

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области
«Калининский техникум агробизнеса»

Утверждено
приказом № 248 от 31.08. 2023 г.

Фонд оценочных средств
по учебной дисциплине

«ОП. 07 Иностранный язык в профессиональной деятельности»

образовательной программы среднего профессионального образования
по профессии/специальности естественнонаучного профиля

43.01.09. Повар, кондитер

_____	_____
код	профессия

на базе основного общего образования
с получением среднего общего образования

СОГЛАСОВАНО

зам. директора по учебной работе

Е.В. Пиеничникова



31 августа 2023 г.

Фонд оценочных средств разработан в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности по профессии/специальности 43.01.09. Повар, кондитер, утвержден Приказом Министерства образования и науки РФ 09.12.2016 г № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер(с изменениями и дополнениями) на основании рабочей программы учебной дисциплины

ОДОБРЕНО на заседании предметно-цикловой комиссии профессионально-технического цикла

Протокол №1, дата «30» августа 2023 г.

Председатель комиссии



Т.Н.Лопасова

Составители (авторы):

ФИО, должность, категория Ярочкина Валентина Владимировна, преподаватель иностранного языка высшей категории

1.Пояснительная записка

к фонду оценочных средств по дисциплине

Фонд оценочных средств (далее – ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений студентов, осваивающих учебную дисциплину ОП. 07 Иностранный язык в профессиональной деятельности.

ФОС разработан в соответствии требованиями ОП СПО по специальности/профессии естественнонаучного цикла 43.01.09. Повар, кондитер и рабочей программы учебной дисциплины.

В ФОС входят контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля (устный опрос, домашнее задание, тестирование) и промежуточной аттестации в форме зачета с оценкой. При изучении дисциплины студент должен знать:

- 3.1 профессиональную терминологию сферы индустрии питания,
- 3.2 социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;
- 3.3 лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;
- 3.4 простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;
- 3.5 предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них;
- 3.6 безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами;
- имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.
- 3.7 артикль: определенный, неопределенный. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.
- 3.8 имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.
- 3.9 наречия в сравнительной и превосходной степенях.
- 3.10 глагол, понятие глагола-связки.
- 3.11 Образование и употребление глаголов в Präsens, Perfekt, Präteritum, Plusquamperfekt, Futurum Passiv/Aktiv.

уметь:

- У.1 использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- У.2 владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;
- У.3 самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;
- У.4 участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;
- У.5 осуществлять запрос и обобщение информации;
- У.6 обращаться за разъяснениями;
- У.7 выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;
- У.8 вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);
- У.9 поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);
- завершать общение;
- У.10 делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; кратко передавать содержание полученной информации;

У.11 в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.

У.12 написать небольшой рассказ (эссе);

У.13 заполнять анкеты, бланки;написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.

У.14 понимать:

основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;

высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.

отделять главную информацию от второстепенной;

выявлять наиболее значимые факты;

определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.

У.14 извлекать необходимую, интересующую информацию;

отделять главную информацию от второстепенной;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

2.Паспорт оценочных средств

№	Наименование раздела, темы учебной дисциплины	Тип контроля	Формы контроля*		Коды формируемых знаний, умений, ОК,ПК
			текущий	рубежный	
1.	Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки	текущий	домашнее задание, устный опрос		3.1-3.11 У.1-У.14 ОК 01- ОК 10 ПК 1.1-ПК 5.5
2.	Тема 2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала	текущий и рубежный	домашнее задание, устный опрос	устный опрос, диалог	3.1-3.11 У.1-У.14 ОК 01- ОК 10 ПК 1.1-ПК 5.5
	Тема 3. Составление меню. Названия блюд	текущий	домашнее задание, устный опрос, тестирование		3.1-3.11 У.1-У.14 ОК 01- ОК 10 ПК 1.1-ПК 5.5
3.	Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование	текущий и рубежный	домашнее задание, устный опрос, диалог	доклад	3.1-3.11 У.1-У.14 ОК 01- ОК 10 ПК 1.1-ПК 5.5
	Тема 5. Кухонная, сервировочная и барная посуда	текущий	домашнее задание, устный опрос		3.1-3.11 У.1-У.14 ОК 01- ОК 10 ПК 1.1-ПК 5.5
	Тема 6. Обслуживание посетителей в	текущий и рубежный	домашнее задание, устный	сочинение	3.1-3.11 У.1-У.14

	ресторане		опрос		ОК 01- ОК 10 ПК 1.1-ПК 5.5
	Тема 7. Система закупок и хранения продуктов	текущий	домашнее задание, устный опрос		3.1-3.11 У.1-У.14 ОК 01- ОК 10 ПК 1.1-ПК 5.5
	Тема 8. Организация работы официанта и бармена	текущий и рубежный	домашнее задание, устный опрос	диалог	3.1-3.11 У.1-У.14 ОК 01- ОК 10 ПК 1.1-ПК 5.5
	Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	текущий и рубежный	домашнее задание, устный опрос	составление диалога, домашнее задание, сочинение- рецепт	3.1-3.11 У.1-У.14 ОК 01- ОК 10 ПК 1.1-ПК 5.5
	итоговая аттестация	промежуточный	дифференцированный зачёт или зачёт или экзамен		

Примечание: * - Формы контроля определяется в соответствии с учебным планом профессии/специальности на весь период обучения

3.Контрольно-оценочные средства для текущего контроля

Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки **Текущий контроль (устный опрос, домашнее задание)**

1. Lesen Sie den Text.

Der Mensch ist, was er isst.

Solange man jung ist, ist das Essen notwendig, um zu leben. Später aber leben wir, um zu essen. Ein richtig gedeckter Tisch macht jede Mahlzeit zu einem kleinen Fest. Wenn man Gäste erwartet, deckt man mit besonderer Sorgfalt den Tisch. Man stellt Tisch und Stühle möglichst so auf, dass der Gast bequem sitzen kann. Vor jedem Platz steht der flache Teller für den Hauptgang. Darauf setzt man kleine Teller für die Vorspeise oder die Suppenteller, wenn es keine Vorspeise gibt. Rechts von Teller liegen das Messer, dessen Schnittfläche nach ihnen gerichtet ist, und der Suppenlöffel. Links liegen die Gabeln. Rechts oben stehen Gläser. Biergläser bekommen einen Untersatz. Pfeffer und Salz zum Nachwürzen sollen in kleinen Schälchen auf dem Tisch verteilt sein. Zu den Schälchen gehören kleine Löffel. Kaffeetasse und Untertasse haben ihren Platz schräg rechts vom Kuchenteller. Der Kaffeelöffel liegt rechts auf oder neben der Untertasse. Wenn man den Kaffeelöffel benutzt, so legt man ihn auf die Untertasse, damit das Tischtuch keine Flecke bekommt. Für Obstkuchen und Torte legt man einen Torteheber.

Es schickt sich nicht beim Essen auf den Löffel zu blasen, oder die Ellbogen auf den Tisch zu legen. Beim Essen sagt man: „Alles schmeckt ausgezeichnet“. Die Gäste bedanken sich bei der Hausfrau für den Empfang.

Jedes Volk hat seine Küche. Die deutsche Küche steht nicht an der Spitze. Typisch deutsches Essen gibt es wenig. Als typisch deutsch gelten vor allem Bock- und Currywurst – Curry ist scharf-pikante, dunkelgelbe Gewürzmischung indischer Herkunft-, Eisbein mit Sauerkraut, Schwarzwälder Kirchentorte, Schwarzbrot, Bier und Mineralwasser. Das „Eisbein“ ist ein Schweinedickbein. Als typische Beilage wird Erbsenbrei gereicht, zubereitet aus weich gekochten Erbsen und Sauerkraut. Dazu trinkt man gern ein frisches Bier. Sauerkraut ist eines der typischen deutschen Gerichte. Jedes Bundesland hat eigene Spezialitäten. Die Weißwurst z.B. ist in Bayern sehr beliebt, in Baden-Württemberg isst man sehr gern Maultaschen. Das deutsche Frühstück isst man Wurst, Käse, Eier, Marmelade, Butter, Gebäck und Cornflakes. Man trinkt Kaffee oder Tee oder auch Orangensaft. Mittags isst man dann oft in der Kantine. Das soll in erster Linie sättigend sein. Meistens ist es ein Stück Schweinefleisch mit Gemüse und Kartoffeln. Das Abendessen ist meistens ebenfalls sehr originell:

belegte Brötchen. Man geht aber gern zum Essen aus. Besonders in den letzten Jahren sind in der Bundesrepublik ausländische Lokale, wie z.B. griechische, italienische, türkische, spanische oder chinesische sehr beliebt.

1) Finden Sie in diesem Text die Wörter nach dem Thema "Essen".

2) Geben Sie die Antonyme zu folgenden Wortverbindungen:

- rechts liegen
- ein richtig gedeckter Tisch
- Obstkuchen

3) Bestimmen Sie die Bedeutung folgender Wörter:

- gedeckt
- Vorspeise
- belegt

4) Lesen Sie die folgende Sätze, bestimmen Sie die Bedeutung internationaler Wörter:

- Als typische Beilage wird Erbsenbrei gereicht, zubereitet aus weich gekochten Erbsen und Sauerkraut.
- Man trinkt Kaffee oder Tee oder auch Orangensaft.
- Das soll in erster Linie sättigend sein.
- Abendessen ist meistens ebenfalls mit sehr originell: belegte Brötchen.
- Besonders in den letzten Jahren sind in der Bundesrepublik ausländische Lokale, wie z.B. griechische, italienische, türkische, spanische oder chinesische sehr beliebt.

5) Beachten Sie die Bedeutung folgender Verben:

- Jedes Volk hat seine Küche.
- Die deutsche Küche steht nicht an der Spitze.
- Biergläser bekommen einen Untersatz.

6) Beenden Sie folgende Sätze.

- Solange man jung ist,....
- Später aber leben wir,....
- Es schickt sich nicht beim Essen....
- Darauf setzt man kleine....

7) Was passt?

Päckchen	Kiste	Glas	Tube	Tüte
Sack	Flasche	Dose	Stück	Paket

- a. ein Gurken
- b. ein Hundekuchen
- c. eine Nudeln
- d. ein Margarine
- e. eine Cola
- f. eine Mineralwasser
- g. ein Holzkohle
- h. eine Senf
- i. ein Torte
- j. eine Saft

Тема 2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала Текущий контроль(устный опрос, домашнее задание)

1. Lesen Sie den Text. Stellen Sie einen Plan zusammen.

Eine Einladung zum Kaffeetrinken

Mein Vater erzählt oft eine Geschichte. Wir sitzen alle im Wohnzimmer und er spricht von früher. Seine Mutter, er und sein Bruder sind bei der Freundin von der Mutter zum Kaffeetrinken eingeladen. Mein Vater war etwa acht und sein Bruder sechs Jahre alt. Noch zu Hause hat die Mutter zu ihnen gesagt: „Jeder von euch darf nur ein Stück Kuchen essen.“

Später hat jeder von den beiden ein Stück Kuchen gegessen und die Freundin hat sie gefragt: „Möchtet ihr noch ein Stück von dem Schokoladenkuchen?“

„Nein“, haben sie zur gleichen Zeit geantwortet und die Gabeln auf den Teller gelegt. Meine Oma hat ihnen freundlich und zufrieden zugelaucht. Sie hatte doch liebe Kinder.

Aber die Freundin war sehr erstaunt und hat noch einmal gefragt: „Das verstehe ich nicht. Schmeckt euch mein Kuchen denn nicht?“ „Doch, sehr gut sogar“, hat mein Vater gesagt. „Und warum möchtet ihr dann keinen mehr?“ Zuerst haben beide nichts gesagt und nur auf ihre Teller geguckt. Dann hat plötzlich der Bruder von meinem Vater gesagt: „Wir dürfen nicht.“ Die Gabel von meiner Oma ist auf den Teller gefallen. „Scht“, hat sie gemacht. Doch die Freundin hat schon weiter gefragt: „Nanu, warum denn nicht? Seid ihr krank?“

„Nein“, hat mein Vater geantwortet, „unsere Mutter hat es uns verboten. Wir dürfen nur ein Stück essen, hat sie gesagt.“ Meine Oma ist ganz rot im Gesicht geworden. Aber mein Vater und sein Bruder haben noch Schokoladenkuchen bekommen.

Ich habe meinen Onkel oft nach dieser Geschichte gefragt, aber er hat sie wahrscheinlich vergessen. Und meine Oma? „Nein“, hat sie gesagt. „Das habe ich nie getan. Kannst du dir das etwa vorstellen?“ Nein, habe ich gedacht.

Doch gestern waren wir in einem Restaurant. Meine Oma hat uns zum Essen eingeladen. Draußen vor der Tür hat sie zu mir und meiner Schwester gesagt: „Jeder nur ein Getränk.“ Sie hat ganz streng geguckt und den Zeigefinger hoch gehalten. Doch ich habe gelacht. Jetzt weiß ich es, mein Vater hat doch Recht.

2. Überlegen Sie den Schluss des Textes.

Im Speisesaal

Die Mittagspause beginnt und die Studenten gehen zum Essen. In unserem Institut gibt es einige Speisesäle, Buffets und Kaffeeautomaten. Der Speisesaal im Erdgeschoss ist der gemutlichste. Wenn ich Zeit habe, gehe ich dorthin. Ich weiß, dass dieser Speisesaal auch meinen Kollegen gefällt. Die Tische sind weiß bedeckt. Auf jedem Tisch stehen ein Pfeffer- und Salzstreuer und ein Serviettenhalter. Es ist kein Selbstbedienungsrestaurant. Hier bestellt man das Essen, und hofliche Kellnerinnen und Kellner holen die bestellten Speisen und Getränke. Sie decken den Tisch mit Besteck und Glasern. Es gibt eine reiche Auswahl von leckeren Gerichten.

Рубежный контроль(устный опрос, составление диалога)

1. Gebrauchen Sie in kleinen Situationen die folgenden Redewendungen.

eine reiche Auswahl an Speisen

Sie wünschen?

einen Baren hunger haben

über Geschmack lässt sich nicht streiten

2. Stellen Sie einen ähnlichen Dialog zusammen.

Kollege 1: Mahlzeit. Ist hier noch frei?

Kollege 2: Ja, bitte sehr.

Kollege 1: Wie geht's?

Kollege 2: Ach danke, viel Arbeit und viele Probleme.

Kollege 1: Naja, lassen wir das. - Guten Appetit.

Kollege 2: Guten Appetit. Das Essen in der Kantine ist eigentlich nicht schlecht. Gemüse überbacken schmeckt gut. Das esse ich immer wieder.

Kollege 1: Ich finde das Essen sehr schwer ... Meistens gibt es Kartoffeln und dicke Soßen.

Kollege 2: Die esse ich nicht. Dann nehme ich lieber Salat oder einen Joghurt und trinke einen Saft dazu.

Kollege 1: Das ist mir zu wenig. Da habe ich um drei schon wieder Hunger.

Kollege 2: Das ist doch gut für die schlanke Linie. Essen macht nur müde und dick.

Kollege 1: Na na, wollen Sie etwa sagen ...?

3. Stellen Sie den Dialog zusammen. Gebrauchen Sie dabei folgende Redemittel.

Wir möchten bitte zahlen!

- ☐ Zusammen oder getrennt?
- ☐ Was bezahlen Sie?
- ☐ Den Salatteller mit Ei und Schinken und den Sprudel sauer.
- ☐ Das macht 7.50 €.
- ☐ 8 €, bitte.
- ☐ Vielen Dank!
- ☐ Das macht 5 €?
- ☐ 6 €. Das stimmt so.
- ☐ Danke schön!

Тема 3. Составление меню. Названия блюд
Текущий контроль(Устный опрос, домашнее задание, тестирование)

1. Bestimmen Sie das Thema dieses Textes.

Viele Menschen haben noch eine vierte Mahlzeit — Nachmittagskaffee oder Tee. Man frühstückt gewöhnlich um sieben oder um acht Uhr. Das deutsche Frühstück ist meist sehr einfach. Man trinkt Kaffee, Kakao oder Tee und isst Brötchen mit Marmelade und manchmal ein Ei. Wer arbeitet, nimmt sich ein Frühstücksbrot (ein mit Wurst, Käse oder Schinken belegtes Brot) mit. Man isst zu Mittag um zwölf oder um eins Uhr. Das Mittagessen beginnt oft mit Suppe oder Brühe¹. Das zweite Gericht² heißt das Hauptgericht. Das ist in der Regel eine Fleisch- oder Fischspeise³. Dazu gibt es Kartoffeln, Nudeln, Reis und Gemüse oder Salat. Zum Schluss gibt es eine Nachspeise: Kompott, Obst, rote Grütze⁴ u.a. Am Nachmittag trinkt man Kaffee oder Tee und isst dazu Kekse⁵ oder Kuchen⁶. Abends isst man kalt, das heißt Brot mit Butter, verschiedene Wurstsorten, Schinken oder Käse. Einige Menschen essen vegetarisch, das heißt sie essen kein Fleisch, manche sogar keine Milch und Milchprodukte.

1 бульон

2 второе блюдо

3 мясное или рыбное блюдо

4 десерт, похожий на желеобразный кисель из красных ягод и фруктов

5 печенье

6 пирожное

4. Lesen Sie dem Text „Noch ein Mal dasselbe“

Merken Sie folgende Wörter:

bestellen – заказать; hungrig sein – быть голодным, проголодаться; der Kellner – официант;
dasselbe – то же самое; verstehen (a; a) – понимать; bedeuten – означать; der Nachbar -
сосед

Es war in der Stadt Hamburg. Ein Franzose kam in ein Restaurant. Er war hungrig und wollte essen. Er sprach aber nicht deutsch. Er kannte nur das Wort „Milchsuppe“. Er bestellte sich einen Teller Milchsuppe. Dann sah er nach links und nach rechts. Einige Menschen aßen Fleisch mit Gemüse, die anderen Fisch mit Kartoffeln. An seinem Tisch saß ein Mann und aß Schnitzel mit Kartoffeln und grünem Salat. Der Kellner ging zu diesem Mann und fragte ihn: „Was wünschen Sie noch?“ Der Mann sagte: „Noch ein Mal dasselbe“. Und der Kellner brachte ihm Schnitzel mit Kartoffeln und grünem Salat. Der Franzose dachte: „Ich bestelle mir auch Schnitzel mit Kartoffeln und grünem Salat“, und er sagte dem Kellner: „Noch ein Mal dasselbe“. Aber der Kellner brachte ihm wieder Milchsuppe. Der Franzose verstand nichts. Er dachte: „Warum bedeutet für mich „Noch ein Mal dasselbe“ Milchsuppe und für meinen Nachbarn Schnitzel mit Kartoffeln und grünem Salat?“

Machen Sie die Aufgaben zum Text!

Was ist richtig? Was ist falsch?

2. Der Franzose kam in München.
3. Er wollte essen.
4. Er ging in ein Cafe.

5. Er bestellte einen Teller Milchsuppe.
6. Der Franzose sprach sehr gut deutsch.
7. Der Franzose wollte Schnitzel mit Gemüse essen.
8. Der Kellner brachte dem Franzosen wieder Milchsuppe.

Machen Sie die Aufgaben zum Text!

Was passt zusammen?

1. Der Franzose kannte ...	a) ... „Noch ein Mal dasselbe.“
2. Ein Mann an seinem Tisch aß ...	b) ... und der Kellner brachte ihm Milchsuppe.
3. Der Mann sagte dem Kellner: ...	c) ... nur das Wort „Milchsuppe“.
4. Der Kellner fragte den Mann: ...	d) ... nichts.
5. Der Franzose sagte: „Noch ein Mal dasselbe“ ...	e) ... Schnitzel mit Kartoffeln und grünem Salat.
6. Der Franzose verstand ...	f) ... „Was wünschen Sie noch?“

Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование **Текущий контроль(устный опрос, домашнее задание,составление диалога)**

Spezialitäten der deutschen Küche

Es wird das Fleisch einer ganzen Reihe von Tieren verzehrt. An der Spitze steht das Schwein, gefolgt vom Rind und Geflügel, also Hühner, Puten, Gänse und Enten. Geflügel wird besonders seit den Rindfleisch-Skandalen immer häufiger gegessen. Gern wird auch Fisch gegessen, besonders Karpfen, der in Teichen gezüchtet wird, die Forelle, und Meeresfische.

Die Kartoffel spielt als Nahrungsmittel und Beilage für viele Gerichte eine herausragende Rolle. Nudeln, Reis und Hulsenerfrüchte (also Bohnen, Linsen, Erbsen) folgen mit Abstand. Kartoffeln werden als Salzkartoffeln, Kartoffelbrei, Bratkartoffeln oder Kloße zubereitet.

Ein typisches Gericht ist der Eintopf. Er wird in vielen Formen zubereitet: mit Schwein-, Rind- oder Hühnerfleisch, mit Kartoffeln, Nudeln, Reis und mit verschiedenen Gemüsearten. Das alles wird in einem Topf zu einer kräftigen Suppe verkocht, deswegen die Bezeichnung „Eintopf“.

Eine umfassendere Bekanntschaft mit vielen Gaumenfreuden vermittelt ein gutes Kochbuch. Hier lernt man Speisen kennen, die nur selten in einer Gaststätte zu haben sind. Wer einmal marinierten Hering nach Hausfrauenart gegessen hat, wird diese Einschätzung bestätigen. Auch bei der Herstellung von Kuchen oder Kleingebäck konkurrieren viele Familienkuchen erfolgreich mit den Bäckern, denn an arbeitsfreien Tagen und vor allem an Sonn- und Feiertagen trinkt man gern am Nachmittag eine Tasse Tee oder Kaffee und isst Kuchen und Gebäck dazu.

Neben den für das gesamte Land typischen Speisen und Getränken gibt es solche, die für ein bestimmtes Gebiet charakteristisch sind. Selbstverständlich haben auch die Einwohner Berlins ihre Lieblingsgerichte. Hier steht Eisbein mit Sauerkraut ganz vorn, aber während das Eisbein an vielen anderen Orten mit Salzkartoffeln verzehrt wird, bevorzugt der Berliner dazu Erbsenbrei. In Bayern ist im Ofen knusprig gebackener Schweinebraten mit Kloßen das Sonntagsessen. Für den Norden ist der Hering nach Hausfrauenart typisch.

Im Spreewald ist der gekochte Hecht mit Spreewaldsoße ein traditionelles Gericht. Die scharfe Soße wird mit Meerrettich zubereitet, der zu den wichtigsten Erzeugnissen der Spreewaldbauern gehört. Aus Nürnberg (in Bayern) kommen die besten Lebkuchen, aber auch die Illnitzer (Sachsen) Pfefferkuchen und die Aachener Printen sind berühmt. In Franken, Thüringen und Braunschweig macht man viele ausgezeichnete Wurstsorten.

Wie überall wird auch in Deutschland an Fest- und Feiertagen besonders gut und reichlich gegessen und getrunken. An Weihnachten wird traditionellerweise am ersten oder zweiten Feiertag eine gefüllte Gans gebraten und mit Kloßen und Rotkohl serviert. Zu Fasching (Karneval) isst man in Süddeutschland Karpfen, in Berlin Pfannkuchen und im Rest Deutschlands Berliner. Trotz der unterschiedlichen Namen ist es das selbe Gebäck: In Grodno heißt es Berliner und schmeckt fast wie in Deutschland. In der Osterwoche gibt es in christlichen Familien am Gründonnerstag Spinat, am Karfreitag Fisch, am Ostersonntag ein vegetarisches Gericht und am Ostersonntag ein ausgedehntes Frühstück mit hart

gekochten Eiern, Schinken und allem, was der Familie besonders gut schmeckt. Als Hauptmahlzeit gibt es Lammfleisch.

Machen Sie die Aufgaben zum Text! Beantworten Sie die Fragen.

1. Welche Fleischsorten werden in Deutschland gegessen?
2. Wird Fisch gern gegessen?
3. Welche Rolle spielt die Kartoffel als Nahrungsmittel?
4. Was für ein Gericht ist „Eintopf“, wie wird es zubereitet?
5. Was sind Lebkuchen, Pfefferkuchen, Printen?
6. Was ist der Unterschied zwischen Krapfen und Berlinern?
7. Was ist ein Pfannkuchen in Berlin und ein Pfannkuchen in Stuttgart?
8. Kennen Sie noch andere Osterbräuche außer dem Osterfrühstück?
9. Kennen Sie noch andere deutsche Spezialitäten? Beschreiben Sie sie.
10. Warum lesen Sie gerne Kochbücher?
11. Erzählen Sie von einem Versuch, ein Ihnen unbekanntes Gericht nach Kochbuch zu kochen.

1. Setzen Sie die Personalform des Verbs im Präsens ein:

Sie (sein) ...*sind*... ein junges Paar.

Heute (kochen) Marion.

Florian (müssen)..... den Tisch decken.

Er (legen).....Gabeln und Messer auf den Tisch.

Dann (stellen).....er eine Vase mit Blumen hin.

Marion (rufen).....: „Das Essen (sein).....fertig.“

Florian (sich setzen) an den Tisch.

Marion (servieren).....das Essen.

Es (geben)Fleisch und Salat.

Florian und Marion (trinken)..... Coca Cola.

Marion (wünschen).....Florian einen guten Appetit.

Das Fleisch (schmecken).....Florian nicht.

Er (wollen)..... wissen, woher das Fleisch (kommen)

Marion (sein) stolz, dass sie billig (einkaufen)

„Morgen (kochen)..... ich,“ (sagen) Florian.

Er (werden)..... aber kein Hundefutter kaufen.

2. Was passt?

Was Frau Bürki fragt:

Enstschuldigen Sie, ist hier noch frei?

Danke. Könnten Sie mir bitte die Karte reichen?

Danke sehr. Wie ist das Essen hier?

Gibt es in der Nähe wirklich gute Restaurants?

Was Frau Kohler antwortet:

Gerne. Hier bitte.

Ja. Nehmen Sie doch bitte Platz!

Kommt drauf an, welche Art Essen Sie gern haben.

Es geht. Schnitzel mit Pommes ist recht gut.

Тема 5. Кухонная, сервировочная и барная посуда
Текущий контроль(устный опрос, домашнее задание)

der Löffel (мн.ч. Löffel) – ложка die Gabel (мн.ч. Gabeln) - вилка

das Messer (мн.ч. Messer) – нож die Tasse (мн.ч. Tassen) - кружка

der Teller (мн.ч. Teller) – тарелка die Kanne (мн.ч. Kannen) - чайник

das Glas (мн.ч. Gläser) - стакан/бокал die Untertasse (блюдце)

Eß-/Tee-/Kaffeelöffel - столовая/чайная/кофейная ложка

Eß-/Dessert-/Vorspeise-/Fisch-/Meeresfrüchtegabel - столовая/закусочная/рыбная/для морепродуктов вилка

Eß-/Butter-/Fischmesser - столовый/для масла/для рыбы нож

Tee-/Kaffeetasse - чайная/кофейная чашка die Serviette (мн.ч. Servietten) - салфетка (тканевая и бумажная)

Brot-/Käse-/Wurst-/Gemüse-/Suppenteller - сырная/колбасная/овощная/ суповая тарелка

2.Прочитайте и поймите текст и заполните таблицу.

Was isst man richtig?

mit Messer und Gabel	mit der Hand	mit dem Obstmesser	mit der Vorlegegabel	mit dem Löffel

Einige Tischregeln

Die Stoffserviette muß man entfalten (развернуть) und über die Knie legen. Nach dem Essen faltet man sie lose zusammen und legt links neben das Gedeck. Salat ißt man nur mit der Gabel und Brot mit der Hand. Kartoffeln zerteilt man mit der Gabel. Fleischgerichte ißt man mit Messer und Gabel. So gießt man nicht über Beilage, sondern auf Fleisch. Frisches Obst ißt man mit dem Obstmesser, nur Weintrauben, Erdbeeren und Pflaumen ißt man aus der Hand. Kaffee und Tee trinkt man nicht mit dem Löffel aus der Tasse. Wurst, Käse und Schinken nimmt man mit der Vorlegegabel auf den Teller, und dann ißt man mit dem Besteck. Bei großen Menüs, wo verschiedene Bestecke benutzt werden, nimmt man sie immer von außen nach innen weg.

3.Прочитайте текст и вставьте пропущенные слова в тексте Tischsitten.

Der Kaffeelöffel, die Gabeln, einen Torteheber, die Untertasse, das Messer, der flache Teller.

Solange man jung ist, ist das Essen notwendig, um zu leben. Später aber leben wir, um zu essen. Ein richtig gedeckter Tisch macht jede Mahlzeit zu einem kleinen Fest. Wenn man Gäste erwartet, deckt man mit besonderer Sorgfalt den Tisch. Man stellt Tisch und Stühle möglichst so auf, dass der Gast bequem sitzen kann. Vor jedem Platz steht _____ für den Hauptgang. Darauf setzt man kleine Teller für die Vorspeise oder die Suppenteller, wenn es keine Vorspeise gibt. Rechts von Teller liegen _____, dessen Schnittfläche nach ihnen gerichtet ist, und der Suppenlöffel. Links liegen _____. Rechts oben stehen Gläser. Biergläser bekommen einen Untersatz. Pfeffer und Salz zum Nachwürzen sollen in kleinen Schälchen auf dem Tisch verteilt sein. Zu den Schälchen gehören kleine Löffel. Kaffeetasse und Untertasse haben ihren Platz schräg rechts vom Kuchenteller. _____ liegt rechts auf oder neben der Untertasse. Wenn man den Kaffeelöffel benutzt, so legt man ihn auf _____, damit das Tischtuch keine Flecke bekommt. Für Obstkuchen und Torte legt man _____.

Тема 6.Обслуживание посетителей в ресторане Текущий контроль (устный опрос,домашнее задание)

1. Geben Sie den Inhalt des folgenden Dialogs in der Monologform wieder!

«Im Restaurant»

Ein schwieriger Gast.

Gast: Haben Sie Käse?

Ober: Ja.

Gast: Dann bitte ein Glas Käse.

Ober: Ein Glas Käse?

Gast: Ja.

Ober: Sie meinen: ein Stück Käse?
 Gast: Nein, ich meine ein Glas Käse.
 Ober: Entschuldigung, ein Glas Käse haben wir nicht.
 Gast: Was haben Sie denn?
 Ober: Kartoffelsalat, Würstchen, Kotelett, Schinken ...
 Gast: Gut, dann bitte ein Stück Kartoffelsalat.
 Ober: Ein Stück Kartoffelsalat?
 Gast: Ja.
 Ober: Sie meinen: einen Teller Kartoffelsalat?
 Gast: Nein, ich meine ein Stück Kartoffelsalat.
 Ober: Tut mir Leid, ein Stück Kartoffelsalat haben wir nicht.
 Gast: Dann nicht. Нет, так нет. — Haben Sie was zu trinken?
 Ober: Bier, Limonade, Wein, Sekt...
 Gast: Gut. Хорошо. Dann bitte einen Teller Bier.
 Ober: Einen Teller Bier?
 Gast: Ja.
 Ober: Sie meinen: ein Glas Bier?
 Gast: Nein, ich meine einen Teller Bier.
 Ober: Verzeihung, einen Teller Bier haben wir nicht.
 Gast: Was haben Sie denn überhaupt?
 Ober: Nun, wir haben zum Beispiel Käse, Omelett...
 Gast: Gut, dann bitte ein Glas Käse...

2.Ergänzen Sie.

Der Teller ist sauber. Der Kellner bringt ...*einen sauberen Teller.*
 Der Teller ist trocken. Ich wünsche
 Das Restaurant ist teuer. Es ist.....
 Die Küche ist französisch. Es ist.....
 Die Portion ist klein. Wir servieren.....

3.Beantworten Sie die Fragen.

Womit kann man Kartoffelsalat garnieren?
 Wann wird der Nachtisch serviert?
 Wann soll man Rohkostsalate essen: vor dem Hauptgericht oder zum Hauptgericht?
 Was halten Sie von Joghurt?
 Ernähren Sie sich gesund? Wie ernähren Sie sich? Erzählen Sie davon.
 Welche Lebensmittel gehören zu einer gesunden Ernährung? Wie kann man sich am besten kalorienarm ernähren?

4. Wie heissen die Wörter? Schreiben Sie.

- a) eine dicke Suppe mit viel Gemüse und Fleisch – E--T--F
- b) ein Gericht, das man am liebsten isst – L---GE-----
- c) diese Bratwurst wird in Berlin gern gegessen – C- RR-----
- d) ein Produkt, das sehr gesund ist - B _____ P _____ K_
- e) eine türkische Fast-Food-Spezialität - D _____ R
- f) gebratenes Fleisch - B R _____
- g) diese Menschen essen kein Fleisch - V _____ E_
- h) eine Spezialität aus dem Norden Deutschlands -
 _____ B B _ _ - und F _____ O _____ N
- i) ein Nachtisch - E _____ EE _ E _ mit SA

Рубежный контроль(сочинение)

Äussern Sie Ihre Meinung zu den folgenden Aussagen. Begründen Sie, warum Sie einverstanden oder nicht einverstanden sind.

1. Viele Männer in Deutschland haben einen Bierbauch.

Die Deutschen sind sehr konservativ in ihren Essgewohnheiten und ziehen einheimische Gerichte vor.
Die Kinder trinken an Sonn- und Feiertagen auch Bohnenkaffee.

Die Qualität der Lebensmittel wird unter anderem von ihrem Ökologiewert bestimmt.

Jeder zweite Bundesbürger ist heute Vegetarier, deswegen gibt es in den Geschäften kaum noch Wurst und Fleisch.

Тема 7. Система закупок и хранения продуктов **Текущий контроль(Домашнее задание, устный опрос)**

1. Lesen Sie bitte den Text, betiteln Sie jeden Absatz.

Wie ist das traditionelle Frühstück in Deutschland und in Belarus? Die Frage ist nicht einfach. Das ist sehr individuell und viele Deutsche frühstücken in der Woche anders als am Wochenende. In der Woche essen die Leute, die zur Arbeit gehen, ein Brot mit Marmelade oder Honig und trinken eine Tasse Kaffee oder Tee. Manche essen auch ein Brot mit Wurst oder Käse. Zwischen 9 und 10 Uhr essen manche ein zweites Frühstück. Sie machen sich ein Brot mit Wurst oder Käse zu Hause und essen es in der Frühstückspause in der Firma oder im Büro. Einige essen auch Süßigkeiten zum zweiten Frühstück.

In den Großstädten frühstücken manche Leute in Cafes. Am Wochenende frühstücken alle in Ruhe zu Hause, weil sie mehr Zeit haben. Manche essen Müsli oder Cornflakes mit Milch. Viele Leute essen am Sonntag ein Ei zum Frühstück. Oft gibt es Wurst und Käse. Samstags holt man viele frische Brötchen beim Bäcker. Ihr seht doch, das Frühstück ist in Deutschland kalt.

In Belarus ist das Frühstück traditionell warm. Man kocht Kartoffeln mit Fleisch oder Fisch, man isst manchmal Grießbrei oder Milchsuppe, man bäckt Pfannkuchen, Omelett oder Spiegeleier. Manche essen auch nur Brot mit Käse oder Wurst.

„Die Hauptmahlzeit in Deutschland ist das warme Mittagessen mit Fleisch (Schweinefleisch, Rindfleisch) und Soße oder Fisch, dazu Kartoffeln, Gemüse (Erbsen, Bohnen, Kohl), Reis oder Salat. Zum Nachtisch isst man Pudding oder Eis.

Das Mittagessen ist meistens zwischen 12 und 13 Uhr.

Bei uns in Belarus isst man Suppen zum Mittagessen: Kohlsuppe, Pilzsuppe, Bohnensuppe, Erbsensuppe. Zum Hauptgericht isst man Fleisch, Fisch mit Kartoffeln oder Nudeln. Man trinkt Tee oder Kompott.

Wie ist das typisch belarussische und deutsche Abendessen?

Früher gab es in Deutschland beim Abendessen belegte Brote und Salat. Heute versammelt sich die Familie zum Teil am Abend und es wird manchmal warm gegessen. Aber traditionell ist das Abendessen kalt: Brot mit Wurst, Schinken oder Käse. Man trinkt Bier, Mineralwasser, Tee oder Saft.

Das Abendessen ist bei uns meistens warm. Man kocht oder brät Kartoffeln, Nudeln mit Fleisch. Man trinkt Tee oder Milch.

An Sonn- und Feiertagen essen die Deutschen aber oft sehr gut. Man geht in Deutschland weniger ins Restaurant. Die Amerikaner gehen dreimal in der Woche essen. Das kann auch zu McDonalds sein. Wenn ein Deutscher essen geht, geht er einmal in 14 Tagen oder einmal pro Woche richtig essen, wahrscheinlich, weil die Preise sehr hoch sind.

2. Lesen Sie, wo man in Deutschland essen kann. Schreiben Sie die Thesen zum Text.

Wo kann man in Deutschland essen?

das Lokal – Sammelbegriff, kann Restaurant oder auch Kneipe meinen: einen Ort, wo man etwas essen kann (im Sitzen) (auch, offiziell: das Speiselokal).

das Restaurant – Ort zum Essen, meist gemütlich und für gehobene Ansprüche in der BRD, vor allem in größeren Städten, sind Restaurants mit nationaler Küche anderer Länder (Italien, China, Spanien, Griechenland, die Türkei, Indien...) sehr beliebt und häufig (auch offiziell: das Speiserestaurant) (selten!).

die Kneipe – Ort, wo vor allem (Bier) getrunken wird, es werden Karten gespielt, es wird diskutiert... (zum Teil gibt es Billardtische, Spielautomaten ...), immer gibt es eine Kleinigkeit (Wurst, Frikadelle), meist auch etwas Größeres zu essen. Ort der Geselligkeit für Arbeiter, Studenten, Jugendliche...

die Stammkneipe – Kneipe, wo jemand regelmäßig hingeht und seine Bekannten trifft
der Schnellimbiss wie z.B. MacDonalds, Selbstbedienung, „fast food“, recht ungemütlich (meistens).

die Imbissbude, stube, die Pommesbude (umgangssprachlich) – hier holt man sich das Essen (Bratwurst, Brühwurst, Pommes frites [umg.: die Pommes =] – in heißem Öl gebratene Kartoffelstreifen mit Mayonnaise oder Ketchup) ab oder isst es im Stehen vor der Bude.

das Cafe – Hier gibt es Kaffee und Kuchen, auch Frühstücksangebote; morgens und nachmittags; es gibt Cafes eher für ältere Damen, für Studenten/Jugendliche, für Touristen, meist gibt es dort auch kalte Getränke und Eis.

die Pizzeria mittlerweile in der BRD sehr weit verbreitet. Italienisches Lokal, kann ein Stehimbiss oder ein Restaurant sein, es gibt Pizza und Nudelgerichte; in den kleinen Steh-Pizzerien recht billig.

3. Schreiben Sie, wo man in Deutschland essen kann, nach dem Muster:

Man kann in einem Lokal essen. Das Lokal ist ein Restaurant oder eine Kneipe. Das ist ein Ort, wo...

Тема 8. Организация работы официанта и бармена Текущий контроль(домашнее задание, устный опрос)

1. Machen Sie eine Gliederung zum Text und betiteln.

"Im Supermarkt"

Heute ist Samstag. Gewöhnlich geht mein Vater an diesem Tag einkaufen. Der Supermarkt liegt nicht weit von unserem Haus. Ich will auch mitgehen, das macht mir Spaß.

Im Supermarkt gibt es verschiedene Abteilungen, z. B. für Fleisch und Wurst, für Milchprodukte, Gemüse, Obst und Getränke. Da ist Selbstbedienung und wir nehmen einen Korb.

Zuerst kaufen wir zwei Kilo Tomaten. Wir essen Tomatensalat gern. Ich lege ein Kilo Äpfel in unseren Korb. Die Mutter hat uns gebeten noch Kohl zu kaufen. Heute macht sie Kohlrouladen. Der Vater sagt, dass der Kohl billig ist.

Wir nehmen 10 Eier. Oft essen wir morgens Spiegelei. Würstchen brauchen wir auch. Manchmal ist es sehr gut Würstchen zum Frühstück zu essen. Wurst brauchen wir nicht. Wir haben genug zu Hause.

Ich habe gezuckerte Kondensmilch gern. Der Vater weiß das und nimmt für mich eine Büchse.

Da erinnern wir uns an das Fleisch. Natürlich brauchen wir Schweinefleisch. Am Sonntag haben wir Besuch und die Mutter will Schweinebraten zubereiten. Fisch brauchen wir nicht, aber eine Ente müssen wir kaufen. Bald habe ich Geburtstag. Zum Geburtstag wird meine Mutter eine Ente mit Äpfeln braten.

In der Abteilung für Milchprodukte kaufen wir ein Stück Butter, holländischen Käse, eine Packung Quark und Joghurt. Für unsere Katze kaufen wir eine Packung Milch. Mein Vater trinkt gewöhnlich Mineralwasser vor dem Essen, darum kauft er eine Flasche. Für Mutter kaufen wir Apfelsaft.

Endlich ist unser Korb voll. Wir haben alles gekauft, was wir brauchen. Die Waren sind frisch. Der Vater zahlt an der Kasse und wir gehen nach Hause.

Wortschatz

die Selbstbedienung - самообслуживание

die Büchse - банка

der Schweinebraten - жаркое из свинины

der Korb - корзина

die Kohlrouladen - голубцы

das Spiegelei - яичница-глазунья

gezuckerte Kondensmilch - сгущенное молоко

Рубежный контроль(составление диалога)

Führen Sie Gespräche.

1. Eine Familie möchte in einer Gaststätte frühstücken.

Personen: der vater, die Mutter, das Kind, der Ober

2. Ein junger Mann möchte in der Bahnhofsgaststätte Mittag essen. Er sucht einen Platz. Sein Zug fährt bald ab.

Personen: der junge Mann, ein Gast, der Ober

3. Zwei junge Damen treffen sich. Sie gehen in ein Café. Sie wollen eine Tasse Kaffee trinken, Kuchen essen und sich unterhalten.

Personen: die beiden jungen Damen, der Ober

4. Es ist 19 Uhr. In einer Hotelgaststätte sitzen 12 Sportler. Jeder wählt die Speise, die er am liebsten isst. Jeder möchte auch etwas trinken.

Personen: die 12 Sportler, der Ober

Тема 9.Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд **Текущий контроль(устный опрос, домашнее задание)**

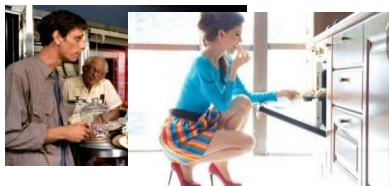
1. Lesen Sie den Text und übersetzen.

Essen und Trinken in Österreich

„Mmh, heute gibt's Gemüselasagne mit Mozzarella und Spinat!“ Diese Gasthäuser sind oft nicht sehr groß und oft auch nicht sehr modern, aber fast immer sehr gemütlich. Hier gehen viele junge Leute essen, auch Studenten, weil das Essen meistens günstig ist. Neben traditioneller „Hausmannskost“ bekommt man in ein paar Beiseln auch „moderne Küche“: gesunde Speisen mit viel Gemüse und wenig Fett oder Gerichte aus anderen Ländern. Manchmal macht der Besitzer von einem Beisel das Bier selbst, dann hat das Beisel auch noch eine Bierbrauerei nebenan.

„Beisel“ sagt man übrigens fast nur in Wien: In Österreichs Bundesländern spricht man von einem Gasthaus oder einem Wirtshaus.

2. Beschreiben Sie folgende Bilder.



3. Machen Sie die Gliederung des Textes.

Mahlzeiten

Im Mittelalter nahm man durchschnittlich 4 Mahlzeiten am Tag ein:

Die erste war das Frühstück, „Jentamen“ genannt. Es bestand meist nur aus einem Schluck Wein.

Die zweite, das Frühstück wurde „prandium oder pranzo“ genannt. Es wurde um ca. 9 Uhr morgens nach der Messe eingenommen. Diese Mahlzeit ist mit dem heutigen Mittagessen zu vergleichen.

Die dritte Mahlzeit war das „Merenda“, bestehend aus Wein und Brot. Man brockte das Brot in das Getränk und machte sich so eine Kalschale.

Die letzte Mahlzeit, das Nachtmahl „Souper oder cena“, nahm man nach drei Uhr ein, meistens um 6 Uhr nachmittags. Es war die Hauptmahlzeit, reicht bis zum Dessert und bis zum Schlaftrunk.

4.Machen Sie die Gliederung des Textes.

Essen und Trinken in Deutschland

In Deutschland aßen die Menschen vor Jahrhunderten früh, mittags, abends überwiegend Hirsebrei. Es wurden Maisfladen gebacken. Die Zeiten, an denen es werktags braunes Gerstenbrot und an Sonntagen

weißes Weizenbrot auf dem Frühstückstisch gab, sind vorbei. Jeder isst das Brot, das ihm schmeckt. Frisches Brot wurde teuer. Es gibt aber fast immer eine Brotsorte im Sonderangebot. Wenn Deutsche im Ausland sind, vermissen sie deutsches Brot. Das Mischbrot enthält Roggen- und Weizenmehle, sie werden mit Wasser vermischt und Hefen versetzt, quellen an warmen Orten auf und werden in Backöfen geschoben. In den Teig können Zwiebeln, Schinken... gemischt werden. Man schneidet vom Brotlaib Scheiben und beschmiert sie mit Butter oder Margarine, belegt sie mit Käse oder Wurst oder Marmelade. Manche kaufen sich eine Brotbackmaschine, in die sie Zutaten schütten, an der sie eine Zeit einstellen und holen das Brot heiß zum Essen aus der Backform. Frisches Brot duftet und gilt als Delikatesse.

Das Wasser verlässt die Wasserwerke in hoher Trinkwasserqualität. Es läuft durch einen Gewirr von alten und neuen Röhren bis in die Küchen und hat gewöhnlich einen faden Beigeschmack. Es wird mit Kaffee oder Tee oder Kohlendioxid, das es sprudeln lässt, versetzt. Viele Deutsche kaufen Fertiggetränke: Milch, Limonaden, Saft, Bier.

Рубежный контроль(составление диалога, домашнее задание, сочинение-рецепт)

- 1. Stellen Sie einige Dialoge nach dem Inhalt der folgenden kleinen Texten zusammen.**
- 2. Einige Kinder können nicht nur Lebensmittel besorgen, sondern auch viele Speisen zubereiten. Hier sind einige Rezepte, die Kinder vorschlagen.**

Wir wollen Gemüsesuppe kochen

Was nehmen wir dazu? Wir nehmen Kohl, einige Mohren und rote Rüben, eine große Zwiebel und Petersilie. Wir kaufen auch ein Stück Fleisch. Das Fleisch waschen wir und legen es in einen Topf mit Wasser. Den Topf stellen wir aufs Feuer. Das Gemüse müssen wir gut putzen und waschen. Dann schneiden wir es in kleine Stücke und legen es auch in den Topf zu dem Fleisch. Die Suppe kocht. Sie muss lange kochen. Vielleicht ist sie schon fertig? Wir wollen sie probieren. Ach, sie schmeckt nicht gut! Warum? Fehlt etwas in der Suppe? — Ja, natürlich, das Salz fehlt! Wir haben das Salz vergessen!!

Fischsalat

Ich koche 5-6 Kartoffeln und einen Fisch. Dann schneide ich die Kartoffeln und den Fisch in kleine Stücke. Ich schneide auch 2-3 Gurken und Zwiebeln, mische das alles, gebe Mayonnaise dazu, ein wenig Salz und Zucker.

Fleischsalat

Ich koche 5-6 Kartoffeln, 3-4 Mohrrüben, 3 Eier und ein halbes Kilo Fleisch. Dann schneide ich das alles und noch 2-3 Gurken in kleine Stücke. Dazu gebe ich 6-7 Esslöffel grüne Erbsen, Mayonnaise, ein wenig Salz. Ich mische alles gut durch und der Salat ist fertig.

Gemüsesalat

Ich koche 5-6 Kartoffeln, 3-4 Mohrrüben, 1-2 rote Rüben. Dann schneide ich dieses gekochte Gemüse, 3 saure Gurken und eine Zwiebel in kleine Stücke. Dazu gebe ich Öl, Salz und mische alles.

Fruchtcocktail

Ich mische 1/2 Glas Früchte, 1/2 Glas kalte Milch, 1 Eigelb, einen Esslöffel Zucker. (1/2 Glas = ein halbes Glas)

Manchmal sind Kinder sehr fleißig, sie können schon viel im Haushalt helfen. Beim Essen aber fühlen sie sich wegen ihrer Manieren unsicher, besonders wenn Gäste kommen. Sie wissen nicht, was sie tun oder nicht tun sollen. Gute Manieren kommen nicht von selbst, man muss sie anerkennen.

Äußern Sie sich. Wo können Sie die Information aus dem Text in Ihrem Beruf gebrauchen?

Pikantes aufs Brot

Zeitaufwand: bis 20 Min.

Schwierigkeitsgrad: gelingt leicht

Tags: Kochen, Snacks

Zutaten für 4 Portionen

Zutaten:

etwa 200 g Knollensellerie

200 g Kartoffeln



Salz

1 Zwiebel
100 g grüne Oliven ohne Stein
1 Becher Dr. Oetker Crème fraîche Classic (150 g)
2 EL gehackte Kräuter , z. B. Basilikum und Oregano
Kreuzkümmel (Cumin)
etwa 2 EL Kräuternessig

Zubereitung

Sellerie-Olivencreme

Zubereiten:

Sellerie und Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden, in einen Topf geben, etwas Salz darüber streuen, mit Wasser knapp bedecken und zum Kochen bringen. Gemüsestücke mit Deckel in etwa 15 Minuten gar kochen. Anschließend auf einem Sieb abtropfen lassen und mit einem Kartoffelstampfer zerstampfen oder durch eine Kartoffelpresse drücken.

Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Oliven fein hacken. Beide Zutaten mit Crème fraîche unter die Sellerie-Kartoffelmasse rühren. Kräuter unterrühren und mit Salz, Kreuzkümmel und Essig abschmecken.

TIPP: Rühren Sie ½ rote Paprikaschote, in kleine Würfel geschnitten, unter die Creme.

Thunfisch-Kapern-Tapenade

Zutaten:

2 Dosen Thunfisch in Wasser (Abtropfgewicht je 140 g)
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
1 kleines Glas Kapern (Abtropfgewicht 30 g)
1 hart gekochtes Ei
2 EL gehackte Petersilie
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Zubereiten:

Thunfisch auf einem Sieb abtropfen lassen, anschließend mit Crème fraîche verrühren. Kapern ebenfalls abtropfen lassen, klein hacken, Ei würfeln.

Beide Zutaten und die Petersilie unter die Thunfischmasse rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

TIPP:

Die Brotaufstriche mit frischem Brot servieren.

Die Nährwerte beziehen sich nur auf die Sellerie-Olivencreme.

3. Nach dem Muster schreiben Sie den Rezept ihren Lieblingspeise

4. Контрольно-оценочные средства для итогового контроля (промежуточной аттестации по учебной дисциплине) Материалы для зачёта с оценкой(контрольная работа)

1. Übersetzen Sie die russischen Wörter und Wendungen.

Ich (люблю) Gemüse und Obst.

Dieser Salat ist sauer. Er (нравится) mir nicht.

Mein (любимая еда) ist Pizza mit Käse.

In Deutschland (едят) man viel Brot.

2. Setzen Sie die Verben *essen* oder *trinken* in der passenden Form.

Ich ... gern Hähnchen mit Pommes.

Mein Bruder ... morgens starken Tee.

Was ... du gern mit Fisch?
Kleine Kinder ... Kaffee nicht gern.
Wir ... Wurst mit Kartoffeln.
In der Schule ... er Suppe nicht.

3. Speise-, -speise oder -gericht? Ergänzen Sie die passende Komponente:

1. Auf der _____ karte stehen nur Eier –und Milch_____. Hier kann man keine Fleisch- oder Fisch_____ bekommen.
2. Im _____ wagen des Zuges kann man Frühstück, Mittagessen und Abendessen bekommen.
3. Was möchtest du als Vor_____, als Nach _____ und als Haupt_____ essen?
4. Sehr oft bereite ich Schnell_____ zu. Das dauert nicht lange.
5. Hole bitte aus der _____ kammer die Milch!
6. In welchem Restaurant kann man chinesische National_____ probieren?
7. Hecht in Sahne ist mein Lieblings_____.
8. In diesem Sommer bin ich in einem Dorf gewesen. Dort habe ich ein Eintopf_____ probiert. Köstlich!
9. Meine Kusine isst nur Gemüse_____. -Ist sie Vegetarierin?

4. Lesen Sie den Text und wählen Sie die richtige Antwort.

Der Konditor Hans-Jürgen Roos aus Obernhof hat Schokolade so gern, dass er eine Riesentafel davon produzierte. Sie war so groß wie der Fußboden eines Klassenzimmers. Mehr als 70 Quadratmeter cremige Milkschokolade – eine größere Tafel hat es weltweit noch nie gegeben. Mit seinem Schokoladen-Monstrum kam der Meister letzts ins Guinnessbuch der Rekorde. Um Schokolade zu produzieren, braucht man Kakaobohnen. Sie stammen von Bäumen, die nur in tropischen Ländern wachsen. Diese Bäume tragen Früchte, die wie kleine Rugby-Balle aussehen. Darin versteckt sind die Kakaobohnen – ähnlich wie die Kerne einer Melone. Die Kakaobohnen schmecken überhaupt nicht schokoladig, sondern ziemlich schlecht: bitter und sauer. Die Kakaobohnen wurden von den Indianern früher als Zahlungsmittel verwendet. Aber nicht alle Kakaobohnen waren wertvoll. Wie bei allen Geldmitteln wurden manche auch gefälscht. Man legte sie ins Wasser, damit sie sich rot einfärbten. Rote Bohnen hatten nämlich einen größeren Wert. Die Indianer bezahlten z.B. für einen Hasen 100 Kakaobohnen. Zu den ersten Schoko-Fans gehörten die Azteken. Sie mixten aus gemahlenen Kakaobohnen und Wasser ein erfrischendes Getränk. Aber statt es zu süßen, würzten sie es mit Paprika und Pfeffer. Den Schaum auf dem Getränk fanden sie besonders lecker. Das Ganze nannten sie „Xocoatl“. Daraus wurde später das Wort „Schokolade“.

Ihre Lieblingsmischung boten die Azteken vor fast 500 Jahren dem Spanier Hernan Cortes an. Der nahm ein paar Sacke Kakaobohnen nach Spanien mit. Und so begann man, die Schokolade am Konigshof nach allen Mahlzeiten zu servieren. Mit der Zeit avancierte sie in Spanien zur Nationalspezialität.

Andere Europäer lernten Schokolade auch schätzen. Aber erst dem Schweizer Rudolf Lindt gelang es, eine butterweiche, glänzende Masse zu produzieren. An einem Freitag vergaß er seine Schokoladenmaschine auszuschalten. Und diese rührte dann das ganze Wochenende lang die Schokoladenmasse. Die ließ sich dann leicht gießen und man brauchte sie nicht in die Formen zu pressen. Sie war richtig zart wie Butter und lecker.

1. Was für eine Schokoladentafel produzierte Hans-Jürgen Roos?

- A. Sie war die süßeste in Obernhof.
- B. Sie hatte die Größe einer Schultafel.
- C. Sie hatte eine cremige Nussfüllung.
- D. Sie war die größte der Welt

2. Wie schmecken Kakaobohnen?

- A. Sie schmecken wie Schokolade.
- B. Sie haben einen fruchtigen Geschmack.

- C. Sie haben einen sauerlich-bitteren Geschmack.
D. Sie schmecken nach Melone.
- 3. Wovon war der Wert einer Kakaobohne zur Zeit der Indianer abhängig?**
A. Von ihrer Größe.
B. Von ihrer Frische.
C. Von ihrem Gewicht.
D. Von ihrer Farbe.
- 4. Wie konsumierten die Azteken die Kakaobohnen?**
A. Als Speise mit einer Pfeffermischung.
B. Als Getränk mit Gewürzen.
C. Als Milchgericht.
D. Als Süßgetränk.
- 5. Wann servierte man die Schokolade am spanischen Königshof?**
A. Zu jeder Zeit.
B. Vor den Speisen.
C. Nach dem Essen.
D. An speziellen Festtagen.
- 6. Warum war Lindts Schokolade lecker?**
A. Lindts Schokoladenmasse wurde besonders lange gerührt.
B. Lindt vergaß die Schokoladenmaschine anzumachen.
C. Lindt presste die Schokoladenmasse in schmale Formen.
D. Lindts Schokoladenmasse wurde mit mehr Butter produziert.
- 7. Welcher Titel passt zu dem Text?**
A. Ungesunde Schokoladensorten
B. Kleine Geschichte der Schokolade
C. Hundert Schokoladen-Produzenten
D. Neueste Schokoladen-Spezialitäten

**5. Критерии оценивания ФОС текущего и итогового контроля
(промежуточной аттестации по учебной дисциплине)
Критерии оценки письменных ответов**

Оценки	Критерии оценки	Процент результативности
«5»	Коммуникативная задача решена полностью, применение лексики адекватно коммуникативной задаче, грамматические ошибки либо отсутствуют, либо не препятствуют решению коммуникативной задачи	85 ÷ 100
«4»	Коммуникативная задача решена полностью, но понимание текста незначительно затруднено наличием грамматических и/или лексических ошибок.	70 ÷ 84
«3»	Коммуникативная задача решена, но понимание текста затруднено наличием грубых грамматических ошибок или неадекватным употреблением лексики.	50 ÷ 69
«2»	Коммуникативная задача не решена ввиду большого количества лексико-грамматических ошибок или недостаточного объема текста.	менее 50

Критерии оценки устных развернутых ответов

Оценки	Взаимодействие с собеседником	Лексический запас	Грамматическая правильность речи	Фонетическое оформление речи
«5»	Адекватная естественная реакция на реплики собеседника. Проявляется речевая инициатива для решения поставленных коммуникативных задач.	Имеется большой словарный запас, соответствующий предложенной теме. Речь беглая. Объем высказываний соответствует программным требованиям.	Лексика адекватна ситуации, редкие грамматические ошибки не мешают коммуникации.	Владеет основными произносительными и интонационными навыками устной речи и техникой чтения.
«4»	Коммуникация затруднена, речь студента неоправданно паузирована.	Имеется достаточный словарный запас, в основном соответствующий поставленной задаче. Наблюдается достаточная беглость речи, но отмечается повторяемость и некоторые затруднения при подборе слов.	Грамматические и/или лексические ошибки заметно влияют на восприятие речи студента.	В достаточной степени владеет техникой чтения и основными произносительными и интонационными навыками устной речи. Однако допускает незначительные ошибки в произношении отдельных звуков и интонации иноязычной речи.
«3»	Коммуникация существенно затруднена, учащийся не проявляет речевой инициативы.	Имеет ограниченный словарный запас, использует упрощенные лексико-грамматические структуры, в некоторых случаях недостаточные для выполнения задания в пределах предложенной темы.	Студент делает большое количество грубых грамматических и/или лексических ошибок.	В недостаточной степени владеет техникой чтения и допускает многочисленные фонетические и интонационные ошибки, что затрудняет понимание речи.
«2»	Коммуникативная задача не решена ввиду большого количества лексико-грамматических ошибок или недостаточного объема текста.	Бедный лексический запас, отсутствует какая-либо вариативность в его использовании.	Допускает большое количество грамматических ошибок. Отмечается трудность при выборе правильных	Речь неправильная, с большим количеством фонетических и интонационных ошибок. Наблюдаются многочисленные ошибки на правила

			глагольных форм и употреблении нужных времен.	чтения.
--	--	--	---	---------