Внедрение профессионально-ориентированного подхода при обучении английскому языку в СПО на примере профессии «Повар, кондитер».

Современное общество и происходящие в нем глобальные процессы международной интеграции в таких сферах человеческой деятельности как политика, экономика, наука, культура, повлекли за собой существенные изменения в системе образования с целью подготовки специалистов на уровне мировых стандартов. В Российской Федерации обучение иностранному языку является одним из основных элементов системы профессиональной подготовки специалистов на всех уровнях, включая учебные заведения среднего профессионального образования. Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) СПО по дисциплине Иностранный язык предусматривает профессиональную направленность обучения студентов языку. ФГОС требует уметь: общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить иностранные тексты профессиональной направленности; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас. Студенты должны знать: лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода иностранных текстов профессиональной направленности. Исходя из этих требований, при обучении иностранному языку в учреждении среднего профессионального образования необходим профессионально-ориентированный подход. При его реализации возникает **проблема** - недостаточность знаний специфической профессиональной лексики и отсутствие представлений о тонкостях профессии у студентов.

**Актуальность** выбранной темы обусловлена необходимостью внедрять и реализовывать профессионально-ориентированный подход в обучение английскому языку, а также понять, что же нужно предпринять учителю, каким образом работать, чтобы изменить отношение студентов к изучению иностранного языка.

**Цель:**распространение опыта работы по внедрению профессионально-ориентированного подхода при обучении английскому языку в колледже.

**Задачи:**

1. Изучить методическую литературу по теме самообразования с целью повышения собственного уровня знаний.
2. Продемонстрировать некоторые методические приемы профессионально-ориентированного подхода к обучению английскому языку.
3. Сформировать представление об эффективности приемов.
4. Способствовать формированию у каждого из участников собственных позитивных внутренних установок

**Источники самообразования**

- семинары, конференции, вебинары;

- периодические издания;

-  мероприятия по обмену опытом;

-  видео, аудио информация на различных носителях;

-  литература (методическая, научно-популярная, публицистическая, художественная);

- интернет.

# 

# ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ

Исходя из рабочих программ дисциплины «Иностранный язык» студент по окончании обучения должен активно владеть иностранным языком как средством формирования и формулирования мыслей в социально-обусловленных и профессионально-ориентированных сферах общения.

Подбор современных методик, использование технических средств обучения способствуют не только качественной подготовке специалиста, но и формированию его как активной личности, готовой к самообразованию, саморазвитию, самосовершенствованию.

Основными **методическими принципами организации процесса обучения**профессионально-ориентированному английскому языку являются следующие интегративные принципы: практико-ориентированного контекстного обучения, личностно-ориентированной направленности обучения, активности учения, проблемности, коммуникативно-ситуативного обучения, интерактивной направленности обучения, комплексности подхода, коллективного взаимодействия, рефлексии в обучении. Непосредственно на занятиях рекомендуется проводить обучение иностранному языку на основе практических заданий, лексика которых связана с будущей профессией студентов.

**Для разработки заданий**  с профессионально – ориентированным содержанием по  английскому языку, я исследую тематическую обусловленность языкового материала; изучаю учебную литературу, ориентированную на будущую профессию студентов; отбираю языковой материал в соответствии с принципами постепенного нарастания степени сложности текстов;  адаптирую профессиональные технические тексты; определяю грамматические конструкции, характерные для специальной литературы, составляю грамматические и лексические, коммуникативные, проблемные упражнения и задания к текстам, разрабатываю учебные пособия для учебных занятий, методические указания и рекомендации для самостоятельной работы студентов, для самоподготовки к зачётам и экзамену.

Профессионально-ориентированные задания необходимо включать в процесс изучения иностранного языка, начиная с первого года обучения студентов в учебном заведении СПО. Задача первого года обучения английскому языку в колледже – систематизировать и закрепить знания, полученные в школе, а также восполнить пробелы в этих знаниях. На этом этапе начинаю вводить тематическую лексику и простейшие термины по профессии. В ходе изучения дисциплины студенты знакомятся со специально отобранной профессионально-ориентированной лексикой для общения, активной грамматикой, техникой перевода профессиональных текстов и специализированными вокабулярами. Например, в раздел "Я и мое окружение" включена такая тема как «Жизнь и карьера известных шеф-поваров», в раздел «Мой рабочий день» (рабочий день официанта, рабочий день повара), в раздел «Современный мир профессией (Профессия «Повар»: преимущества и недостатки), в раздел «Быт и сервис» тема «Традиции в еде в Великобритании. Кухня США. Русская и коми кухня». Таким образом, обеспечивается тот минимум знаний и умений, который необходим студентам старших курсов при изучении дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности». На старших курсах рабочая программа дисциплины «Английский язык в профессиональной деятельности» включает следующие разделы: кухня народов мира (русская кухня, британская и американская кухня), обслуживание (в ресторане, в кафе, в баре), общественное питание (типы предприятий общепита, стили обслуживания), меню, приготовление пищи. современное кухонное оборудование, здоровое питание. При организации занятий в рамках данных тем я опираюсь на имеющиеся у студентов знания по профессии. В этом случае изучаемый материал интересен студентам, так как он непосредственно связан с их будущей профессией. Студенты овладевают специальной терминологией на иностранном языке, читают и переводят профессиональные тексты, составляют и переводят рецепты блюд, ищут дополнительный материал в журналах, Интернете, в учебниках по специальным дисциплинам.

**Методики, направленные на реализацию профессионально-ориентированного подхода при обучении иностранному языку.**

Первую строчку в рейтинге популярности методик активно удерживает **коммуникативный подход**, который, как следует из его названия, направлен на практику общения. Коммуникативная методика, как следует уже из ее названия, направлена именно на возможность общения. Из 4-х "китов", на которых держится любой языковое обучение (чтение, письмо, говорение и восприятие речи на слух), повышенное внимание уделяется именно двум последним.

Развитие коммуникативной компетенции и преодоление языкового барьера осуществляется посредством ролевых игр, активной драматизацией диалогов и ситуаций, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью студентов. **Ролевая игра** – методический прием, относящийся к группе активных способов обучения практическому владению иностранным языком. Ролевая игра представляет собой условное воспроизведение участниками реальной практической деятельности людей, создаёт условия реального общения. Эффективность обучения здесь обусловлена в первую очередь взрывом мотивации, повышением интереса к предмету.

Одним из базовых компонентов содержания обучения иностранному языку в профессиональном образовании является **текст.** В методике преподавания иностранных языков под текстом понимается определенным образом организованная совокупность предложений с единой коммуникативной задачей. Основными признаками текста являются смысловое и коммуникативное единство, структурную целостность. Тексты служат основой для практического владения иностранным языком. Именно работа с текстами помогает приобрести и усовершенствовать навыки работы с иноязычной лексикой и специальными терминами. Цель такой работы состоит не только в том, чтобы обучить чтению научных текстов, но и в том, чтобы помочь будущим специалистам овладеть терминологией, научить грамотному и адекватному изложению данного вида текстов с соблюдением грамматических и стилистических норм, соответствующих стилю речи. Важным фактором, который обеспечивает формирование умений иноязычного профессионального чтения, является наличие разработанной системы коммуникативных заданий на базе отобранных и адаптированных текстов. Эти задания отображают реальные ситуации профессиональной деятельности будущего специалиста и формируют коммуникативную компетенцию в чтении.

Работу с текстом провожу в три этапа: предтекстовый (pre-reading), текстовый (while-reading) и послетекстовый (post-reading). На предтекстовом этапе снимаю сложности, объясняю новые слова, которые встречаются в тексте. Перед прочтением текста даю установку студентам, по заголовку определить, о чем пойдет речь в тексте или определить основную идею текста. Текстовые задания, используемые мной на занятиях, могут быть самыми разными. Например, ответить на вопросы, продолжить предложения, расставить предложения по порядку, найти информацию в тексте, заполнить таблицу, подтвердить правильность или лож утверждений, заполнить пропуски в предложениях, используя информацию из текста и т.п. Послетекстовые задания: перескажите текст, расскажите текст от третьего лица (если текст от первого лица), представьте, что вы главный герой текста и расскажите текст от его лица, придумать, что могло бы случиться, если …

Для успешного освоения разговорной речи развиваю умения и навыки применять усвоенную профессиональную лексику в монологических и диалогических высказываниях, например, составить и инсценировать диалог по теме “В ресторане” (бронирование столика, обслуживание гостя в ресторане), или рассказать о типах предприятиях общественного питания. При составлении ролевых заданий я стараюсь учитывать профессиональные интересы студентов, подбирать реально обусловленные ситуации, например, по теме “Моя будущая профессия”.

Обучение монологической речи заключается в формировании умений создавать различные жанры высказываний: сообщение информации профессионального характера, доклад, расширенные высказывания в ходе дискуссии, например,   
«Кухня Британии, США, России» или «Здоровое питание».

Обучение письму заключается в развитии коммуникативной компетенции, необходимой для профессионального письменного общения: это умения перевода профессионально значимого текста, например составление рецепта  или красочное оформление меню, составление/заполнение анкет для различных целей, например, «Устройство на работу»

Для повышения эффективности языковой подготовки на уроках я применяю игровые, соревновательные методики (составление кроссвордов, оформление меню, составление рецепта любимого блюда и т.д.).

# ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В заключении хотелось бы отметить, что при обучении английскому языку продемонстрированные методы и приемы способствуют более полному усвоению учебного материала, повышению интереса к теме, приобретению профессиональных навыков будущих специалистов, выработке общих и профессиональных компетенций.

Интерес к предмету возрастает тогда, когда он практически значим, когда студенты ясно и четко могут представить перспективы использования полученных знаний, когда целью обучения становятся полезные навыки и умения, которые пригодятся в будущем.

Анализируя качество знаний и успеваемость студентов за период работы в рамках профессионально-ориентированного подхода к обучению английскому языку, можно констатировать интерес студентов к изучению дисциплины.

# СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Алексеева Л.Е. Методика обучения профессионально ориентированному иностранному языку: Курс лекций: Методическое пособие. СПб.: Филологический факультет СПбГУ, 2007. -136 с.
2. Медведев А. В., Гончарова Н. А. Обучение студентов среднего профессионального образования иноязычной профессионально ориентированной лексике на основе междисциплинарного проекта // Вестник Чувашского государственного педагогического университета им. И. Я. Яковлева. 2021. № 1 (110). С. 167–175. https://doi.org/10.37972/ chgpu.2021.110.1.020.
3. Слепкова Ф. Т. Преподавание общеобразовательной дисциплины «Иностранный язык» с учетом профессиональной направленности (из опыта работы) // Процветание науки. 2022. № 5 (11). С. 46–54.

# ПРИМЕРЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ОРИЕНТИРОВАННЫХ ЗАДАНИЙ

**Работа с текстом**

**Раздел «Я и мое окружение»**

1. **Прочитайте текст профессиональной направленности и выполните задание.**

**How I got into Cooking?**

**David**

I am the third generation of a family of bakers. I spent the first eight years of my life playing with flour and helping his father in his small bakery where I worked until graduating from high school. I studied at the Culinary Institute of America, worked as an assistant pastry chef at three restaurants before becoming pastry chef at restaurant in New York.

**Nick**

My mother was the worst cook ever. Zero cooking ! that’s how Igot into food. From necessity. I was a musician and taught music to high schools. A trip to Paris inspired me to be a chef, and on my return I took a job in a French restaurant. When the position of chef was available, I asked to give a try. Now I’m a very good cook and conduct master class in the New York area.

**Philippe**

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

**Mary**

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

**Judy**

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

**Задание «Сопоставьте два столбца таблицы»**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. David  2. Nick  3. Philippe  4. Mary  5. Judy | a) His father didn`t want him to be a cook.  b) She had plans to be an artist.  c) His father was a baker  d) She says she`s happy because she loves what she does.  e) He`s a pastry chef at a restaurant.  f) She is a head chef at the Country Club.  g) She is a co-owner of a restaurant  h) He was a music teacher.  i) He is an instructor of the Culinary Art Institute.   j) His mother couldn’t cook. |

**Раздел «Быт и сервис»**

**Тема «Restaurants in London»**

1. **Прочитайте текст и выполните задания.**

British restaurants are not famous for their good food. Too often they offer only sausages and chips, fish and chips – chips with everything in fact! But there are some wonderful surprises in British cooking, especially the many delicious cakes and desserts, and the British certainly enjoy their food.

There is a fantastic variety of restaurants of all nationalities in London where you can choose food to your taste: Italian, French, Chinese, Russian and other restaurants.

Most British families only go to restaurants on special occasions, like birthdays, or wedding anniversaries. The restaurants` best customers are businessmen, who meet in them to talk business in a relaxed atmosphere away from the telephone. They can eat what they like, because the company pays the bill. But when a boy and a girl want to get to know each other better, they often go out to e restaurant together.

For visitors to London, eating out can be fun. Try the Rules, in the West End. The traditional menu and decor are just like they were in Queen Victoria`s days, a hundred years ago.

Or take a walk down the King`s Road in Chelsea where there are dozens of small restaurants. But if you want that special London feeling, go to the Ritz in Picadilly for tea any afternoon at about half past four. Too expensive? Then try England`s favorite food “fish and chips”. Take it away and eat it where you like – in the park, in the bus, or while you walk down the street. That`s what Londoners do!

**Tasks**

**1. Find in the text the English equivalents for the following:**

1. Английские рестораны не славятся хорошей едой.
2. В Лондоне есть удивительное разнообразие ресторанов всех национальностей.
3. В этих ресторанах вы можете выбрать еду по своему вкусу.
4. Большинство британских семей ходит в рестораны только по особым случаям – например, в дни рождения или свадебные юбилеи.
5. Бизнесмены встречаются в ресторане, чтобы обсудить дела в непринужденной обстановке, а юноши и девушки – чтобы лучше познакомиться друг с другом.
6. Для тех, кто приезжает в Лондон, еда вне мест проживания может доставить удовольствие.
7. В ресторане «Рулз» традиционное меню и обстановка точно такие же, какими они были во времена королевы виктории.
8. На улице КингзРоуд есть десятки (дюжины) маленьких ресторанов.
9. Вы можете есть рыбу с чипсами где угодно – в парке, в автобусе, или во время прогулки по городу.

**2. Answer the questions:**

1. Are British restaurants famous for their food?
2. What do they often offer a customer?
3. What do you know about some wonderful surprises in British cooking?
4. Where can you choose food to your taste?
5. Are there Russian restaurants in London?
6. When do most British families go to restaurants?
7. Why do businessmen go to restaurants?
8. Do the businessmen pay the bill? Why?
9. In what cases do a boy and a girl go out to a restaurant?
10. Where can you find dozens of small restaurants in London?
11. What is the Rules restaurant famous for?
12. What is England`s favorite food and where can you eat this food?

**Лексические упражнения:**

1. **Прочитайте вопросы официанта в левой колонке и подберите к ним ответы посетителя из колонки справа:**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. What would you want to drink? | A. Six. |
| 2. Is everything OK? | B. One check would be fine. |
| 3. Can I bring you anything else? | C. No, thank you. |
| 4. Are you ready to order? | D. Nonsmoking. |
| 5. Smoking or nonsmoking? | E. At the window please. |
| 6. Do you want separate checks? | F. Everything is all right. |
| 7. How many are you? | G. Mineral water and juice. |
| 8. Do you want a table near the window? | H. Just a minute, please |

**2. Расположите реплики диалога в правильной последовательности. Полученный диалог запишите.**

1. My name is Doorway.
2. Yes, sure. How many for?
3. I’d like a table for three.
4. That's OK, a table for 3 at 7 p.m. And could I have your name, please?
5. Good evening. “Golly dolls”. How can I help you?
6. At 7 o'clock, if possible.
7. Thank you, Mrs Doorway. Goodbye. See you tonight.
8. A table for 3? Well, what time would you like?
9. Good evening, could I reserve a table for tonight?

**3. Составьте предложения из двух частей, полученные предложения переведите.**

Например,

1. American food is associated with fast food. Американская кухня ассоциируется с фаст-фудом.

|  |  |
| --- | --- |
| 1.American food is … | 1. sold in different countries (about 195) |
| 2. Coca-Cola is … | 2. doughnuts were brought to the USA |
| 3. In the 19th century | 3. associated with fast food |
| 4. John Pemberton used the coca leaf and the cola nut … | 4. for lunch |
| 5. Americans prefer a plateful of cereal and a cup of fresh-brewed coffee … | 5. salad bars to their visitors. |
| 6. Some Americans families eat fresh salads, sandwiches or tinned soups … | 6. 30 years later after the name Coca - cola |
| 7.Many restaurants offer … | 7. for breakfast |
| 8. The recipe of Hot dogs was …. | 8. restaurants in America. |
| 9. There are many kinds of … | 9. taken from Germany. |
| 10. The first famous Coca-Cola bottle appeared … | 10. for Coca-Cola’s recipe |

1. **Перепишите текст о питании в Англии, вставив пропущенные. Полученный текст переведите на русский язык.**

**English cuisine**

English br..kfast is usually varied. For breakfast En.lish people may have po..idge or cornflakes with mil. or cream and su.ar, b.con and .ggs, fried mu..rooms, marmala.e with buttered toast and t.a or cof..e. For a change they can have a boiled egg, cold h.m, or f.sh with potato .hips.

For lunch they may have a mutton chop, or f.sh and chi.s, or cold m..t, or stick with fried potatoes and s.lad and then a fr.it dessert.

For supper they may have an .melet or sau.ages, or sometimes b.con and eggs, bread and cheese, a glass of juice or hot chocolate and frui..

1. **Соотнесите русские слова с их английскими эквивалентами.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | microwave | A | посудомоечная машина |
| 2 | stove | B | мясорубка |
| 3 | oven | C | миксер |
| 4 | dishwasher | D | микроволновая печь |
| 5 | electric kettle | E | кухонная плита |
| 6 | fridge with a freezer | F | кухонный блендер |
| 7 | mincer | G | весы |
| 8 | food blender | H | электрический чайник |
| 9 | food mixer | I | духовка |
| 10 | weight scale | J | холодильник с морозильной камерой |

1. **Заполните пропуски в предложениях словами из рамки**

|  |
| --- |
| Salt shaker, fork, bowl, pepper shaker, knife, spoon, glass, napkin, plate, cup |

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

**Упражнения на заполнение бланков, анкет.**

1. **Составьте свое резюме**

**Curriculum Vitae**

|  |  |
| --- | --- |
| Surname |  |
| First name |  |
| Address |  |
| Telephone |  |
| Date of birth |  |
| Nationality |  |
| Educational qualifications |  |
| Career history |  |
| Interests |  |

**Упражнения на отработку рецептов блюд, кулинарных характеристик блюд.**

**Dressed herring salad** **(Селёдка “под шубой”)**

**INGREDIENTS**: 2 thick salted herrings, 5 potatoes, 4 carrots, 3 beets, 1 small onion, 300 g mayonnaise, parsley and dill

**Task: arrange the stages of the technological process in the correct order**

|  |  |
| --- | --- |
| **A** | On top pour the remaining mayonnaise. |
| **B** | Grind potatoes, carrots and beets. |
| **C** | Then make a layer of beets using 1/2 of the beets, then a layer 1/2 of the carrots, 1/2 of the chopped onion and then– pieces of herring meat spreading mayonnaise evenly on top of each layer. |
| **D** | Serve as a salad in its own right or as an accompaniment to a main meal. |
| **E** | Boil vegetables until they are fork tender. |
| **F** | On a big round plate, place a layer of potatoes (whole portion), then spread mayonnaise evenly on top in a thin layer. |
| **G** | Place a layer of the remaining onion, a thin layer of mayonnaise, then a layer of remaining carrots, a thin layer of mayonnaise and finally the remaining beets. |
| **H** | Decorate the dish with chopped parsley and dill. |
| **I** | Peel skin from herrings, cut them along the spine removing the bones. Cut  herring meat into little pieces checking for bones. |
| **J** | Let it soaked overnight. |

**Borshch** **(Борщ)**

**INGREDIENTS**:1kg beef (on the bone), 2 liters water, 50 ml vegetable oil, 1 beet (boiled), 1 onion,  200g cabbage,  1 carrot , parsley to taste, 2 garlic cloves, 2 bay leaves, salt to taste, 2 tablespoons tomato paste

**Task: arrange the stages of the technological process in the correct order**

|  |  |
| --- | --- |
| **A** | Add the cabbage. |
| **B** | Add some fresh parsley. |
| **C** | Grate the boiled beet |
| **D** | Chop the cabbage |
| **E** | Squeeze a couple of cloves of garlic. |
| **F** | Chop the onion finely. |
| **G** | Add the tomato paste, stir, cover the pan with a lid and stew for 4-5 minutes over medium heat. |
| **H** | Prepare all the ingredients. Put the beet in a small saucepan, cover with water (the water should completely cover the beet) and boil until cooked. |
| **I** | Grate the peeled raw carrot. |
| **J** | Heat the vegetable oil in a frying pan. Fry the onion for 2-3 minutes over medium heat. |
| **K** | Add some salt and cook the cabbage and onion for 5-6 minutes over medium heat. |
| **L** | Take the meat out of the broth, cut into cubes and let it cool down. Carefully put the vegetables from the pan in the broth. Put the broth with vegetables on the fire, add the bay leaf, bring to the boil and cook over medium heat for 25-30 minutes. |
| **M** | Serve with sour cream and bread |
| **N** | Take a medium sized saucepan, put a piece of beef (preferably use a piece of beef with bone) in it and cover with water. The water should completely cover the beef, while it is boiling.  Skim it when it starts to boil. Then reduce heat and simmer for an hour and a half without a lid. At the end add some salt. If you wish, you can add spices or a little vinegar to get rid of the peculiar smell of boiled meat. |
| **O** | Add the carrot. |
| **P** | Add the grated beet and diced meat, remove the saucepan from heat, cover and let it infuse for 10-15 minutes. Check for salt. |

**Соотнесите название блюда с его описанием.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | Pelmeni | A | open curd tarts |
| 2 | Vinaigrette | B | soup with pickled cucumbers |
| 3 | Shchi | C | stuffed cabbage-rolls |
| 4 | Rassolnik | D | thin fruit jelly made from fruit or berry juice and potato flour |
| 5 | Kasha | E | soup with kvas, hard boiled eggs, chopped spring onions, cucumbers and dill, boiled meat; everything is chopped. It is a soup in season. |
| 6 | Kissel | F | cabbage soup with fresh or sauerkraut cabbage |
| 7 | Okroshka | G | cereal pudding. It is made of oats, rice, manna groats, buckwheat, millet |
| 8 | Golubtsy | H | a closed pie with meat, fish or cabbage filling |
| 9 | Tvorog | I | russian dumplings- cases of dough filled with meat or berries |
| 10 | Kulebiaka | J | russian salad; it is mixture of vegetables, boiled and chopped |
| 11 | Vatrushki | K | a sort of dry granulated cream cheese |