [3]: чтение, перевод, вопросно-ответная работа, краткий пересказ. Выполнение упражнений: упр. 3.1-3.3 стр. 57 [3].

Письмо: написание эссе на тему “Choosing my career”.

## **Раздел 2**

### **Тема 5. The Russian Federation**

Фонетика: английские звуки, правила чтения, транскрипция.

Лексика: общеупотребительная лексика по теме “The Russian Federation”, стр. 79-80 [3].

Грамматика: Артикли с географическими названиями. Времена группы *Continuous*. Выполнение упражнений: упр. 1.3-1.6 стр. 28-31 [3]; упр. 7.9, 7.10, 7.18, 7.19, 7.22 стр. 196-208 [1].

Чтение: работа с текстом “The Russian Federation” стр. 77-79 [3]: чтение, перевод, вопросно-ответная работа, выполнение упражнений на основе текста, краткий пересказ.

Письмо: выполнение перевода, упр. 5.1 стр. 80-81 [3].

### **Тема 6. My native town**

Фонетика: английские звуки, правила чтения, транскрипция.

Лексика: общеупотребительная лексика по теме “My native town”, стр. 27-28 [5].

Грамматика: Местоимения *much, many, a lot of, (a) little, (a) few*.оборот *there + to be*. Выполнение упражнений: упр. 4.4-4.10 стр. 72-75 [3], упр. 3.14-3.17 стр. 106-108 [1].

Чтение: работа с текстом “Petrovavlovsk-Kamchatsky” стр. 26-27 [5]: чтение, перевод, вопросно-ответная работа, краткий пересказ. Выполнение упражнений: упр. 1-5 стр. 28-30 [5].

Письмо: выполнение перевода, упр. 7 стр 29-30 [5]

### **Тема 7. Moscow and its sightseeing**

Фонетика: английские звуки, правила чтения, транскрипция.

Лексика: общеупотребительная лексика по теме, стр. 108 [1].

Грамматика: Числительные. Повторение времен групп *Simple* и *Continuous* действительного залога. Выполнение упражнений: упр. 5-12 стр. 112-114 [5], упр. 1-6 стр. 34-35 [5].

Чтение: работа с текстами “Moscow, the Capital of Russia” стр. 109-110 [1], “Sightseeing in Moscow” стр. 110-114 [1]: чтение, перевод, вопросно-ответная работа, упражнения на основе текстов, краткий пересказ.

Письмо: подготовка сообщений с презентацией на тему “Moscow’s places of interests”.

### **Тема 8. English-speaking countries and their capitals**

Фонетика: английские звуки, правила чтения, транскрипция.

Лексика: общеупотребительная лексика по теме “English-speaking countries and their capitals”, стр. 97-98 [1], стр. 154-155 [1].

Грамматика: Страдательный залог группы *Simple*. Выполнение упражнений: упр. 8.11-8.14 стр. 238-240 [1].

Чтение: работа с текстами “The United Kingdom of Great Britain and Northern Ireland” стр. 124-126 [1], “London’s buildings” стр. 133-139 [1], “The United States of America” стр. 153-154 [1], “Washington” стр. 154-157 [1]: чтение, перевод, вопросно-ответная работа, краткий пересказ.

Письмо: выполнение перевода, упр. 6.1 стр. 98 [3], упр. 7.1 стр. 115 [3].

## **Раздел 3**

### **Тема 9. Food and foodstuffs**

Фонетика: отработка произношения активной лексики, стр. 20-28 [2], стр. 37-38 [5].

Лексика: общеупотребительная лексика и специальная по теме “Food and foodstuffs”, стр. 20-28 [2], стр. 37-38 [5].

Грамматика: Времена группы *Perfect*. Выполнение упражнений: упр. 7.20-7.23 стр.207-209 [1].

Чтение: работа с текстом “Variety of food” стр. 36-37 [5]: чтение, перевод, вопросно-ответная работа, краткий пересказ. Выполнение упражнений: упр. 1-6 стр. 38-39 [5]. Составление диалогов по теме.

Письмо: выполнение перевода, упр. 7 стр. 39 [5].

### **Тема 10. Shopping for food**

Фонетика: отработка произношения активной лексики, стр. 15-16 [2], стр. 32-34 [2].

Лексика: общеупотребительная и специальная лексика по теме “Shopping for food”, стр. 15-16 [2], стр. 32-34 [2].

Грамматика: Времена групп *Simple, Continuous, Perfect* действительного залога (повторение).

Чтение: работа с текстами “Shopping” стр. 14-15 [2], “Shopping at the supermarket” стр. 17-19 [2]: чтение, перевод, вопросно-ответная работа, краткий пересказ, упражнения на основе текста. Чтение и воспроизведение диалогов по теме “Shopping for food”, упр. 2.2 стр. 28-32 [2].

Письмо: выполнение перевода, упр. 2.3 стр. 34-35 [2].

### **Тема 11. Cooking food**

Фонетика: отработка произношения активной лексики, стр. 224-225 [2], стр. 227-228 [2].

Лексика: общеупотребительная и специальная лексика по теме “Cooking food”, стр. 224-225 [2], стр. 227-228 [2].

Грамматика: Страдательный залог группы *Continuous*. Выполнение упражнений: упр. 8.15-8.17 стр. 241-242 [1].

Чтение: работа с текстами “Methods of cooking” стр. 223-224 [2], “National cuisine in Moscow restaurants” стр. 226-227 [2]: чтение, перевод, вопросно-ответная работа, составление пересказа. Выполнение упражнений: упр. 12.1-12.3 стр. 225-228 [2].

Письмо: выполнение перевода, упр. 12.3 стр. 228-229 [2]; написание рецептов блюд.

### **Тема 12. Healthy food**

Фонетика: отработка произношения активной лексики, стр. 44-45 [5].

Лексика: общеупотребительная и специальная лексика по теме “Healthy food”, стр. 44-45 [5].

Грамматика: Страдательный залог группы *Perfect*. Выполнение упражнений: упр. 8.18-8.20 стр. 241-242 [1].

Чтение: работа с текстами “Healthy food” стр. 286-288 [1], “The art of eating healthy” стр. 43-44 [5]: чтение, перевод, вопросно-ответная работа, составление пересказа. Выполнение упражнений: упр. 1-5 стр. 45-46 [5]. Ролевая игра “A talk with a nutritionist” на основе упр. 7 стр. 46 [5].

Письмо: выполнение перевода, упр. 6 стр. 46 [5].

## **Раздел 4**

### **Тема 13. Meals. Russian cuisine**

Фонетика: отработка произношения активной лексики, стр. 50-51 [5], стр. 230 [2].

Лексика: общеупотребительная и специальная лексика по темам “Meals”, “Russian cuisine”, стр. 50-51 [5], стр. 230 [2].

Грамматика: Времена группы *Perfect Continuous*. Выполнение упражнений: упр. 7.12 стр.198-199 [1], упр. 7.24-7.26 стр. 209-210 [1].

Чтение: работа с текстами “Meals in my family” стр. 49-50 [5], “Russian cuisine” стр. 229-230 [2], “Recipes of Russian dishes” стр. 231-235 [2]: перевод, вопросно-ответная работа, краткий пересказ. Выполнение упражнений: упр. 1-5 стр. 51-52 [5], упр. 12.5 стр. 231 [2].

Письмо: выполнение перевода, упр. 12.6 стр. 232 [1].

#### **Тема 14. Food traditions in English-speaking countries**

Фонетика: отработка произношения активной лексики, стр. 99 [2], стр. 103 [2].

Лексика: общеупотребительная и специальная лексика по теме “Food traditions in English-speaking countries”, стр. 99 [2], стр. 103 [2].

Грамматика: Согласование времен. Косвенная речь. Выполнение упражнений: упр. 11.8-11.10 стр. 327-329 [1].

Чтение: работа с текстами “Meals in England” стр. 98 [2], “English cuisine” стр. 355-357 [2], “Meals in US” стр. 102 [2]: перевод, вопросно-ответная работа, краткий пересказ. Выполнение упражнений: упр. 6.1 стр. 99 [2], упр. 6.5 стр. 103 [2]. Чтение и воспроизведение диалогов, упр. 6.3, 6.4 стр. 100-101 [2].

Письмо: выполнение перевода, упр. 6.2 стр. 99-100 [2]; подготовка сообщений с презентацией о британских и американских национальных блюдах.

#### **Тема 15. Eating out**

Фонетика: отработка произношения активной лексики, стр. 24 [4], стр. 106-107 [2], стр. 115-117 [2].

Лексика: общеупотребительная и специальная лексика по теме “Eating out”, стр. 24 [4], стр. 106-107 [2], стр. 115-117 [2].

Грамматика: Условные предложения. Выполнение упражнений: упр. 11.11-11.14 стр. 331-332 [1].

Чтение: работа с текстами “Dinner at the restaurant” стр. 104 [2], “Types of public food service establishments” стр. 28-29 [4]: перевод, вопросно-ответная работа, краткий пересказ. Выполнение упражнений на основе текста: упр. 6.6-6.9 стр. 104-106 [2], упр. 1-3 стр. 24-26 [4]. Чтение и воспроизведение диалогов, упр. 6.10 стр. 107-113 [2].

Письмо: выполнение перевода, упр. 6.12 стр. 113 [2], упр. 4 стр. 27-28 [4]; написание эссе на тему “My last visit to the restaurant (café)”.

#### **Тема 16. Applying for a job**

Фонетика: отработка произношения активной лексики, стр. 61-62 [5], стр. 18 [4].

Лексика: специальная лексика по теме “Applying for a job”, стр. 61-62 [5].

Грамматика: Условные предложения. Сослагательное наклонение после глагола *wish*. Выполнение упражнений: упр. 11.15-11.20 стр. 332-334 [1].

Чтение: работа с текстами “Why become a food technologist?” стр. 60-61 [5], “Presenting yourself at an interview” стр. 22 [4]: перевод, вопросно-ответная работа, краткий пересказ. Выполнение упражнений: упр. 1-7 стр. 63-64 [5]. Чтение и воспроизведение диалога, упр. 2 стр. 23 [4].

Письмо: составление резюме и сопроводительного письма для устройства на работу, на основе упр. 2 стр. 19-22 [4].

### **Литература**

1. Агабекян, И.П. Английский для бакалавров=A course of English for Bachelor's Degree Students. Intermediate level / И.П. Агабекян. – изд. 3-е, стер. – Ростов н/Д: Феникс, 2018. – 379 с.

2. Агабекян, И.П. Английский язык в сфере обслуживания / Агабекян И.П. – изд. 2-е. – Ростов н/Дону: Феникс, 2013. – 377 с.

3. Агабекян, И.П. Английский для технических вузов / И.П. Агабекян, П.И. Коваленко. – изд. 8-е. – Ростов н/Д: Феникс, 2007. – 349 с. (100 экз.)

4. Коровкина, Д.В. Английский язык в профессии. Общественное питание: учебное пособие / Д.В. Коровкина. – Минск: Вышэйшая школа, 2014. – 111 с. – ISBN 978-985-06-2536-6. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/65159>.

5. Поварницына, Т.С. Английский язык. Учебное пособие для студентов направления подготовки бакалавров 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» / Т.С. Поварницына. – Петропавловск-Камчатский: КамчатГТУ, 2016. – 179 с.

## **3. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ**

### **3.1. Методические рекомендации по изучению курса**

В основу отбора тем для изучения курса были положены компетенции, установленные федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Особенностью курса является определенная последовательность рассмотрения тем, которые выбраны для изучения на практических занятиях. В рамках курса предусмотрено рассмотрение как теоретических, так и практических аспектов изучения иностранного языка. Теоретические вопросы, связанные с грамматикой английского языка и аспекты языка, изучаемые на практических занятиях, практические задания, тестовые задания позволяют закрепить, расширить и углубить знания на практических занятиях, а также овладеть необходимыми умениями и навыками.

Логика построения курса позволяет сформировать у обучающихся полное представление об иностранном языке как средстве общения на общеразговорные и профессиональные темы. Полученные знания позволяют приобрести и развивать умения и навыки и реализовывать их на практике.

Предложенная последовательность изучения курса позволяет овладеть категориальным аппаратом, навыками приобретения, пополнения и реализации знаний, необходимых технологу в рассматриваемой предметной

области и в целом изучить курс в соответствии с требованиями к его освоению.

### **3.2. Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям**

При подготовке к каждому практическому занятию необходимо:

- ознакомиться с тематикой практического занятия;
- отработать фонетический материал занятий каждой темы;
- изучить и проработать грамматическую тему;
- проработать основную лексику по заявленной теме;
- прочитать и перевести текст;
- извлечь полную фактическую информацию из текста;
- сформулировать основную идеи текста (диалога);
- найти ответы на вопросы текста (диалога) и выделить абзацы с интересующей проблемой;
- составить словарь тематической лексики;
- выписать в тетрадь незнакомые слова, обратившись к словарю, сети Интернет и зафиксировать их в письменной форме.
- все грамматические письменные задания необходимо выполнять в тетради;
- при выполнении некоторых практических заданий предусматривается подготовка презентации к докладу или сообщению.

### **3.3. Тестовые задания**

#### **Test 1**

1. The ... comes every day.

- a) postman                      b) postmen                      c) postmans                      d) postmens

2. My ... lives not far from her.

- a) mothers' friend                      b) mother friend's                      c) mother friends'

3. Is there ... in the street?

- a) school                      b) a school                      c) the school                      d) schools

4. ... play in the yard.

- a) the child                      b) a child                      c) children                      d) childrens

5. Russian people like ... .

- a) tea                      b) a tea                      c) the tea                      d) an tea

6. We know their names, but they don't know ..... .

- a) us                      b) our                      c) ours                      d) we

7. This is .... story in this book. I liked it best of all.

- a) more interesting                      b) the most interesting                      c) not so interesting

d) as interesting as

8. They read ... English book last year.

a) the tenth            b) ten            c) the ten            d) tenth

9. Leo drives a car well, but Collin does it ... .

a) the best            b) good            c) better            d) as well

10. Will you give me his telephone number? I don't know ... .

a) him            b) its            c) it            d) hers

### Test 2

1. Where ... Susanne live?

a) Was            b) Were            c) Do            d) Does

2. I ... to university every day.

a) go            b) goes            c) am going            d) is going

3. Look! Dan ... the guitar!

a) play            b) plays            c) is playing            d) are playing

4. I ... him last year. I ... glad to see him.

a) didn't see / was            b) didn't see / were            c) will not see / was

5. My sister never ... breakfast at 7.00.

a) have            b) have            c) has            d) is having

6. Peter and Ann ... away 5 minutes ago.

a) go            b) went            c) will go            d) will go

7. He doesn't ... at this faculty.

a) studies            b) study            c) studied            d) studying

8. Ann ... German very well.

a) speak            b) speaks            c) spoke            d) is speaking

9. Jane ... drink tea very often.

a) don't            b) doesn't            c) will not            d) isn't

10. He ... be in St. Petersburg next week.

a) was            b) were            c) will            d) is

### Test 3

1. ... they finished the translation?

a) did            b) were            c) have            d) has

2. Ann ... with him last week.  
 a) has spoken      b) spoke      c) speaks      d) have spoken
3. Has he ... the university?  
 a) entered      b) enter      c) enters      d) entering
4. How many exams ... this year?  
 a) have you taken      b) you took      c) did you take      d) you taking
5. She ... this book already.  
 a) read      b) has read      c) reads      d) is reading
6. I haven't heard the news ... .  
 a) last week      b) yet      c) already      d) just
7. We have known each other ... 10 years.  
 a) during      b) from      c) for      d) since
8. I wanted to pay for dinner, but I ... my wallet at home.  
 a) left      b) leave      c) had left      d) have left
9. I hadn't read that book before we ... it in class.  
 a) studied      b) had studied      c) have studied      d) study
10. I hope, we ... half of our way by tomorrow.  
 a) will drive      b) will be driving      c) will have driven

#### Test 4

1. Everybody ... by the terrible news yesterday.  
 a) was shocked      b) is shocking      c) shocked      d) were shocked
2. Not much ... about the accident since that time.  
 a) has said      b) said      c) has been said      d) was said
3. The secretary ... to her new boss yesterday.  
 a) is introduced      b) introduced      c) was introduced      d) will introduce
4. A new supermarket ... next year.  
 a) is building      b) will built      c) will be built      d) built
5. Football ... for hundreds of years.  
 a) has been played      b) has played      c) was played      d) plays
6. Robert Burns ... a lot of wonderful poems.  
 a) wrote      b) was written      c) has written      d) had written
7. A decision ... until the next meeting.

a) will not made                      b) will not be made                      c) has not been made<sup>8</sup>.

8. Weekends ... outdoors by most English people.

a) are spended                      b) are spent                      c) spend                      d) spent

9. When I came to the party, John ... home.

a) had already gone                      b) had already been gone                      c) was gone

10. This situation is serious. Something must ... before it's too late.

a) be done                      b) do                      c) have done                      d) be doing

## **4. ОРГАНИЗАЦИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

### ***4.1. Внеаудиторная самостоятельная работа***

В целом внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося при изучении курса представляет собой следующее:

- проработка (изучение) материалов практических занятий;
- чтение и проработка рекомендованной литературы;
- подготовка к практическим занятиям;
- поиск и проработка материалов из Интернет-ресурсов, периодической печати;
- выполнение домашних заданий в форме творческих заданий, докладов;
- подготовка презентаций для иллюстрации докладов;
- выполнение контрольной работы (если это предусмотрено учебным планом заочной формы обучения);
- подготовка к текущему и итоговому (промежуточная аттестация) контролю знаний по дисциплине.

Основная доля самостоятельной работы обучающихся приходится на подготовку к практическим занятиям, тематика которых полностью охватывает содержание курса. Самостоятельная работа по подготовке к практическим занятиям по дисциплине «Иностранный язык» предполагает умение работать с первичной информацией.

### ***4.2. Организация работы с информацией***

Умение работать с информацией и ее содержанием определяет качество всех видов самостоятельной работы. Основные источники информации: электронные, письменные (на бумажных носителях), устные. Методы сбора информации зависят от того, каким источником информации пользуется исследователь.

Работа с электронными источниками предполагает знание в первую очередь методов использования данных Интернета, умение профессионально использовать возможности информационных технологий для сбора информации и пр. Важно отметить, что работа с электронными источниками информации значительно сокращает время на поиск и обработку информационных данных.



### 4.3. Задания для самостоятельной работы

#### Вариант 1

**I. Read and translate the following text. Make the list of new words (word – transcription – translation).**

#### **BRITISH FOOD TRADITIONS**

Since the 1970s eating habits in Britain have undergone a change. People have become more aware of their health. They count calories and energy value of food. Food manufactures have started to inform people about what they eat.

The traditional British breakfast is known to have bacon and eggs, sausages, fried bread (toasts), baked beans and mushrooms. However, nowadays, more and more people prefer a smaller and a healthier meal to start a day. They eat a bowl of cereals, a slice of toast with marmalade, yogurt, a glass of orange juice or a cup of coffee for breakfast.

For many people lunch is a quick and light meal. Office workers usually go to a café where they have fish, poultry, cold meat or ham, boiled or fried potatoes and all sorts of salad, followed by biscuits and a cup of tea or coffee. British schoolchildren take packed lunches to school. A packet lunch is a plastic container with sandwiches, a packet of crisps, an apple and a can of Coca-Cola.

The traditional 5 o'clock tea is a small meal. Tea is usually served with freshly baked scones, sandwiches or pastries.

Dinner is the main meal of the day and usually includes fish, meat with vegetables – green beans, potatoes, fruit salad, cheese, biscuits. They do not often eat soup for dinner. The usual time for dinner is 7 o'clock. It is the time when all the member of the family come home from the work and get together at the table.

A typical British dinner consists of 'meat and two vegetables'. Potatoes are the most popular vegetables in Britain. Some people prefer rice and pasta as a garnish.

The British don't often go to the restaurants although foreign food is very popular here. In London you can find Indonesian, Mexican, Chinese, Italian, French and Greek restaurants. It is difficult to find a good English restaurant with reasonable prices. English cooking is found at home.

There are some dishes you can't imagine Britain without.

Fish and Chips is probably England's most famous dish. Fish and Chips first became popular in the 1860s, when the railways opened and trains began to bring fish from the east coast of England to the cities. Today Fish and Chips is popular takeaway food (food that is not eaten in a cafe or restaurant), with the fish wrapped in paper, and the chips covered in salt and vinegar.

Bangers and Mash (sausages with mashed potatoes) is another traditional dish of England. Sausages are called bangers because in times of the war, when foods were rationed, there was a lot of water in the sausages. And when they were being fried, they often blew up!

The British also like different stews (meat cooked with lots of vegetables) and casseroles like Bubble and Squeak and Shepherd's Pie.

Sunday roast is a popular dish, too. Sunday is a day when many families enjoy a big meal together. They usually have a big piece of roasted meat with potatoes.

They eat traditional Roast Beef with hot white horseradish sauce. On Sunday they also like to cook the famous Yorkshire pudding.

The British are fond of puddings, which they eat as desserts. However, not all of them are sweet; they can be served as the main course. There are hundreds of variations of sweet puddings in Britain, but each pudding begins with the same basic ingredients: milk, sugar, eggs, flour, butter and many of them also include fresh berries and fruit like raspberries or strawberries together with custard or cream.

British farmers make wonderful cheeses. The popular Ploughman's lunch consists of bread, cheese and a pickled onion or some other vegetables.

## **II. Find the English equivalents to the following word combinations in the text.**

Наиболее популярное блюдо Англии; считать калории; сосиски с картофельным пюре; различные запеканки и рагу; рыба с жареным картофелем; яичница с беконом; жареная говядина с острым белым соусом из хрена; основные ингредиенты; подаваться в качестве основного блюда; вареный или жареный картофель; продукты выдавались по норме; тушеная фасоль; свежеспеченные лепешки; тарелка хлопьев; пачка чипсов; выпить стакан апельсинового сока или чашку кофе; воскресное жаркое; хороший английский ресторан с умеренными ценами; «мясо с двумя видами овощей».

## **III. Fill in the blanks with the words from the text.**

1. You can't ... Britain without Fish and ..., Roast ... and sweet puddings.
2. Many people prefer potatoes, rice and pasta as a ... .
3. For many people lunch is a quick and light ... .
4. For breakfast many people have a ... of cereals, a ... of toast and a ... of coffee.
5. The ... ... of puddings are milk, sugar, eggs, ... and butter.
6. Shepherd's Pie is a popular ... made from ... and meat.
7. The popular Ploughman's lunch ... of bread, cheese and some ... vegetables.

## **IV. Answer the following questions.**

1. What traditional British dishes do you know?
2. What is pudding made from?
3. How many meals a day do British people usually have?
4. What do British people have for breakfast, lunch and dinner?
5. What is a packet lunch?
6. Have you ever eaten anything from the English cuisine? What dish? Did you like it?

## **V. Translate the following sentences into English.**

1. Невозможно представить Великобританию без рыбы с картофелем фри, жареных сосисок с пюре, картофельной запеканки с мясом, жареной говядины с острым белым соусом из хрена и знаменитого йоркширского пудинга!

2. Британцы нечасто ходят по ресторанам, хотя иностранная еда здесь очень популярна. Очень сложно найти английский ресторан с умеренными ценами.

3. Рыба с картофелем фри является популярным блюдом Великобритании, продающимся на вынос.

4. Пятичасовой чай – старая английская традиция. Британцы любят пить чай со свежеспеченными лепешками, сэндвичами или выпечкой.

5. Хотя картофель является наиболее популярным овощем Великобритании, некоторые люди предпочитают в качестве гарнира рис или макароны.

## Вариант 2

**I. Read and translate the following text. Make the list of new words (word – transcription – translation).**

### *AMERICAN FOOD TRADITIONS*

What is "American" food? The answer is that it is part Italian, part British, part German, part Mexican, part Indian, part Chinese...When people from other countries came to live in the USA, they brought different cooking traditions. Some foreigners opened restaurants there. Today Americans enjoy food from all over the world.

Over the years some foreign dishes changed a little. Doughnuts were originally from Holland. In 1847 a young American boy told his mother that her doughnuts were never cooked in the middle. He cut out the centers and his mother cooked them – and they were very tasty!

Most Americans don't eat at home but prefer to go to res-taurants. They can choose from many kinds of restaurants. There are a great number of ethnic restaurants in the United States. Italian, Chinese and Mexican food is very popular here.

An American invention is the fast food restaurant, which is very convenient but not very healthy. The first fast food restaurants served hamburgers, but now they serve other kinds of food too. Inside there is often a "salad bar", where you can help yourself to as much salad as you want.

Americans eat a lot, especially at weekends and when they go to a restaurant, they don't expect to be hungry afterwards. Most restaurants can put a lot of food on your plate – sometimes it is be too much. But if you can't finish it all, don't worry: they will give you a "doggy bag" and you can take it home.

They also like to go outside and very popular food is barbecue and food in cans. Americans drink a lot of juices and soda; they eat a lot of meat, fruits and vegetables, not much bread. They also can't live without ice-cream, cakes, cookies and candies.

As a rule, they have three meals a day: breakfast, lunch and dinner.

Most Americans now have a light breakfast instead of the traditional eggs, bacon, cereal, toast, orange juice and coffee. But at weekends when the whole family is at home and they don't need to go to work, they have "brunch" (at about 11 o'clock) which is a combination of breakfast and lunch.

Lunch is a quick meal for many Americans. They often eat on the run. So fast food is very popular at lunchtime: pizza, potato chips, McDonald's food, sandwiches, hot dogs.

Dinner is probably the most important meal of the day; some people have family dinner, when all members of family have to be there. For dinner Americans usually have meat, fried or baked potatoes with ketchup or sour cream, corn, peas, sometimes macaroni and cheese or spaghetti; ice-cream, fruit or cake may be for dessert.

American food is high-calorie and so, about 60% of the Americans are overweight. Still, today more and more Americans begin to think seriously about their physical wellbeing. So, healthy food becomes more popular. It is fresh and natural and doesn't contain any chemicals. American doctors recommend a well-balanced diet daily.

## **II. Find the English equivalents to the following word combinations in the text.**

Наслаждаться едой со всего мира; американское изобретение; еда в консервных банках; пить много соков и газированной воды; выходить на улицу; есть на ходу; ресторан быстрого питания; легкий завтрак; самый важный прием пищи; макароны с сыром; жареный или печеный картофель с кетчупом или сметаной; картофельные чипсы; серьезно задумываться о своем физическом здоровье; не содержать химикатов; рекомендовать сбалансированное питание; очень удобный, но не очень полезный.

## **III. Agree or disagree with the following sentences. Correct the false ones.**

1. American food is based on cooking traditions from other countries.
2. Most Americans prefer eating at home.
3. You can eat only hamburgers and hotdogs at fast food restaurants.
4. Lunch is the most important meal of the day.
5. When Americans go on a picnic, they bake potatoes in the open-air fire.
6. Healthy food becomes popular in the USA because it is fresh and natural.

## **IV. Answer the following questions.**

1. How many meals a day do American people usually have?
2. Do Americans like to eat at home?
3. What do Americans eat for breakfast?
4. Where can Americans have lunch quickly?
5. What is "brunch"?
6. What is the most important meal of the day in America?
7. What is family dinner?
8. What kind of food becomes more popular today?
9. What do American doctors recommend to eat?

## **V. Translate the following sentences into English.**

1. Большинство американцев не едят дома, а отдают предпочтение ресторанам.

2. В США большое количество ресторанов национальной кухни. Итальянская, немецкая, китайская, индийская, мексиканская еда очень популярна в Америке.

3. Многие американцы едят на ходу. Американское "изобретение" – рестораны "быстрой еды", что очень удобно, но не очень полезно.

4. На ужин американцы обычно едят мясо, жареный или печеный картофель с кетчупом или сметаной, кукурузу, горошек, иногда макароны с сыром или спагетти.

5. Американская еда высококалорийна, и поэтому, более 60% американцев имеют избыточный вес.

### Вариант 3

**I. Read and translate the following text. Make the list of new words (word – transcription – translation).**

#### *RUSSIAN CUISINE*

Russia is mainly a northern country with harsh winters, so food there is the source of energy and warmth. The staple foods of Russia are bread and wheat products, vegetables, dairy products, meat and fish. Historically, the foods in Russia have been based on crops that grow in cooler climates including grains (rye, barley, buckwheat, and wheat), root vegetables (beets, potatoes, onions), and cabbage. It is interesting to notice, that many cooking and food traditions as well as many dishes of national cuisine appeared in our country due to the Russian monarchs.

When Ivan III (1462–1505) had brought Italian craftsmen to Russia to build public buildings, they introduced pasta, frozen desserts (gelato and sherbet), and pastries to the Russian diet. After Peter the Great (1682-1725) had invited a French chef in his court, the Russians started to serve meals in courses, rather than to serve all the food at once. From that time until the Russian Revolution in 1917, many rich Russians brought cooks and chefs from France, Germany, Holland and Austria to their families. During this period, new dishes prepared from ground meat (rissoles, baked puddings, patés, beef-rolls), thick soups (from milk or vegetables) and different desserts appeared in Russia. It was during the era of Nicolas II when a French chef by the name of Olivier created the famous salad (Salat Olivier).

Russian cuisine has developed over a long period, adopting different dishes from many countries, but at the same time it has retained many of its own traditions. So, it is impossible to imagine the Russian table without brown bread, pancakes, pies and porridge or dishes made with fish, mushrooms or pickled vegetables. And of course, Russian holiday meals consisting of grilled game or poultry and a large number of sweets (home-made jams, honey-cakes, and Easter cakes) will never make any guest indifferent.

Russians love to eat, and Russian cooks are proud of their specialties. Although food has not always been plentiful in this land of wide expanses and long winters, Russian chefs and our grandmothers have learned to use the products at hand to create tempting dishes.

In winter, potatoes, root vegetables, and hearty breads provide hot, filling meals. Russia's seas and long rivers are rich in fish and seafood, and Russian cooks also make good use of meat and dairy products in their dishes. In summer, many Russians enjoy fresh fruits and vegetables which they carefully preserve to be enjoyed when cold weather comes. From refreshing cold salads to steaming hot blini, the cuisine of Russia is as varied and interesting as it is delicious.

Russians usually have three meals a day: breakfast, dinner and supper. Breakfast is a quick meal, as the majority of people are in a hurry for work or school. It may contain a sandwich or two, an omelette, a cup of tea or coffee. Some people eat porridge or cornflakes in the morning.

Dinner is an important meal and is usually eaten in the afternoon. It consists of fresh salad, soup, main course and a glass of stewed fruit. Typical Russian soups are shchi, solyanka, rassolnik, ukha. One of the people's favourites in summer is okroshka – cold soup based on kvas or kefir. Traditional Russian salads include Olivier and vinaigrette (Russian salad).

In the evening, when everybody comes home after work or studies, Russian people have supper. It is the second largest meal after dinner and it usually consists of the main course and dessert. Russians like meat and fish dishes, such as pelmeni, kotlety, shashlyk. Pelmeni are similar to dumplings with meat. Kotlety are like meatballs with spices. Shashlyk is marinated meat grilled on a skewer. After nourishing dinner Russian people like to drink hot tea with jam or honey. Sometimes they cook pancakes (blini) or curd pancakes (syrniki) for dessert.

## **II. Find the English equivalents to the following word combinations in the text.**

Северная страна с суровыми зимами; блюда национальной кухни; замороженный десерт; праздничные кушанья; эффективно использовать; большое количество сладостей; освежающие холодные салаты; торопиться на работу или в школу; такая же разнообразная и интересная, как и вкусная; холодный суп на квасе или кефире; состоять из основного блюда и десерта; блюда, приготовленные из рубленого мяса; мясные шарики со специями; маринованное мясо, зажаренное на вертеле; питательный ужин; создавать соблазнительные блюда; сытная еда; пить горячий чай с вареньем или медом; кулинарные традиции; быть в изобилии; использовать продукты под рукой; готовить блины или сырники на десерт.

## **III. Answer the following questions:**

1. What are the staple foods of Russia?
2. How did Russian monarchs influence the development of the Russian cuisine?
3. What dishes is it impossible to imagine Russian cuisine without?
4. What do Russians usually eat for breakfast, dinner and supper?
5. What traditional Russian salads do you know?
6. What meat dishes do Russians like?

## **IV. Translate the following sentences into English.**

1. Россия – северная страна с суровыми зимами, поэтому еда здесь является источником энергии и тепла.

2. После того, как Петр Великий пригласил французского шеф-повара, русские начали подавать во время приема пищи по порядку первое, второе и другие блюда, а не всю еду сразу.

3. Невозможно представить себе русский стол без ржаного хлеба, блинов, пирогов, маринованных овощей, традиционных русских супов, рыбных и мясных блюд.

4. Завтрак – это еда на скорую руку, так как большинство людей спешат на работу или в школу. Он может состоять из пары бутербродов, омлета, чашки чая или кофе.

5. Обед – важный прием пищи. Он, как правило, во второй половине дня и может состоять из свежего салата, супа, основного блюда и стакана компота.

6. Ужин – это второй по величине прием пищи после обеда, и он, как правило, состоит из основного блюда и десерта.

#### **Вариант 4**

**I. Read and translate the following text. Make a list of new words (word – transcription – translation).**

#### ***BRITISH PUBS***

Pubs are very important part of British life. People talk, eat, drink, meet their friends and relax here. They are open at lunch time and again in the evening. But they close at 11 p.m. (10.30) on Sundays. The word "pub" is short for "public house". There are thousands in Britain, and they nearly all sell pub lunches. One of these is a Ploughman's lunch, a very simple dish. It's just bread and cheese.

Pubs also sell beer (British beer is usually warm). The traditional kind is called "real ale". That's a very strong beer made from an old recipe. In the pubs in south-west England there's another traditional drink - scrumpy (cider). You make scrumpy with apples, but it's not a simple fruit juice. It's very strong.

If they are with friends, British people sometimes lift their glasses before they drink and say "Cheers". This means "Good luck". Pub names often have a long tradition. Some come from the 13<sup>th</sup> or 14<sup>th</sup> century. Every pub has a name and every pub has a sign above its door. The sign illustrates the pub's name.

For company and conversation, the English people go to the pub. The cafes in England sell only coffee, tea and "soft" drinks. You go to a cafe for a meal or for quick cup of tea, but not to sit and watch the world go by. When you want to relax after a day's work, you go to the local public house. Everybody goes there, except children, who are not allowed in. if you go up to the bar, you may find every kind of person: doctors, schoolmasters, and workmen. They all go there to talk and to drink their unusual drink.

Nearly everyone drinks beer. Most pubs, in fact, have a piano and on Saturday night the customers may well gather round it and sing. The songs they sing are the same all over England: sentimental and sad songs, like "if you were the only girl in the World". They are easy to learn. The people who want to sing ask someone to play the tunes on the old piano. They group themselves round it and they buy drinks for the pianist. That is the custom. The one who plays has free drinks as long as he plays.

Good humour and good temper give English pubs their character. If you go there regularly the landlord will try to get to know you. He will remember what you usually drink and may well become a personal friend, the pub is the place where you meet people. You get to know other "regulars". You talk about the weather or how the English cricket team is doing in the Test Match against Australia. The pub is after the only place where men may meet each other after work. It is very surprising, but even in large cities each public house has its own regular customers, who go there every night, to drink one or two pints, slowly, and to have a game of dominoes or to play darts. And although they see each other almost every night for years, the regulars who meet there will never go into each other's homes.

## **II. Find the English equivalents to the following word combinations in the text.**

Крепкое пиво; ходить друг к другу в гости; “обед пахаря”; поднимать бокалы; просто хлеб и сыр; безалкогольные напитки; сыграть мелодии на старом пианино; посетители; важная часть британской жизни; вывеска над дверью; выпить чашечку чая на скорую руку; приготовленный по старинному рецепту; продавать только кофе; покупать напитки для пианиста; название паба; выпить свой необычный напиток; "завсегдаятай"; прийти в кафе поесть; чтобы составить компанию и поболтать; собраться вокруг пианино и спеть; иметь давнюю традицию; выпить одну-две пинты пива не спеша; понаблюдать за окружающим миром; очень простое блюдо.

## **III. Answer the following questions.**

1. Why are pubs very important part of British life?
2. What are the opening hours at pubs?
3. What can you eat at pubs?
4. What is ale?
5. What traditions do pubs have?
6. Who goes to pubs?

## **IV. Translate the following sentences into English.**

1. Пабы – важная часть британской жизни. Здесь люди общаются, едят, пьют, встречаются с друзьями и отдыхают.

2. Названия пабов имеют давнюю традицию. У каждого паба есть название, и над дверью каждого паба есть вывеска. Вывеска иллюстрирует название паба.

3. Традиционный напиток, который можно попробовать в пабах, – эль. Это очень крепкое пиво, приготовленное по старинному рецепту.

4. Когда вы хотите расслабиться после трудового дня, вы идете в местный паб. В пабе можно встретить самых разных людей: врачей, школьных учителей и рабочих.

5. В кафе продают только кофе, чай и "безалкогольные" напитки. Там можно перекусить или выпить чашечку чая на скорую руку.

6. Паб – это место, где можно познакомиться с другими "завсегдаятами". Вы можете обсудить погоду или успехи английской команды по крикету в контрольном матче против Австралии.



## 5. ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

### *Устные темы*

1. My biography
2. My working day
3. Our university
4. My career
5. The Russian Federation
6. My native city
7. Moscow and its sightseeing
8. English-speaking countries and their capitals
9. Food and foodstuffs
10. Shopping for food
11. Cooking food
12. Healthy food
13. Meals in my family
14. Russian cuisine
15. British food traditions
16. American food traditions
17. Applying for a job

### *Грамматический материал*

1. Основные разряды местоимений
2. Артикли
3. Множественное число существительных
4. Притяжательный падеж существительных
5. Степени сравнения прилагательных и наречий
6. Порядок слов в предложении
7. Глаголы *to be*, *to have (got)* во временах группы *Simple*
8. Модальные глаголы и эквиваленты
9. Действительный залог. Времена групп *Simple*, *Continuous*, *Perfect*, *Perfect Continuous*
10. Страдательный залог. Времена групп *Simple*, *Continuous*, *Perfect*

## 6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

### *6.1. Основная и дополнительная литература*

#### *6.1.1. Основная литература*

1. Агабекян, И.П. Английский для бакалавров=A course of English for Bachelor's Degree Students. Intermediate level / И.П. Агабекян. – изд. 3-е, стер. – Ростов н/Д: Феникс, 2018. – 379 с.

2. Агабекян, И.П. Английский язык в сфере обслуживания / Агабекян И.П. – изд. 2-е. – Ростов н/Дону: Феникс, 2013. – 377 с. (1 экз.).

### **6.1.2. Дополнительная литература**

3. Агабекян, И.П. Английский для технических вузов / И.П. Агабекян, П.И. Коваленко. – изд. 8-е. – Ростов н/Д: Феникс, 2007. – 349 с.

4. Коровкина, Д.В. Английский язык в профессии. Общественное питание: учебное пособие / Д.В. Коровкина. – Минск: Вышэйшая школа, 2014. – 111 с. – ISBN 978-985-06-2536-6. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/65159>.

5. Поварницына, Т.С. Английский язык. Учебное пособие для студентов направления подготовки бакалавров 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» / Т.С. Поварницына. – Петропавловск-Камчатский: КамчатГТУ, 2016. – 179 с.

## **7. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»**

1. Электронно-библиотечная система «ЛАНЬ»: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>

2. Электронно-библиотечная система «eLibrary»: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.elibrary.ru>

3. Электронно-библиотечная система «Буквоед»: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://91.189.237.198:8778/poisk2.aspx>

4. Журнал «FoodService»: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.delpodhod.ru](http://www.delpodhod.ru)

5. Журнал «Профессиональная кухня для шеф-поваров»: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.allhoreca.ru](http://www.allhoreca.ru)

6. Электронный многоязычный словарь АБВУД Lingvo 12. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.lingvolive.com/ru-ru>

7. Электронный многоязычный словарь Multitran: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.multitran.com/>

## **8. ТЕСТЫ ДЛЯ САМОКОНТРОЛЯ**

### **8.1. Test of vocabulary**

#### **I. Match the words with the pictures.**

a) to roast	g) to pour	m) to stir
b) to peel	h) to sprinkle	n) to bake
c) to chop	i) to grate	o) to spread
d) to grill	j) to roll out	p) to drain
e) to mince	k) to stew	q) to boil
f) to mix	l) to fry	r) to slice



**II. Fill the gaps with the words from the box. Each word can be used only once. Translate the text into Russian.**

<i>served</i>	<i>marinated</i>	<i>dish</i>	<i>coated</i>	<i>tender</i>
<i>appetizing</i>	<i>pieces</i>	<i>praise</i>	<i>filled</i>	<i>baked</i>

## **Fish dishes**

The best known and probably the most popular fish ... (1) served in a Russian restaurant is monastery-style sturgeon. Pieces of sturgeon are ... (2) with mushrooms and sour cream.

Another ... (3) dish is sturgeon Tzar-style shashlik with tartar sauce, olives and green lemon. Before frying the sturgeon pieces are ... (4) in white wine with onions and lemon. This makes the fish particularly ... (5).

Beyond all ... (6) are pikeperch rolls. Pieces of the fillet are first ... (7) with salmon mousse and then wrapped in dough and baked. The rolls are ... (8) with potatoes and cauliflower. Another way to prepare pike-perch is to fry the ... (9) in beer dough. The fish dishes also include boiled sturgeon and horseradish in kvas, trout ... (10) with mushrooms and cheese and carp baked with mushrooms.

## **8.2. Test of grammar**

### **I. Read the following text and choose the correct variant.**

#### **Fish and chips**

Fish and chips ... (1) a typical fast food of Britain that ... (2) popular all over the world. There are fish and chips eateries in many ... (3) around the world – from Canada to ... (4) South Africa, and the Italian city of Barga hosts visitors to the annual Fish & Chips festival, which is ... (5) as a sign of friendship with ... (6) United Kingdom.

Fish and chips ... (7) the staple food of the working class in England due to the rapid development of ... (8) North Sea trawl fishery and the railways that connected ports with major industrial cities in the second half of the 19<sup>th</sup> century, allowing fresh fish to be quickly transported to densely populated areas. Deep-fried chips (potato slices or pieces) as a dish ... (9) have first appeared in England around the same period. According to the Oxford English Dictionary, ... (10) use of the word "chips" was in Charles Dickens's "A Tale of Two Cities" (1859): "husky chips of potato, fried with some reluctant drops of oil."

... (11) numerous variations of this dish, but the basic components remain the same. The fish is usually a piece of cod or plaice which is covered ... (12) batter and deep fried in oil. The batter is a mixture of flour, eggs and milk. The "chips" which accompany the fish ... (13) to some people as "fries" or "French fries." The size and taste of potato chips ... (14) be different, too, depending ... (15) the region and the cook. Chips are prepared with or without skin, and in some places chips are even battered.

Oil, vinegar and salt ... (16) traditional accompaniments to Fish and Chips, although ... (17) people prefer ketchup. In some regions, tartar sauce is offered as a dip for the fish, and some slices of lemon add flavor to the dish. It is also possible to see this dish with more unusual sauces and garnishes, such as Ponzu sauce for Asian-style fish and chips.

The dish ... (18) in special shops – 'fish and chips' shops. You can eat it in the shop or take it home. Traditionally fish and chips are served wrapped up in an old newspaper. Nowadays, thanks to hygiene laws, they are wrapped in greaseproof

paper and sometimes in the paper that ... (19) to look like a newspaper. You often ... (20) a small wooden or plastic fork to eat it with, too, although it is quite OK to use your fingers.

1. a) am	b) is	c) are
2. a) became	b) have become	c) has become
3. a) countrys	b) countries	c) country
4. a) -	b) a	c) the
5. a) holded	b) helded	c) held
6. a) -	b) a	c) the
7. a) became	b) become	c) becomes
8. a) -	b) a	c) the
9. a) can	b) may	c) must
10. a) early	b) the most early	c) the earliest
11. a) There are	b) They are	c) It is
12. a) on	b) with	c) by
13. a) are known	b) is known	c) were known
14. a) can	b) may	c) must
15. a) in	b) on	c) to
16. a) am	b) is	c) are
17. a) some	b) any	c) every
18. a) sell	b) sold	c) is sold
19. a) has printed	b) has been printed	c) is printed
20. a) get	b) got	c) is got

## II. Put the verbs in brackets into the correct active or passive tense.

### The History of the hamburger

The hamburger is the most eaten food in the whole world.

The first hamburgers 1)\_\_\_\_\_ (make) and 2)\_\_\_\_\_ (sell) in Connecticut in 1895 by an American chef called Louis Lassen. Louis 3)\_\_\_\_\_ (call) them hamburgers because he 4)\_\_\_\_\_ (give) the recipe by sailors from Hamburg in Germany. However, hamburgers 5)\_\_\_\_\_ (also / call) the Liberty Sandwich because soldiers during WWI wanted to avoid using the German name.

Hamburgers 6)\_\_\_\_\_ (become) a favourite in America in the early part of the twentieth century. Their popularity 7)\_\_\_\_\_ (grow) even more after the Second World War, when they 8)\_\_\_\_\_ (buy) in large quantities by teenagers who 9)\_\_\_\_\_ (prefer) fast food to family meals.

In 1948 two brothers, Dick and Mac McDonald 10)\_\_\_\_\_ (open) a drive-in hamburger restaurant in San Bernardino, California. Since then over 35,500 McDonald's restaurants 11)\_\_\_\_\_ (open) worldwide and now 35 million McDonald's hamburgers 12)\_\_\_\_\_ (eat) every day in 115 countries from India to the Arctic Circle. In the USA alone, 50 billion burgers 13)\_\_\_\_\_ (eat) per year, which 14)\_\_\_\_\_ (mean) three burgers a week for every single person in the United States. According to McDonald's, the chain 15)\_\_\_\_\_ (sell) 75 burgers every single second of every minute of every hour of every single day.

### III. Choose the correct translation of the verbs in the following sentences.

1. Мария окончила школу 3 года назад.  
a) have left            b) had left            c) has left            d) left
2. Я учусь в университете уже 2 года.  
a) am studying        b) has studied        c) have been studying    d) study
3. Не мешай мне, я сейчас работаю.  
a) am working        b) work            c) works        d) have been working
4. В прошлом году в это время Майк писал книгу.  
a) wrote            b) had written        c) was writing        d) has written
5. Он напишет роман к сентябрю.  
a) will write        b) will have written        c) will be writing    d) writes
6. Моя сестра уже поступила в институт.  
a) have entered        b) has entered        c) had entered        d) entered
7. Я уверен, что сдам экзамен завтра.  
a) will have passed    b) will be passing        c) will pass        d) pass
8. Перед тем, как начать работать, она окончила институт.  
a) has graduated        b) had graduated        c) graduated        d) will graduate
9. Обычно у нас три занятия в день.  
a) have            b) are having        c) has            d) had
10. Моя мама работает технологом уже 20 лет.  
a) work            b) is working        c) has worked        d) has been working

### 8.3. Test of reading

#### I. Read the text about the restaurant categories.

Different people who “eat out” every day have a wide variety of needs and tastes from a quick lunch to a luxurious dinner with elaborate service. Because of these differences, there are many kinds of restaurants varying from street stands for a hot dog to wealthy restaurants with the best cooking. Restaurants generally fall into the following categories:

**The gourmet restaurant.** A gourmet is a person who appreciates the best in food and drink. A restaurant, which offers meals that appeal to such a person, is in this group. It can be also called a luxury restaurant or high-end restaurant. The service and the prices are usually according to the quality of the meal so that these restaurants are the most expensive of all food-service establishments.

**The family-type restaurant.** Many eating-places serve single food at moderate prices that appeal to family groups. Their principal feature is the reliability they offer their customers through standardized food and service. Many of these restaurants are owned by chains or operated under a franchise. Franchise is an

arrangement in which the name and procedures of the business are leased from a central organization. When a family stops to eat at a Pizza Hut restaurant, they know what kind of food they will get and what the price will be.

**The specialty restaurant.** The specialty restaurant offers a limited variety of style of food. Restaurants often specialize in certain types of food, for example, there are seafood restaurants, steak restaurants, vegetarian restaurants or ethnic restaurants. Restaurants selling food of foreign origin are called accordingly, for example, a Chinese restaurant and a French restaurant. Both the quality of the food and the prices are usually between those of the gourmet and family-type restaurants.

**The convenience restaurant.** This restaurant serves customers who are in a hurry and most interested in fast service, cleanliness, and low prices. This large group of restaurants includes several sub-categories.

One of them is the lunch counter, which as a rule serves sandwiches and other single foods and beverages. A modern variation on the lunch counter is the fast food operation. Cafeterias which are worldwide accepted as a successful way for restaurant operations also come under the convenience category. There customers are serving themselves and paid a cashier for each item they chose. Most institutional foodservices fall into the convenience category, including canteens and cafeterias in factories, offices, schools and hospitals. Street stands are also convenience food-services whether they offer a wide variety of dishes or only snacks.

**Kind of Service.** Another way to categorize restaurants is by the kind of service they offer. There are basically four types: table service, counter service, self-service, and carry-out.

In **table service restaurants**, customers sit at tables where food is served by a waiter or waitress. In **counter service restaurants**, customers sit at a counter and are served either by the person who prepares the food or by a waiter or waitress. A **self-service restaurant** is often called a buffet or cafeteria; there customers pass in front of a counter where food is displayed and help themselves to what they want. Then they carry the food to a table themselves. Carry-out restaurants often serve fast foods. Customers place their orders at a counter (or by telephone ahead of time) then “take-out” the food to wherever they wish to eat it – at their jobs, in a park, in a car, or at home.

Taste and style of cooking and eating are fulfilled by cuisine. Gourmet cuisine usually consists of dishes freshly and thoroughly prepared, often in ways too time-consuming and skilful to be duplicated at home. These meals are often taken from one of the great world cuisines, perhaps Chinese, French, or Hungarian. The choice of cuisine is an important one both for customers and restaurant owners. It is a crucial choice for the restaurateur because it may mean the difference between success and failure in business.

**I. Match the words with their definitions.**

1) Night club	a) originally a British public house licensed to serve beer and other alcoholic beverages. Some light snacks like pies and sandwiches are served, too.
2) Pub	b) a place where students or workers have their lunch, usually connected with a school, office or factory.

3) Canteen	c) a place that provides a limited assortment of dishes not sophisticated in cooking made from a certain range of products for fast service of customers.
4) Restaurant	d) provides customers with a limited range of dishes, it functions at a definite period of time of the year.
5) Café	e) a restaurant specializing in pizzas, and other Italian-type food.
6) Pizzeria	f) a place that provides food service and entertainment offering culinary produce assortment not so various compared to restaurants.
7) Snack bar	g) a place that provides a wide range of dishes complicated in cooking, including alcoholic and tobacco products, in a combination with a high level of service and entertainment.
8) A summer café	h) a place where guests usually come late and stay until dawn. They can dance here and order some food.

**II. Define if the following statements are true (T) or false (F).**

STATEMENTS	True	False
1. The family-type restaurant serves fixed menu food at very high prices that appeal to family groups.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. The specialty restaurant prices are usually between those of the gourmet and family type restaurants.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. In a self-service restaurant customers sit at tables where food is served by a waiter or waitress.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Not anybody can afford visiting a gourmet restaurant.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. You can order food by phone or in person and pick it up later at take-out restaurants.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**III. Choose the correct answer.**

- Pizza Hut restaurant is an example of the ... restaurant.  
a) family-type                      b) specialty                      c) gourmet
- Dishes of national cuisine are usually served at ... .  
a) lunch counter      b) convenience restaurant      c) specialty restaurant
- If you are in a hurry and don't have much money, go to some ... restaurant.  
a) convenience                      b) gourmet                      c) table service
- The menu is displayed above the ... at a cafeteria, you can choose any dish you like.  
a) entrance door                      b) counter                      c) cash desk
- Seafood, steak and vegetarian restaurants are the examples of ... restaurants.  
a) specialty                      b) gourmet                      c) convenience

6. Luxury restaurants serve ... .

- a) fast food                      b) fixed menu                      c) a variety of food and drinks

7. ... in a restaurant is a model in which a customer sits down at the table, and the waiter takes the order and brings food and drinks.

- a) Counter service                      b) Carry-out service                      c) Table service

8. Fast food restaurants provide ... food often with a focus on affordability and self-service.

- a) quick and convenient                      b) local                      c) time-consuming and complicated

9. Taste and style of cooking and eating are fulfilled by ... .

- a) quality of products                      b) cuisine                      c) service

10. Many eating places serve single ... that appeal to family groups.

- a) food at moderate prices                      b) cheap food                      c) tasty food

#### 8.4. Ответы к тестам для самоконтроля

##### *Test of vocabulary*

###### **I.**

1) l	7) e	13) p
2) g	8) b	14) h
3) o	9) q	15) a
4) r	10) m	16) f
5) k	11) i	17) j
6) n	12) d	18) c

###### **II.**

1) dish	3) appetizing	5) tender	7) coated	9) pieces
2) baked	4) marinated	6) praise	8) served	10) filled

##### *Test of grammar*

###### **I.**

1) b	5) c	9) b	13) a	17) a
2) c	6) c	10) c	14) a	18) c
3) b	7) a	11) a	15) b	19) b
4) a	8) c	12) b	16) c	20) a

###### **II.**

1) were made	5) were also called	9) preferred	13) are eaten
2) (were) sold	6) became	10) opened	14) means
3) called	7) grew	11) have opened	15) sells
4) was given	8) were bought	12) are (being) eaten	

**III.**

1) d	3) a	5) b	7) a	9) a
2) c	4) c	6) b	8) b	10) d

***Test of reading*****I.**

1) h	3) b	5) f	7) c
2) a	4) g	6) e	8) d

**II.**

1) F	2) T	3) F	4) T	5) T
------	------	------	------	------

**III.**

1) a	3) a	5) a	7) c	9) b
2) c	4) b	6) c	8) a	10) a