

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО
на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 6 от 09.06 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»
_____ Г.И. Софина
« 09 » 06 2021 г.
Приказ № 85-осн. от 09.06.2021 г.

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
ПО ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ**

по дисциплине

ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности

для обучающихся по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Санкт-Петербург

2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ВВЕДЕНИЕ	1
2. ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	2
ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ..	2
3. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ	3
ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ	3
4. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕННЫХ ЗАДАНИЙ	38
5. СПИСОК ИСТОЧНИКОВ ИНФОРМАЦИИ	39

1. ВВЕДЕНИЕ

Методические рекомендации предназначены для обучающихся колледжа, изучающих учебную дисциплину ОГСЭ.03 «Иностранный язык в профессиональной деятельности».

Методические указания для выполнения практических занятий созданы в помощь обучающимся для работы на занятиях, под руководством преподавателя, так и для самостоятельного выполнения практических занятий, предусмотренных рабочей программой во внеаудиторное время.

Методические рекомендации по учебной дисциплине «Иностранный язык» имеют практическую направленность и значимость. Формируемые в процессе практических занятий умения могут пригодиться обучающимся в будущей профессиональной деятельности.

Приступая к выполнению практического занятия, обучающиеся должны внимательно прочитать цель и задачи занятия, ознакомиться с требованиями к уровню подготовки в соответствии с федеральными государственными стандартами среднего профессионального образования, краткими теоретическими и учебно-методическими материалами по теме практического занятия, ответить на вопросы для закрепления теоретического материала.

Все задания к практическому занятию обучающиеся должны выполнять в соответствии с инструкцией, анализировать полученные в ходе занятия результаты по приведенной методике.

Отчет о практическом занятии следует выполнить по приведенному алгоритму, опираясь на образец.

Наличие положительной оценки по практическим занятиям необходимо для получения зачета по дисциплине, поэтому в случае отсутствия на уроке по любой причине или получения неудовлетворительной оценки за практическое занятие обучающиеся должны найти время для ее выполнения или передачи.

Если в процессе подготовки к практическим занятиям или при решении задач у обучающихся возникают вопросы, разрешить которые самостоятельно не удается, необходимо обратиться к преподавателю для получения разъяснений или указаний в дни консультаций или дополнительных занятий.

**2. ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

II курс

№ раздела, темы	Тема практического занятия	Освоение умений в процессе занятия	Кол-во часов
Тема 1. Покупки. <i>Практические занятия №1-5</i>	<i>Use of English Grammar</i> <i>The Present Simple.</i>	Проверить уровень сформированности грамматического навыка использования настоящего простого (неопределенного) времени (The Present Simple).	20
Тема 2. <i>В ресторане.</i> <i>Практические занятия №6-10</i>	<i>Writing.</i>	Проверить уровень сформированности навыка составления и написания меню кафе, используя лексику по теме, которая предъявлена на страницах учебника.	18
Тема 3. <i>Еда в США и Великобритании.</i> <i>Практические занятия №11-15</i>	<i>Reading Comprehension</i>	Проверить умение читать тексты с полным пониманием прочитанного, извлекать конкретную информацию, уровень сформированности навыка распознавания лексических единиц по теме, которые предъявлены на страницах учебника.	16
Итого на II курсе:			54

III курс

№ раздела, темы	Тема практического занятия	Освоение умений в процессе занятия	Кол-во часов
Тема 4. <i>Русская кухня</i> <i>Практические занятия №16-22</i>	<i>Use of English Grammar/Vocabulary</i>	Проверить умение читать текст с полным пониманием прочитанного, извлекать конкретную информацию, уровень сформированности навыка распознавания лексических единиц по теме , которые предъявлены на страницах учебника.	23
Тема 5. <i>Приготовление пищи.</i> <i>Практические занятия 23-29</i>	<i>Listening Comprehension. Speaking</i>	Проверить умение обучающихся высказываться по заданной ситуации в рамках пройденной темы.	22
Тема 6. <i>Обслуживание (начало)</i> <i>Практические занятия 30-33</i>	<i>Use of English Grammar/Vocabulary</i>	Проверить умение слушать с полным пониманием содержания, выделять конкретную информацию из услышанного.	13
Итого на III курсе:			58

IV курс

№ раздела, темы	Тема практического занятия	Освоение умений в процессе занятия	Кол-во часов
-----------------	----------------------------	------------------------------------	--------------

Тема 6. <i>Обслуживание (продолжение) Практические занятия 34-35</i>	<i>Listening Comprehension.</i>	Проверить умение слушать с полным пониманием содержания, выделять конкретную информацию из услышанного.	6
Тема 7. <i>Моя профессия – повар. Практические занятия №36-40</i>	<i>Reading Comprehension Writing.</i>	Проверить умение читать тексты с полным пониманием прочитанного, извлекать конкретную информацию, уровень сформированности навыка распознавания лексических единиц по теме, которые предъявлены на страницах учебника.	15
Тема 8. <i>Здоровое питание. Практические занятия №41-45</i>	<i>Use of English Grammar/Vocabulary Writing.</i>	Проверить умение читать текст с полным пониманием прочитанного, извлекать конкретную информацию, уровень сформированности навыка распознавания лексических единиц по теме , которые предъявлены на страницах учебника.	17
Итого на IV курсе:			38
Всего:			150

3. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Тема 1. «Покупки»

Практические занятия №1-5

Цель заданий – проверить уровень сформированности лексического и грамматического навыка использования настоящего простого (неопределенного) времени (The Present Simple). *Количество часов* – 20 час

Форма организации занятия – индивидуальная, парная, групповая

Вид задания – упражнения, gap-filling (заполнение пропусков), множественный выбор

Оборудование занятия: дидактические раздаточные материалы

Форма отчетности по занятию: письменные ответы на задания

Контролируемые компетенции: ОК 4, ОК 9, ОК 10.

В результате выполнения практического занятия обучающийся демонстрирует знания:

Знать: правила применения лексических единиц по теме; лексический материал по теме, грамматические правила.

В результате выполнения практического занятия обучающийся демонстрирует умения:

Уметь: читать текст с частичным пониманием прочитанного, применять знания по грамматике.

Содержание учебного материала:

Магазины, товары, совершение покупок

Грамматика: «The Present Simple Tense».

Методические советы и рекомендации по выполнению практических занятий:

- ввести новую лексику темы и речевые клише, используя конспект урока;
- прочитать и перевести текст по теме;
- выполнить аудирование;
- выполнить упражнения на развитие навыков устной речи;
- разобрать виды и правила употребления неопределённых местоимений;
- выполнить упражнения на закрепление грамматических навыков;
- составить диалоги на тему «В магазине»;
- контролировать усвоение пройденного материала.

Критерии оценки:

оценка	лексика	грамматика	содержание
«5» отлично	Студент использует лексику и простые структуры в соответствии с темой	Студент не допускает лексико-грамматические ошибки.	Содержание описания соответствует заданной теме
«4» хорошо	Студент использует лексику и простые структуры правильно, допускает ошибки при использовании сложных семантических структуры.	Студент редко допускает лексико-грамматические ошибки.	Содержание несколько отходит от темы, неполно раскрыта тема
«3» удовлетворительно	Студент использует лексику и простые структуры в основном правильно.	Студент допускает некоторые грамматические ошибки.	Содержание очень краткое, тема раскрыта недостаточно
«2» неудовлетворительно	Студент использует ограниченную лексику, не соответствующую уровню знания языка, допускает ошибки.	Студент часто допускает грамматические ошибки.	Содержание не соответствует заданной теме.

Эталон практического занятия:

1. Перевести текст:

Shopping

Shopping is an opportunity to buy everything what we need, from food to clothes. When we do the shopping we get to know a lot of information about different goods, their prices, quality. We learn to choose products, to spend money rationally. Someone will say that shopping is an original way of spending free time. Someone will say that it's a forced waste of money. Today, shopping is a means of our existence and living.

It's a so called exchange of money for any kinds of goods (from pins to vehicles). Thus, if you want to live in this world shopping is a real necessity for you. Everyone does the shopping: from the poor to a millionaire.

By the way, shopping is a great entertainment too. If you want to relax, shopping is for you. Many girls enjoy shopping and spend the whole day visiting shops and buying things. For them the process of shopping is more important than purchasing. While shopping we talk, with, other people, get experience, get to know many interesting things. But, of course, shopping depends not only on our mood but on our money, too. If you have a lot of money -you can choose what you want if you don't have — you are to be very economical and buy only the things which are essential.

Nowadays there are different ways of shopping. Years ago people went to the shops and bought everything they needed. With the development of progress shopping began to change and now you can purchase things on the Internet. To attract customers shops provide various services: free home delivery and installation of some gadgets, money-back guarantee, buy and win coupons, repair services. They sell their goods on credit and what not. How inventive people may be in their thirst to get to somebody else's money!

While speaking about shopping I can't but mention a very specific phenomenon of our life - advertising. We have to listen to ads and watch commercials at least hundred times a day. It penetrates to our minds and makes us wear some kind of clothes and shoes, it insists on our chewing all the time, cleaning our teeth with Colgate after we drink Coffee Nescafe.

As there are many different goods, so there are many shops which sell this or that kind of products. Here's a short guide of different kinds of shops. Department stores have many different departments: haberdashery, headwear, perfumery, stationery, leather goods, sports goods, china and glass, fabrics, linen, readymade men's and ladies' departments. In the ladies' clothing department you can choose dresses, skirts, blouses, coats, underwear. In the men's clothing department one can buy suits, sweaters, cardigans, pullovers, trousers and woolen jackets. We go to the dairy shop to buy milk, cream, cheese. Tinned fish, caviar, crabs, lobsters, and different sorts of fish — carp, cod, salmon, trout, mackerel — can be found at the fishmonger's. Sugar, semolina, buckwheat, rice, coffee, spaghetti, noodles are sold at the grocer's. At the greengrocer's we can find all sorts of vegetables and fruit. Well, all this stuff you may buy at a market place and very often it is cheaper and of better quality. There are also big supermarkets where you can buy everything. Such shops are very universal and well-stocked. Moreover, we can order goods by telephone and with the help of different catalogues and fashion magazines.

2. Работа с текстом: Buying foodstuff

It's a very **exciting** topic for most women and it's very boring for the greater part of men. Now we can buy practically everything when you have one thing – money. When we need some **foodstuff** we can go to a **supermarket** or to a **food store**. Now we have huge **shopping centres** that include a food store and a **department store** with many **departments**. But I prefer to go to small shops – the **bakery**, the **dairy**, the **greengrocery**. I can buy fish at the **fishmonger's**, meat at the **butcher's** and salt, vinegar, sugar and flour at the **grocery**. And of course when I want some cakes or fresh-baked pies I go to the **confectionery**. In such shops **sales-assistants** are usually very friendly **towards customers**. Everybody knows that a visit to a good shop **is worth** two visits to a good doctor.

Sometimes when you look at **displays** you **are at a loss** – you can't decide what to choose and what to buy. All those **tins**, **transparent wrappings**, **bottles**, **packets**, **cartons**, **see-through trays** with food, **jars**, **tubs**, **drums**, and **boxes** with bright **labels** **attract your attention** and make you **spend** more **money** than you have planned at home.

Supermarkets are much **the same** the world over – especially the **queues**. When you come to a shop first of all you take out your **shopping list**, have a look at **prices** of foodstuff on the **racks**, think if you can **afford** all you want and only then you begin to **load** your **trolley** or **shopping / wire basket**. After that you go with all your **purchases** to a **check-out point**. There a **cashier** **runs her pen over the barcodes** of the foodstuff, **adds up prices** and **totals up**. Usually you **pay in cash** but now some people **write out a cheque**. You give her money and she gives you a **check** and your **change**.

3. **Here is a shopping list. Where you can buy these things?**

a loaf of brown bread	1 small cabbage	a bottle of vinegar
a loaf of long French bread	a tin of condensed milk	2 medium-size herrings
1 large cod	a bunch of radishes	a tin of sardines in oil
1 kg of pork	a drum of margarine	2 kg of potatoes
3 lemons	0,5 kg of cheese	a large chicken
0,3 kg of ham	a 2 kg bag of flour	a 0,5 kg pack of sour cream
biscuits	a packet of frozen cauliflower	0,2 kg of butter
a family-size pack of yoghurt	two bottles of mineral water	a packet of orange juice
a 1 litre packet of milk	a jar of honey	a box of chocolate

4. What do we buy a) by kilos, b) by quantity, c) by tens in Russia?

Fish, carrots, cabbage, kiwi, meat, eggs, pineapples, sausage, rye bread, oranges, tinned fish, chocolate, garlic, turkey, bananas, lettuce.

5. Say which products are priced a) per kilo, b) per each.

Onions, tomatoes, pineapples, kiwi, long French bread, tinned meat, cabbages, mangoes, buns, chops, apples, cucumbers, yoghurt.

6. **Exclude (исключите) from the lists below products which cannot be sold as it mentioned.**

pre-prepared	frozen	dried	tinned	
garlic	cherries	banana	flour	<i>pre-prepared* -</i>
steaks	onions	fish	pork	<i>полуфабрикаты</i>
fish fillet	turkey	meat	peaches	<i>prepackaged / prepacked-</i>
potatoes	bread	ham	lettuce	<i>расфасованные</i>
tomatoes	spaghetti	plums	tuna	

Put the verbs from the box into the gaps where it is necessary, using The Present Simple. Use appropriate form of the verb (affirmative, negative, interrogative). Use Grammar Support on pages 192 - 196.

Speak open read use watch like enjoy drink talk go

1. Margaret ...four languages.
2. In Britain the banks usually ...at 9.30 in the morning.
3. I buy a newspaper everyday but sometimes I ...it.
4. Paul has a car but he ...it very often.
5. ...you ...TV a lot?
6. ...your brother ...football?
7. Julia always ...parties.
8. I never ...coffee.
9. Sue is a very quiet person. She ...much.
10. How often ...you ...to the theatre?

Источники:

1. Голубев А.П., Балюк Н.В. Английский язык: учебник для учреждений СПО. -19-е изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия». 2020. – 336 с.: ил.
2. Карпова Т.А. English for Colleges = Английский язык для колледжей: учебное пособие/ Т.А. Карпова. – 15-е изд., стер. – Москва: КНОРУС, 2021. -282с.
3. Электронный ресурс: URL: <http://grammar-tei.com/tema-shopping-po-anglijskomu-yazyku-s-perevodom>

Тема «В ресторане»

Практические занятия №6-10

Цель задания – проверить уровень сформированности навыка составления и **написания** меню кафе, используя лексику по теме, которая предъявлена на страницах учебника.

Количество часов - 18час

Форма организации занятия – индивидуальная, парная

Вид задания – filling in Menu Card. Чтение и перевод текстов, упражнения.

Оборудование занятия: дидактические раздаточные материалы

Контролируемые компетенции: ОК 4, ОК 9, ОК 10.

В результате выполнения практического занятия обучающийся демонстрирует знания:

Знать: правила применения лексических единиц по теме; лексический материал по теме, грамматические правила.

В результате выполнения практического занятия обучающийся демонстрирует умения:

Уметь: читать текст с частичным пониманием прочитанного, применять знания по грамматике.

Содержание учебного материала:

Виды ресторанов. Меню кафе. Столовый этикет.

Грамматика: Модальные глаголы. Местоимения many, much, a lot of, few, a few, little, a little.

Методические советы и рекомендации по выполнению практических занятий:

- ввести новую лексику темы и речевые клише, используя конспект урока;
- прочитать и перевести текст по теме;
- выполнить аудирование;
- выполнить упражнения на развитие навыков устной речи;
- разобрать виды и правила употребления местоимений many, much, a lot of, few, a few, little, a little. ;
- выполнить упражнения на закрепление грамматических навыков;
- составить диалоги на тему «В ресторане»;
- контролировать усвоение пройденного материала (монологические высказывания, выполнение тестовых заданий).

Критерии оценки:

оценка	лексика	грамматика	содержание
«5» отлично	Студент использует лексику и простые структуры в соответствии с темой	Студент не допускает лексико-	Содержание описания

		грамматические ошибки.	соответствует заданной теме
«4» хорошо	Студент использует лексику и простые структуры правильно, допускает ошибки при использовании сложных семантических структуры.	Студент редко допускает лексико-грамматические ошибки.	Содержание несколько отходит от темы, неполно раскрыта тема
«3» удовлетворительно	Студент использует лексику и простые структуры в основном правильно.	Студент допускает некоторые грамматические ошибки.	Содержание очень краткое, тема раскрыта недостаточно
«2» неудовлетворительно	Студент использует ограниченную лексику, не соответствующую уровню знания языка, допускает ошибки.	Студент часто допускает грамматические ошибки.	Содержание не соответствует заданной теме.

Эталон практического занятия:

1. Перевести текст и выполнить задание 1.

Restaurants:

Different types of food catering establishments.

Types of catering establishments are

- Full-service restaurants
- Fast-food restaurants
- Bars (pubs)
- Cafes

What does the word "restaurant" mean ?

-A place where meals are served to the guests.

-A building (or part of a building) or any place used as a place where meals or sandwiches are prepared and/or served to its guests.

What does the word "restaurant" come from?

- The term restaurant (from the French "to restore") first appeared in the 16th century.
- Sobrino de Botin is the oldest restaurant in existence today. It opened in 1725 in Madrid, Spain.

Full-service restaurants :main features

A restaurant prepares and serves food and drink to customers. Meals are generally served and eaten on premises, but many restaurants also offer take-out and food delivery services. Restaurants vary greatly in appearance and offerings, including a wide variety of cuisines .

A restaurant owner is called a restaurateur; both words derive from the French verb *restaurer*, meaning "to restore". Professional artisans of cooking are called chefs, while prep staff and line cooks prepare food items in a more systematic and less artistic fashion.

Fast-food restaurants: the main features

A fast food restaurant, sometimes known as a quick service restaurant or QSR, is a specific type of restaurant characterized both by its fast food cuisine and by minimal table service. The first fast food restaurants originated in the United States with White Castle in 1916. Variations on the fast food restaurant concept include fast casual restaurants and catering trucks.

McDonald's Corporation is the world's largest chain of hamburger fast food restaurants, serving nearly 47 million customers daily. McDonald's sells hamburgers, cheeseburgers, chicken products, French fries, breakfast items, soft drinks, milkshakes, and desserts.

The company has modified its menu to include healthier alternatives such as salads, wraps and fruit.

Bars and pubs: the main features

Bar has different names: a pub, tavern, saloon, inn

Bar is a food catering establishment that serves drinks, especially alcoholic beverages such as beer, liquor, and cocktails. Bars provide stools or chairs for their patrons along tables or raised counters. The term "bar" is derived from the specialized counter on which drinks are served. The "back bar" or "gantry" is a set of shelves of glasses and bottles behind that counter. In some bars, the gantry is elaborately decorated with woodwork, etched glass, mirrors, and lights.

Types of bars: salad bar, disco bar, fruit bar, karaoke bar, milk bar, dessert bar, an express bar, sport bar.

Café : the main features

café (pronounced /kæfeɪ/) in the United States mean an informal restaurant, offering a range of hot meals and made-to-order sandwiches, while in most other countries it refers to an establishment which focuses on serving coffee, like an American coffee house.

A "café" can also refer to a small informal public discussion. These are usually live events, and often focus on starting an open conversation on a particular topic.

Different types of food catering establishments

The main features:

Restaurants	Full-service restaurants	Fast-food restaurants	Bars / pubs	Café
The main features:				

Translate:

1. Ресторан полного обслуживания
2. (есть) на месте – в ресторане
3. на вынос
4. служба доставки
5. разнообразие кухни
6. ресторатор
7. шеф

8. посетители
9. здоровая альтернатива
10. стойка бара
11. сделанные по заказу
12. открытая дискуссия

Форма отчетности по занятию: написанное меню кафе

Fill in the Menu Card.

Use Lexical Support on pages 158 – 168, exercise 5 on page 35 and the example below.

Menu Card

<p><u>Starters</u> Herring with onion Assorted fish Assorted meat</p>	<p><u>Side Dishes</u> Fried potatoes Mashed potatoes Boiled vegetables</p>
<p><u>Salads</u> Cucumber and tomato salad Crab salad Fish salad</p>	<p><u>Specialties</u> Roast duck and apples Bared carp with mushrooms Hotpot</p>
<p><u>Soups</u> Mushroom soup Onion soup Pea soup Beef tea and patties</p>	<p><u>Desserts</u> Ice cream Mousse</p>
<p><u>Main courses</u> Lamb chop Entrecote Roast beef Boiled sturgeon Fried salmon</p>	<p><u>Beverages</u> Mineral water Coca-Cola</p>

Источники:

1. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /Н.И.Щербакова, Н. С. Звенигородская. -15-е изд. стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2020.- 320с.

Тема «Еда в США и Великобритании»

Практические занятия 11-16

Цель заданий – проверить умение читать текст с полным пониманием прочитанного, извлекать конкретную информацию, уровень сформированности навыка распознавания лексических единиц по теме, которые предъявлены на страницах учебника.

Количество часов - 19час

Форма организации занятия – индивидуальная, парная

Вид задания – true/false (верно/неверно), чтение и перевод текстов, упражнения

Оборудование занятия: дидактические раздаточные материалы

Форма отчетности по занятию: письменные ответы на задания

Контролируемые компетенции: ОК 4, ОК 9, ОК 10.

В результате выполнения практического занятия обучающийся демонстрирует знания:

Знать: правила применения лексических единиц по теме; лексический материал по теме, грамматические правила.

В результате выполнения практического занятия обучающийся демонстрирует умения:

Уметь: читать текст с частичным пониманием прочитанного, применять знания по грамматике.

Содержание учебного материала:

Еда в США и Великобритании. Традиции. Особенности. Национальные блюда.

Составление меню.

Методические советы и рекомендации по выполнению практических занятий:

- ввести новую лексику темы и речевые клише, используя конспект урока;
- прочитать и перевести текст по теме;
- выполнить аудирование;
- выполнить упражнения на развитие навыков устной речи;
- составить диалоги на тему «Еда в США и Великобритании»;
- контролировать усвоение пройденного материала (монологические высказывания, выполнение тестовых заданий).

Критерии оценки:

оценка	лексика	грамматика	содержание
«5» отлично	Студент использует лексику и простые структуры в соответствии с темой	Студент не допускает лексико-грамматические ошибки.	Содержание описания соответствует заданной теме
«4» хорошо	Студент использует лексику и простые структуры правильно, допускает ошибки при использовании сложных семантических структуры.	Студент редко допускает лексико-грамматические ошибки.	Содержание несколько отходит от темы, неполно раскрыта тема

«3» удовлетвори тельно	Студент использует лексику и простые структуры в основном правильно.	Студент допускает некоторые грамматические ошибки.	Содержание очень краткое, тема раскрыта недостаточно
«2» неудовлетво рительно	Студент использует ограниченную лексику, не соответствующую уровню знания языка, допускает ошибки.	Студент часто допускает грамматические ошибки.	Содержание не соответствует заданной теме.

Эталон практического занятия:

1. Перевести текст и выполнить задание 1.

Read the text «How Do the Americans Eat?» on pages 45-46. For statements 1-10 decide which of them are **True** and which are **False**. **Correct the false ones.**

1. Mexican food is not the favourite of many Americans.
2. Usually the Americans eat four times a day.
3. For breakfast the Americans have first juice, then different kinds of cereal, tea and coffee.
4. For lunch the Americans have fast food: soups, fried chicken, beef, mashed potatoes, beer.
5. For dinner the Americans always have pizza, potato chips, McDonalds's food, sandwiches, hot dogs, any kind of sweet gas water.
6. The Americans often eat herring and soup.
7. During any meal the Americans drink different kinds of gas water or Coca-Cola.
8. The American people like ice-cream, cookies, cakes, candies very much.
9. The Americans go outside and very popular food is barbecue and food in cans.
10. 20 per cent of the Americans (children and adults) are overweight.

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

cook, of, and, also, drink, is, made, place, the, eat, are, wins, soup
--

Irish Food

Ireland ____ (1) on the edge of Europe, with the Atlantic Ocean to its west. In the southwest ____ (2) the island, the climate is influenced by the Gulf Stream.

Dublin is a home of *Guinness* and a very cool ____ (3) for a short break.

It has one of ____ (4) youngest population in Europe and one that is well-travelled so the culinary influences ____ (5) international. You can ____ (6) excellent cheese, Japanese and Mediterranean cuisines.

There are plenty of oysters, lobsters ____ (7) scallops from the West Coast, world-class beef and some of the sweetest lamb you've ever eaten.

Irish farmhouse cheese regularly ____ (8) awards internationally.

Bread is tasty. Soda bread (flour, salt, bread soda and buttermilk) is ____ (9) daily in many households. Wheaten bread – another name for brown soda bread – is ____ (10) favourite.

The Irish people make ____ (11) with garden vegetables or wild foods. They also like to ____ (12). Irish stew (based on neck of lamb) or a beef casserole, a hearty main course, served with potatoes. There are hundreds of places to eat and to ____ (13) a bottle of excellent wine and a cup of good coffee in the city of Dublin.

Ответы:

Задание 2:

Номер задания	Правильный ответ	Номер задания	Правильный ответ
1.	is	8.	wins
2.	of	9.	made
3.	place	10.	also
4.	the	11.	soup
5.	are	12.	cook
6.	eat	13.	drink
7.	and		

Источники:

1. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /Н.И. Щербакова, Н. С. Звенигородская. -15-е изд. стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2020.- 320с.
2. Гончарова Т.А. Английский язык для профессии «Повар-кондитер»: учебное пособие Т.А.Гончарова, Н.А. Стрельцова. – Москва: КНОРУС, 2021. – 268 с.

Тема «Русская кухня»

Практические занятия 16-22

Цель заданий – проверить умение читать текст с полным пониманием прочитанного, извлекать конкретную информацию, **уровень сформированности навыка распознавания лексических единиц по теме**, которые предъявлены на страницах учебника.

Количество часов - 23час

Форма организации занятия – индивидуальная, парная, групповая

Вид задания – multiple choice (множественный выбор)

Оборудование занятия: дидактические раздаточные материалы

Форма отчетности по занятию: письменные ответы на задания

В результате выполнения практического занятия обучающийся демонстрирует знания:

Знать: правила применения лексических единиц по теме; лексический материал по теме, грамматические правила.

В результате выполнения практического занятия обучающийся демонстрирует умения:

Уметь: читать текст с частичным пониманием прочитанного, применять знания по грамматике.

Содержание учебного материала:

Национальные блюда русской кухни. Технологии приготовления.

Грамматика: Пассивный залог. Союзы either ... or, neither ... nor.

Методические советы и рекомендации по выполнению практических занятий:

- ввести новую лексику темы и речевые клише, используя конспект урока;
- прочитать и перевести тексты по теме;
- выполнить упражнения на развитие навыков устной речи;

- составить диалоги на тему «Национальная русская кухня»;
- контролировать усвоение пройденного материала (монологические высказывания, выполнение тестовых заданий).

Критерии оценки:

оценка	лексика	грамматика	содержание
«5» отлично	Студент использует лексику и простые структуры в соответствии с темой	Студент не допускает лексико-грамматические ошибки.	Содержание описания соответствует заданной теме
«4» хорошо	Студент использует лексику и простые структуры правильно, допускает ошибки при использовании сложных семантических структуры.	Студент редко допускает лексико-грамматические ошибки.	Содержание несколько отходит от темы, неполно раскрыта тема
«3» удовлетворительно	Студент использует лексику и простые структуры в основном правильно.	Студент допускает некоторые грамматические ошибки.	Содержание очень краткое, тема раскрыта недостаточно
«2» неудовлетворительно	Студент использует ограниченную лексику, не соответствующую уровню знания языка, допускает ошибки.	Студент часто допускает грамматические ошибки.	Содержание не соответствует заданной теме.

Эталон практического занятия:

Translate:

Russian Cuisine

Russian cuisine often gets a bad press for being bland and stodgy but this reputation is undeserved. Russian cuisine has some delicious dishes which you should definitely try when visiting the country. Russian cuisine has absorbed European, eastern, southern and northern influences and it can vary from region to region, even in respect of the same dish. Russian food tends to be very heavy with lots of fat due to the use of oil, butter, sour cream and mayonnaise. This can be explained by the traditional need of calories during Russia's harsh winters. Pickled foods also feature heavily, again due to the winter and the need to preserve fresh products. Traditionally Russian food was cooked in special ovens which even today are still found all over Russian villages. Below we provide you with a brief guide of some of the dishes you will see on a traditional Russian menu.

Zakuski / Hors d'oeuvre (Закуски)

A special feature of Russian cuisine is its wide array of hors d'oeuvre. These can be made out of vegetables, meat or fish and can be ordered as a started or just to have on the table throughout the dinner, as they are often eaten after a shot of vodka is drunk.

Caviar (Икра)

Caviar is a popular item on Russian menus and it is usually the red variety (salmon roe) rather than the rarer and more expensive black variety (sturgeon caviar). However the Russian word for caviar (ikra) is also used for a vegetable dish which is made of aubergines or courgettes mashed into a paste with herbs and spices.

Kholodets (Холодец)

Kholodets is a favourite dish among Russians which does not often go down well with foreigners! It is an aspic type dish of pieces of meat (often including offal) set in transparent jelly and served cold, usually with horseradish or mustard. For Russians it is a favourite accompaniment to vodka.

Pies (Пирожки)

Another favourite snack in Russia is various forms of pies which can often be bought from kiosks across the country. The fillings can be either sweet or savoury. Sweet varieties include lemon curd and all sorts of berries. Savoury pies can be filled with chicken, ham, fish, potato, egg and rice or cabbage. Russian pies are often made with dough containing yeast, but another type of pies are called sloikas which are made out of puff pastry.

Julienne (Жюльен)

The dish known as julienne in Russia is basically strips of mushrooms which have been baked in cream and topped with cheese. It is normally served in the small metal dish in which it was cooked. Occasionally it can be a larger dish as a main meal; in this case it sometimes also contains chicken and potato.

Salads (Салаты)

Russians tend to prefer their salads heavy with lots of mayonnaise, although European style olive oil and vinegar-based salads, such as caesar salads and greek salads, can now be found alongside the traditional Russian salads on most menus across the country. Russian salads with fresh vegetables often use sunflower oil rather than olive oil.

Olivier (Оливье)



The most popular salad in Russia is probably the olivier salad which has become the traditional favourite to eat on New Year's Eve. The salad was first made by the Belgian chef Lucien Olivier who owned the Hermitage Restaurant in Moscow in the early 1860s. However Olivier took the exact recipe of his salad to the grave with him, although many other variants have been created since then using the basic ingredients he used. These are boiled eggs, boiled potatoes, onion, chicken breasts, and peas, which are all cut into small pieces and mixed with lots of mayonnaise. You will find this salad on most menus, especially in the provinces.

Vinegret (Винегрет)



Another classic Russian salad is vinegret. This salad is made out of diced potatoes, carrots, gherkins, onions and beetroot which gives it its

red colour. Most vinegret salads now are commonly covered with oil or mayonnaise, but originally it would have been a vinegrette from where the salad gets its name.

Herring In a Fur Coat (Селёдка под шубой)



Another popular salad among Russians which enjoys less popularity among foreigners is the dish known as herring pod shuboy, which literally means 'under a fur coat'. It is a layered salad starting with diced herring, then usually thin strips of potatoes, carrots, boiled eggs and finally beetroot. Mayonnaise is also put between each layer.

Korean Carrots (Морковь по-корейски)



is Korean carrots is a salad made of thinly sliced carrots in oil and spices. It is named Korean carrots as it was first made by Koryo-saram - ethnic Koreans who moved to Russia in the late 19th and remained during the Soviet Union. The dish was invented as a substitute to kimchi as the chinese cabbage needed for kimchi was not available in the Soviet Union

Breakfast Dishes (Завтраки)

Russian breakfasts at restaurants and hotels can vary and sometimes dishes more resembling dinner such as sausages and pasta can be served. The dishes mentioned below though make a delicious start to the day.

Kasha (Каша)



You cannot talk about Russian cuisine without mentioning kasha which is the Russian version of porridge and is a firm favourite and not just as a breakfast. Kasha can be made out of any grain for example millet (пшённая каша), semolina (манная каша), oatmeal (овсяная) and rice (рисовая), but the most popular is probably buckwheat (гречневая каша).

Blini (Блины)



One of the most popular Russian dishes is pancakes or 'blini' as they are known in Russian. Blini is the plural and blin the singular. They are also often called blinchiki (singular: blinchik) which is just the diminutive form of blin. In the west the dish known as blinis involves tiny pancakes, whereas in Russian the blini are of a standard size. Of course blini are not just for breakfast, they can also be eaten as a snack, a main course or a desert. In most cities you will find lots of 'blinnaya' restaurants or stalls which just serve blini. They are usually stuffed with sweet or savoury fillings or just eaten with sour cream.

Syrniki (Сырники)



Tvorog, which is a type of curd cheese, is popular in Russian cuisine and it is used to make the fat pancakes called syrniki. Tvorog is mixed with flour, eggs, sugar and sometimes also raisins and fried in a pan until the outside becomes crispy by the inside remains soft. They are usually served with sour cream or jam.

Oladi (Оладьи)



Oladi are another type of fat pancake and come in many forms. Standard oladi are made out of flour, milk and eggs and fried in a pan resembling something like scotch pancakes. However it is possible to add to this basic mixture a whole range of grated vegetables such as onion, courgette, aubergine or carrots to make a more savoury dish. Oladi which contain grated potatoes and onions are known as draniki (драники).

Soups (Супы)

Soup is an important dish in Russia and most Russian meals start with soup. In fact the common type of service where various courses (salad, soup, main, desert) are brought sequentially was originally known as Service à la russe ('service in the Russian style') and previously in Europe all dishes were placed on the table at once.

Borsch (Борщ)



Borsch, or beetroot soup, is probably the most famous Russian soup, although it is found with slight variations throughout Ukraine, Belarus, Poland and other Slavic countries. The standard version of borsch is the red version which is made with beetroot, although there is a green version too which has herbs, especially sorrel, instead of beetroot. Borsch can be made with or without meat, though it usually contains beef unless stated otherwise. Vegetarian borsch is usually called postnoy ('постной') meaning it is suitable for Lent ('пост').

Schi (Щи)



A counterpart to borsch in Russia is schi, which is a similar type of soup except that it is made with cabbage rather than beetroot. It can be served with meat or without.

Ukha (Уха)



The main fish soup in Russia is known as ukha and it is especially popular on camping trips when cooked using freshly caught fish.

Okroshka (Окрошка)

The most popular cold soup is called okroshka. The soup is usually made with boiled potatoes, boiled eggs, spring onions and ham with a liquid base which is usually kvas or kefir. Russians especially love this cooling soup on a hot day, but for foreigners it is normally quite an acquired taste at best!

Solyanka (Солянка)

Another favourite soup in Russia is solyanka which is a sour, salty and slightly spicy soup. The soup can be made with either meat, fish or mushrooms but usually always contains gherkins, olives, lemon slices and herbs.

Rassolnik (Рассольник)

The soup called rassolnik is similar to solyanka as its main ingredient is gherkins and herbs and spices. It can be both vegetarian or with meat. Sometimes it also contains potatoes or grains.

Main courses (Основные блюда)

Most Russian main courses consist of meat and although the situation is improving, vegetarians still don't always have a lot of choice when order food in restaurants. The most popular meats in Russia are pork, beef, chicken and lamb. However you can also sometimes find on the menu rabbit, duck, goose and in some specialist restaurants even wild boar, moose, venison and bear. In restaurants you normally need to choose a side dish separately to your main. Popular side dishes include fried potato, mashed potatoes, chips, rice, buckwheat or macaroni. Upon arriving in Russia it won't take long for you to notice that dill is a popular herb in Russian cuisine.

Shashlyk (Шашлык)

For meat lovers shashlyk is the dish you. Shashlyk is the Russian equivalent of a shish kebab although in fact the dish actually originates from the Caucasus. In Russia the meat of choice for shashlyk is pork, but in the Caucasus it is lamb. However most restaurants also offer chicken, beef, fish, offal and vegetable shashlyk too. The meat is marinated before being cooked on skewers over hot coals. It is common for Russians to go to the countryside in the summer to make their own shashlyk on a mangal - a makeshift barbecue. Shashlyk is often served with bread known as lavash (either thick or paper thin), a small salad and a spicy tomato sauce. Another variant of shashlyk is known as lyulya-kebab (люля-кебаб) which is made out of minced meat rather than pieces of meat.

Cutlets (Котлеты)



Meat cutlets often feature on Russian menus. Cutlets are made out of minced meat, chicken or fish, with the addition of breadcrumbs and pan fried. A tasty popular variant of this is the chicken kiev (котлета по-киевски) which is either a breaded tenderised chicken breast or a chicken cutlet stuffed with butter and herbs. Pozharsky cutlets (пожарские котлеты) are a chicken cutlet in breadcrumbs.

Beef Stroganov (Бефстроганов)



One of the most famous Russian dishes is beef stroganov, which is sautéed pieces of beef in a sour cream sauce. Sometimes it can also be main with pork or chicken even though it may still be called "beef" stroganov on the menu. The dish is named in honour of the Stroganov family who were a very successful and influential dynasty of merchants who became rich and financed the Russian annexation of Siberia, becoming even richer in the process.

Zharkoe (Жаркое)



Also popular in Russia is a type of stew known as zharkoe which comes in a special clay pot. Such stews include meat, potatoes and root vegetables and are stewed in either stock or a herby tomato sauce and sometimes topped with cheese.

Pelmeni (Пельмени)



A favourite Russian dish, especially among students, is pelmeni. These are like fat ravioli stuffed with meat and boiled, although they can also be fried. They are normally served with sour cream and can even be served in the bouillon in which they were boiled. The dish originates from Siberia and the word pelmeni translates from the Komi language as 'bread ear'.

Vareniki (Вареники)

Vareniki are very similar in form to pelmeni and are also boiled like pelmeni. The main difference is that pelmeni are usually filled with meat but vareniki can have with different fillings. They can be savoury with potato, mushrooms or cabbage or sweet with berries or tvorog.

Golubtsy (Голубцы)



Golubtsy are stuffed cabbage rolls and are popular in Russian and Ukrainian cuisine. The cabbage leaves are stuffed with minced meat and rice and then cooked in a tomato-based sauce and served with sour cream and fresh herbs. You can also get lazy golubtsy (‘ленивые голубцы’) where the cabbage has been chopped up and mixed with the minced meat, but cooked in the same way.

Drinks (Напитки)

Although in Russian you can now get hold of most of the brands of soft drinks and alcohol you find in the West, there are some drinks that are specialities of Russia. The most popular non-alcoholic drink in Russia is probably tea and most gatherings will probably end with a cup of tea accompanied with something sweet.

Mors is a traditional non-alcoholic Russian drink made by boiling berries, water and sugar in a pot. Various types of berries can be used, of which there are many in Russia, but the most popular for mors are cranberries (клюквенный морс), cowberries (брусничный морс) and blackcurrants (морс из черной смородины).



Kompot is similar to mors but whereas mors is made with berries, other fruit is boiled with sugar and water to make kompot. The most traditional flavours are apple, apricot, peach or just a mix of dried fruit. Normally it is served with pieces of the fruit still in the glass.



Kvas is a popular drink across the country. It is made out of fermenting black bread and can be flavoured with berries, fruit or honey. The drink has a specific taste which is not always appreciated by foreigners and it is just slightly alcoholic, below 1%. Kvas is used as the base for one version of the cold Russian soup known as okroshka.



Medovukha or mead is a traditional alcoholic drink made by fermenting water and honey. It is especially associated with monks and monasteries and the ancient city of Suzdal has its own famous brand. Generally medovukha has an alcohol volume of around 5% but there is also a version which is more of a spirit and much stronger.



Sbiten is another traditional Russian drink which was first mentioned in chronicles in 1128. It is made out of water, honey and spices such as cinnamon, sage, mint and ginger. It is normally non-alcoholic and served hot, although a cold version is also drunk, especially in the banya.



If you don't speak Russian you may accidentally buy a carton of **Kefir** thinking it is milk or yoghurt and get a surprise as kefir is a fermented milk drink. It most likely originated in the Caucasus and is somewhat of an acquired taste. Ryazhenka (ryazhenka) is similar to kefir but it is made out of fermented baked milk.



Kisel gets its name from the Russian word for sour 'kisly' and is a fruit drink normally made out of berries which also contains gelatine to make it rather thick and gloopy.



In 1973 the Soviets developed a fizzy drink as an alternative to Coca-Cola called **Baikal** after the famous lake in Siberia. The drink is still available today but is nowhere near as popular as Coca-Cola or Pepsi. It is the same colour as its American counterparts but has a much more medicinal taste thanks to the addition of herbal extracts.

2. Read the text «Russian Cuisine» on pages 64-66 attentively. Use a dictionary on pages 66-67 while reading a text. Choose the right item. For statements 1-10, decide which answer is correct. Circle the corresponding letter.

Use vocabulary on page 171-174.

1. Sour cream is to most Russian soups.
a) added; b) baked; c) cooked.
2. Pelmeni are cooked in slightly boiling water.
a) whipped; b) salted; c) cooled.
3. Fillings are made of beef, mutton or pork.
a) minced; b) mixed; c) broiled.
4. Kasha or porridge in the Russian brick stove has a special flavor.
a) broiled; b) baked; c) cooked.
5. Beef steaks and schnitzels are on frying pans.
a) combined; b) boiled; c) fried.
6. Russian-style mushrooms are real forest mushrooms.
a) salted; b) drained; c) cut.
7. The typical Russian meat dish is a suckling pig whole.
a) stewed; b) stuffed; c) baked.
8. Beef fillet is with mushrooms.
a) roasted; b) mashed; c) minced.
9. Salmon dishes are very delicious.
a) Grated; b) Cut; c) Fried.
10. Then the semolina is .
a) tossed; b) sliced; c) whisked.

Источники:

1. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /Н.И. Щербакова, Н. С. Звенигородская. -15-е изд. стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2020.- 320с.
2. Гончарова Т.А. Английский язык для профессии «Повар-кондитер»: учебное пособие / Т.А.Гончарова, Н.А. Стрельцова. – Москва: КНОРУС, 2021. – 268 с.
3. Электронный источник: URL: <https://rusmania.com/russian-cuisine>

Тема 5. «Приготовление пищи»

Практические занятия №23-29

Цель задания – проверить умение обучающихся высказываться по заданной ситуации в рамках пройденной темы.

Количество часов -22 час

Форма организации занятия – индивидуальная

Вид задания – expressing opinion (владение речевыми функциями: выражение мнения).

Оборудование занятия: дидактические раздаточные материалы

Форма отчетности по занятию: говорение, письменные работы в рамках пройденной темы

Контролируемые компетенции: ОК 4, ОК 9, ОК 10.

В результате выполнения практического занятия обучающийся демонстрирует знания:

Знать: правила применения лексических единиц по теме; лексический материал по теме, грамматические правила.

В результате выполнения практического занятия обучающийся демонстрирует умения:

Уметь: читать текст с частичным пониманием прочитанного, применять знания по грамматике.

Содержание учебного материала:

Приготовление пищи. Подготовка к празднику. Молекулярная пища. Технологии приготовления блюд. Рецепты.

Грамматика: The Present Continuous Tense

Методические советы и рекомендации по выполнению практических занятий:

- ввести новую лексику темы и речевые клише, используя конспект урока;
- прочитать и перевести тексты по теме;
- выполнить упражнения на развитие навыков устной речи;
- составить план подготовки к празднику (рецепты, меню, план обслуживания праздничного ужина);
- контролировать усвоение пройденного материала (монологические высказывания, выполнение тестовых заданий).

Критерии оценки:

оценка	лексика	грамматика	содержание
«5» отлично	Студент использует лексику и простые структуры в соответствии с темой	Студент не допускает лексико-грамматические ошибки.	Содержание описания соответствует заданной теме
«4» хорошо	Студент использует лексику и простые структуры правильно, допускает ошибки при использовании сложных семантических структуры.	Студент редко допускает лексико-грамматические ошибки.	Содержание несколько отходит от темы, неполно раскрыта тема
«3» удовлетворительно	Студент использует лексику и простые структуры в основном правильно.	Студент допускает некоторые грамматические ошибки.	Содержание очень краткое, тема раскрыта недостаточно
«2» неудовлетворительно	Студент использует ограниченную лексику, не соответствующую уровню знания языка, допускает ошибки.	Студент часто допускает грамматические ошибки.	Содержание не соответствует заданной теме.

Эталон практического занятия:

1. Выполнить задания:

Food Likes / Dislikes

Write down below the images the food you like and the food you don't like :

- | | | | | |
|-------|-----------|----------------|----------|------------|
| rice | spaghetti | fried potatoes | carrot | fried egg |
| milk | pizza | hamburger | fish | boiled egg |
| steak | salad | lemon | cucumber | corn |



I like

I don't like

Describing food

In the boxes below you will find many **adjectives** you can use to describe the different foods. Can you also come up with suggestions of your own for describing the many types of food?

TOUCH	SHAPE	COLOUR	TASTE
Rotten, greasy, crunchy, crispy, mushy, ripe, sticky, grubby, melted, slimy, soft, hard, prickly	round, square, straight, triangular, oval, sleek, blobby, flat, elliptical, crooked, wavy	pink, red, orange, black, yellowish, blue, dark, green, purple, white, grey, brown	sweet, salty, bitter, flavoured, sour, spicy, juicy, fresh, tasteless, hot, mild
 1. _____ 2. _____ 3. _____ 4. _____ 5. _____	 1. _____ 2. _____ 3. _____ 4. _____ 5. _____	 1. _____ 2. _____ 3. _____ 4. _____ 5. _____	 1. _____ 2. _____ 3. _____ 4. _____ 5. _____
 1. _____ 2. _____ 3. _____ 4. _____ 5. _____	 1. _____ 2. _____ 3. _____ 4. _____ 5. _____	 1. _____ 2. _____ 3. _____ 4. _____ 5. _____	 1. _____ 2. _____ 3. _____ 4. _____ 5. _____
 1. _____ 2. _____ 3. _____ 4. _____ 5. _____	 1. _____ 2. _____ 3. _____ 4. _____ 5. _____	 1. _____ 2. _____ 3. _____ 4. _____ 5. _____	 1. _____ 2. _____ 3. _____ 4. _____ 5. _____

COOKING VERBS CROSSWORD PUZZLE I

Look at the numbers on the pictures and write the cooking verbs vocabulary in the crossword puzzle

ENGLISHWSHEETS.COM

Copyright © 22/10/2017 englishsheets.com. All rights reserved.

2. Talk about your family food traditions using the following prompts.

In pairs perform a dialogue «At table».

Hostess: Won't you have another helping of salad?

Guest: Thank you, I've had a good helping of it.

Hostess: You haven't eaten any meat.

Guest: No, thanks. I don't eat meat. I'm vegetarian.

Hostess: You are a poor eater. Can I help you to anything else?

Guest: No thank you, I've had quite enough. I mustn't overeat, I don't want to put on weight.

Hostess: What will you have, tea or coffee?

Guest: I'll take a cup of tea, if you please.

Hostess: Have you some jam, please. We have strawberry jam and raspberry jam. Which do you prefer?

Guest: Thank you. I like both.

Hostess: Won't you help yourself to some cake?

Guest: Just a tiny piece.

Hostess: Take some more pie. It won't do you any harm, I'm sure.

Guest: You are very kind. I really think I'll take a little more. I'm very fond of pies.

Hostess: May I offer you another cup of tea?

Guest: Thank you, I think I'll trouble you for a second cup.

Hostess: No trouble at all. Is there anything else you'd like?

Guest: Will you please pass the sugar? Thank you.

b) You have guests today. What dishes do you offer them? Use words from the text «Preparing for the party» and the dictionary on page 84.

You have to talk for 2 minutes. The teacher will listen until you have finished. Then she will ask you some questions.

Источники:

1. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /Н.И. Щербакова, Н. С. Звенигородская. -15-е изд. стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2020.- 320с.
2. Гончарова Т.А. Английский язык для профессии «Повар-кондитер»: учебное пособие / Т.А.Гончарова, Н.А. Стрельцова. – Москва: КНОРУС, 2021. – 268 с.
3. Электронный источник: URL:
<https://yandex.ru/images/search?text=preparing%20food%20worksheets&stype=image&l>

Тема 6. «Обслуживание»

Практические занятия №30-35

Цель задания – проверить умение слушать с полным пониманием содержания, выделять конкретную информацию из услышанного.

Количество часов – 19 час

Форма организации занятия – индивидуальная, парная, групповая

Вид задания – matching (установление соответствия), перевод текстов, упражнения

Оборудование занятия: дидактические раздаточные материалы

Форма отчетности по занятию: письменные ответы на задания

Контролируемые компетенции: ОК 4, ОК 9, ОК 10.

В результате выполнения практического занятия обучающийся демонстрирует знания:

Знать: правила применения лексических единиц по теме; лексический материал по теме, грамматические правила.

В результате выполнения практического занятия обучающийся демонстрирует умения:

Уметь: читать текст с частичным пониманием прочитанного, применять знания по грамматике.

Содержание учебного материала

Составление меню. Обслуживание банкета. Сервировка стола. Подача вина в ресторане.

Грамматика: Совершенные времена.

Методические советы и рекомендации по выполнению практических занятий:

- ввести новую лексику темы и речевые клише, используя конспект урока;
- прочитать и перевести тексты по теме;
- на основе учебного видео «Table manners» выполнить задания;
- выполнить упражнения на развитие навыков устной речи;
- составить план подготовки к празднику (рецепты, меню, план обслуживания праздничного ужина);
- контролировать усвоение пройденного материала (монологические высказывания, выполнение тестовых заданий).

Критерии оценки:

оценка	лексика	грамматика	содержание
«5» отлично	Студент использует лексику и простые структуры в соответствии с темой	Студент не допускает лексико-грамматические ошибки.	Содержание описания соответствует заданной теме
«4» хорошо	Студент использует лексику и простые структуры правильно, допускает ошибки при использовании сложных семантических структуры.	Студент редко допускает лексико-грамматические ошибки.	Содержание несколько отходит от темы, неполно раскрыта тема
«3» удовлетворительно	Студент использует лексику и простые структуры в основном правильно.	Студент допускает некоторые грамматические ошибки.	Содержание очень краткое, тема раскрыта недостаточно
«2» неудовлетворительно	Студент использует ограниченную лексику, не соответствующую уровню знания языка, допускает ошибки.	Студент часто допускает грамматические ошибки.	Содержание не соответствует заданной теме.

Эталон практического занятия:

1. Перевести тексты:

Types of Banquet Service By Faith Davies

Planning a banquet requires you to make decisions concerning the arrangements for the event. In addition to deciding what foods and beverages the attendees of your banquet will eat and drink, you must also decide how they will receive that food. Each type of banquet service has its own benefits and considerations.

Sit-down Service

With sit-down service, your banquet guests receive their food at their seats. Typically, you offer a choice of entrees, such as a beef, chicken, fish or vegetarian dinner and have attendees make selections ahead of time.

This requires extra work in the planning stages of the event as you will need to keep track of not only who is attending, but who has made dinner selections and what those dinner selections were. Banquet hosts often opt for sit-down service despite the added planning because it is generally considered the most elegant of service types, explains Peggy Post in the "Emily Post's Wedding Planner." Sit-down service is generally the most expensive type of banquet dining.

Buffet Service



A long line of hot and cold foods placed along one or more tables is the main characteristic of buffet service. Guests form one or two lines and walk alongside the buffet table, choosing what food they wish to eat. Some buffets have waitstaff explain what each dish is and serve portions directly onto guests' plates. Other buffets are strictly self-serve or combine self-service with a few staff-served choices, such as carved beef or turkey.

Buffet service is generally regarded as less elegant than seated service since guests are required to at least go and get their meals on their own, according to "Emily Post's Wedding Planner." The cost is typically lower for a buffet meal, however, and it often allows for a greater number of meal choices for picky attendees. No advance planning is required for a buffet service beyond selecting the items to be served and providing the banquet facility with a final number of guests.

Station Service



Omelet station

Station service is a modified form of buffet service, and typically costs somewhere between the price of a buffet and a sit-down meal. At a station service banquet, small tables are set up around the banquet room. Each station features a different kind of food and is typically staffed by a banquet server who keeps the food replenished and, in some cases, prepares or serves it. Stations may include an omelet station at a breakfast banquet, a sushi bar or a table filled with cheeses and charcuterie.

Station service encourages guests to move about the room and mingle with other attendees, while still having tables available for guests to return to and enjoy their meals during a scheduled dinner hour. Like buffet service, stations require minimal planning, but because they are less common than other types of banquets, often maintain a more elegant feel than a traditional buffet, reports "Emily Post's Wedding Planner."

Passed-tray Service



Waiter with food on tray

Passed-tray service typically occurs in lieu of a traditional meal. With this type of service, the waitstaff circulates through the banquet room with finger foods on large platters. The servers approach guests and offer food and a napkin. The service typically operates continuously for a block of time, and a full meal may not be served.

Passed-tray service encourages conversation and is typically considered more elegant than a buffet, according to "Emily Post's Wedding Planner." The cost of a passed-tray event varies based upon the types of foods you select and how long you wish for the service to continue and may or may not be more expensive than a buffet. Some guests expect to eat a meal at a banquet, however, and may feel disappointed if only passed-trays are offered.

Table Setting Etiquette - Knowing When To Use The Right Utensil To Avoid Embarrassment!

Table setting etiquette can be a tricky thing...

What do you do when you are used to eating just a salad or a piece of chicken, and now you are sitting at a table with three large forks, two knives, four glasses, a small fork, and a small spoon? How in the world are you supposed to know what to do with each utensil and appear that you are sophisticated?

Well, that is where we come in. This page is dedicated to knowing what to use each utensil for and look classy while you eat. Imagine how impressed everyone will be when you eat in style and do it the right way. Let's get to it!

Use this picture to match the letter to the description of each utensil. That way, you will know what you are supposed to do with each utensil and show your table setting etiquette.



Utensil Descriptions

A. **Appetizer Fork** - The fork to be used for the appetizer will always be the fork that is furthest to the left.

B. **Salad Fork** - The salad fork will be placed to the left of the dinner fork if the salad is eaten before the main course. If the salad is eaten after the main course, then the salad fork will be after the dinner fork.

C. **Dinner Fork** - You can always recognize the dinner fork because it is the largest of all the forks. If the main course comes after the salad, then this fork will be next to the service plate.

D. **Service Plate** - The service plate is where the courses are served. Usually this plate will hold the other plates for the courses as they come. Proper table setting etiquette is to keep food off of this plate unless food is placed directly on it.

E. **Dinner Knife** - This is to be used with the main course. The dinner knife is always to the right of the service plate.

F. **Second Knife** - This knife is used for either the appetizer, or the salad as needed.

G. **Butter Plate** - The butter plate is used to butter rolls/bread during the meal. You should also leave your bread/roll here when not being eaten.

H. **Butter Knife** - Used to butter your bread/roll. After being used, it is proper to place it diagonally on the right side of the butter plate with the blade pointing away from you.

I. **Dessert Spoon** - This is used for the dessert.

J. **Dessert Fork** - This is also used for the dessert if needed.

Soup Spoon (not shown in picture) - If a soup is being served, there will be a spoon to the right of the knives. This is used for the soup.

K-O Glasses - The number of glasses you have will vary depending on what is being served with the meal. The **water glass** (M in this picture) is directly above the knives. There will be a **champagne flute** (K), a **white wine glass** (L), a **red wine glass** (N), and a **dessert wine glass** (O).

Whew...now, how do you use them and not look like a savage?

Table Setting Etiquette

Basic Rule - Start at the outside and work in with the utensils. This will always be the case with any formal meal you eat. The silverware at the top of the plate are always for dessert.

For the glasses, always start at the left and work to the right. That should keep things in their proper order.

In many cases, there will be a napkin on the plate that is folded when you first sit down. To avoid social awkwardness, unfold the napkin and place it across your lap. This is good table setting manners.

Do not clench your silverware like a hunter ready to consume your prey. Remember that formal meals are a social affair. This is more about art and grace than it is about eating. Show your class by chewing slowly, and using proper table etiquette.

When you have finished eating, you should place the fork and knife side by side with each one pointing into the plate. So, the fork would be on the left pointing to the right and the knife would be in line with the fork pointing to the left.

This style of eating is all about **entertainment**. Take your time and *enjoy* yourself. There is no reason to be uptight and worried. Everyone else is just as nervous as you are. In fact, if you relax and demonstrate your grace anyway, you will really win people over with your table setting etiquette.

2. Talk about your family food traditions using the following prompts.

In pairs perform a dialogue «At table».

Hostess: Won't you have another helping of salad?

Guest: Thank you, I've had a good helping of it.

Hostess: You haven't eaten any meat.

Guest: No, thanks. I don't eat meat. I'm vegetarian.

Hostess: You are a poor eater. Can I help you to anything else?

Guest: No thank you, I've had quite enough. I mustn't overeat, I don't want to put on weight.

Hostess: What will you have, tea or coffee?

Guest: I'll take a cup of tea, if you please.

Hostess: Have you some jam, please. We have strawberry jam and raspberry jam. Which do you prefer?

Guest: Thank you. I like both.

Hostess: Won't you help yourself to some cake?

Guest: Just a tiny piece.

Hostess: Take some more pie. It won't do you any harm, I'm sure.

Guest: You are very kind. I really think I'll take a little more. I'm very fond of pies.

Hostess: May I offer you another cup of tea?

Guest: Thank you, I think I'll trouble you for a second cup.

Hostess: No trouble at all. Is there anything else you'd like?

Guest: Will you please pass the sugar? Thank you.

b) You have guests today. What dishes do you offer them? Use words from the text «Preparing for the party» and the dictionary on page 84.

You have to talk for 2 minutes. The teacher will listen until you have finished. Then she will ask you some questions.

c) What do the words in the box mean? Translate the words.

Listen to the text about the service in the Spanish restaurant twice and fill in the gaps with the words in the box.

- | |
|---|
| <p>a. tickets for a bullfight
b. pronounced
c. the traveller
d. to draw a cow
e. English
f. milk and sandwiches</p> |
|---|

- g. Spanish
 h. a pencil
 i. brought no milk
 j. spelled

He understood!

Two Americans were travelling in Spain. One morning they entered a little restaurant for lunch. They did not know **1.**, however, and the waiter did not know **2.** So they tried to make him understand that they wanted some **3.**

At first they **4.** the word «milk» many times. Then they **5.** it. But the waiter still could not understand.

At last one of them took a piece of paper and began **6.** He was just finishing his drawing, when the waiter looked at it and ran out of the restaurant.

«You see», said **7.** who had drawn the cow, «what **8.** can do for a man who has difficulties in a foreign country».

After some time the waiter was back, but he **9.** He put down in front of the two men two **10.** !

Источники:

4. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /Н.И. Щербакова, Н. С. Звенигородская. -15-е изд. стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2020.- 320с.
5. Гончарова Т.А. Английский язык для профессии «Повар-кондитер»: учебное пособие / Т.А.Гончарова, Н.А. Стрельцова. – Москва: КНОРУС, 2021. – 268 с.
6. Электронный источник: URL: https://www.ehow.com/list_7322948_types-banquet-service.html
7. Электронный источник: URL: <https://www.modern-manners-and-etiquette.com/table-setting-etiquette.html>

Тема 7. «Моя профессия – повар»

Практические занятия №36-40

Цель задания – проверить умение читать текст с полным пониманием прочитанного, извлекать конкретную информацию, уровень сформированности навыка распознавания лексических единиц по теме, которые предъявлены на страницах учебника.

Количество часов – 15 час

Форма организации занятия – индивидуальная, парная

Вид задания – true/false (верно/неверно), чтение текстов, выполнение упражнений

Оборудование занятия: дидактические раздаточные материалы

Форма отчетности по занятию: письменные ответы на задания

Контролируемые компетенции: ОК 4, ОК 9, ОК 10.

В результате выполнения практического занятия обучающийся демонстрирует знания:
Знать: правила применения лексических единиц по теме; лексический материал по теме, грамматические правила.

В результате выполнения практического занятия обучающийся демонстрирует умения:
Уметь: читать текст с частичным пониманием прочитанного, применять знания по грамматике.

Содержание учебного материала

Моя профессия – повар. Профессиональные качества. Автобиография. Резюме.

Грамматика: Герундий. Инфинитив.

Методические советы и рекомендации по выполнению практических занятия:

- ввести новую лексику темы и речевые клише, используя конспект урока;
- прочитать и перевести тексты по теме;
- выполнить упражнения на развитие навыков устной речи;
- составить рассказ о своей профессии;
- написать резюме по плану;
- написать автобиографию по образцу;
- контролировать усвоение пройденного материала (монологические высказывания, выполнение тестовых заданий).

Критерии оценки:

оценка	лексика	грамматика	содержание
«5» отлично	Студент использует лексику и простые структуры в соответствии с темой	Студент не допускает лексико-грамматические ошибки.	Содержание описания соответствует заданной теме
«4» хорошо	Студент использует лексику и простые структуры правильно, допускает ошибки при использовании сложных семантических структуры.	Студент редко допускает лексико-грамматические ошибки.	Содержание несколько отходит от темы, неполно раскрыта тема
«3» удовлетворительно	Студент использует лексику и простые структуры в основном правильно.	Студент допускает некоторые грамматические ошибки.	Содержание очень краткое, тема раскрыта недостаточно
«2» неудовлетворительно	Студент использует ограниченную лексику, не соответствующую уровню знания языка, допускает ошибки.	Студент часто допускает грамматические ошибки.	Содержание не соответствует заданной теме.

Эталон практического занятия:

1. Составить резюме

Вставить информацию:

CV

Name:

Address:

Date of birth:

Marital status:

Education:

Work Experience:

Interests:

Additional Professional Skills:

Personal Qualities:

2. Составить автобиографию:

План рассказа:

1. Вступление и общие данные о себе (Introduction and general information about myself)
2. Место проживания (The place where I live)
3. Информация о семье (Information about family)
4. Образование (Education)
5. Место работы (My job)
6. Мои увлечения, таланты, интересы (My hobby, talents and interests)
7. Черты характера (Character)
8. Планы на будущее (Plans for the future)

Фразы-шаблоны — главные помощники при составлении рассказа о себе.

Пишем рассказ “My Biography” В качестве введения, если это позволяет ситуация, можете сказать такую фразу: It’s hard to speak about myself as only people surrounding me can see me objectively – Очень сложно рассказывать о себе, потому что объективно воспринимать меня могут лишь со стороны

Дальше можете вставить фразу: Let me introduce myself – Позвольте представиться Let me tell you a few words about myself – Позвольте мне рассказать немного о себе В первую очередь назовите свое имя: My name is Valentin – Меня зовут Валентин После этого можно указать возраст: I am 25 years old – Мне 25 лет

Это были ваши общие данные.

Далее следует рассказать о месте, где вы живете: I am from Saint Petersburg – Я из Санкт-Петербурга

Если вы пишете сочинение о себе на английском языке, то обязательно нужно упомянуть о своей семье: I come from a large/ small family – Я из большой/ маленькой семьи All members of my family are helpful and friendly – Все члены моей семьи дружелюбные There are five of us in the family – В семье нас пятеро We get on well with each other – Мы хорошо ладим друг с другом

Следующий пункт нашего плана касается образования. Он скорее всего будет обязательным при любом раскладе. Если вы уже окончили школу и являетесь студентом, то следующие фразы для вас: I am a first-year/ second-year student – Я учусь на первом/втором курсе I am in my first/second/third year – Я учусь на первом/втором/третьем курсе.

Посвятите несколько предложений своим увлечениям, интересам, талантам. Для этого используйте следующие фразы: As for my interests, I am fond of music – что касается моих

интересов, я увлекаюсь музыкой I am keen on sport – Я увлекаюсь спортом I can play tennis very well – Я хорошо умею играть в теннис I am interested in history – Я интересуюсь историей

В рассказе о себе на английском языке, вы обязательно должны описать свой характер.. People who know me well, say that I am a reliable person – Люди, который хорошо меня знают, говорят, что я надёжный человек My best qualities are patience and creativity – Мои лучшие качества это терпение и творческий подход I am a communicative person and I have a lot of friends – Я общительный человек и у меня много друзей

Завершить ваш рассказ о себе можно парой предложений о ваших планах на будущее или же просто о ваших мечтах: In future I want to be a doctor – В будущем я хочу стать доктором I want to become a famous person – В будущем я хочу стать знаменитым My dream is to travel around the world – Моя мечта – путешествовать по миру I dream of having a big house – Я мечтаю о большом доме

Источник: <https://englishfull.ru/topiki/rasskaz-o-sebe-na-anglijskom.html>

3. Перевести текст и ответить на вопросы:

A Cook

A cook is an exciting and challenging profession. This profession takes a lot of time and energy. It may bring a lot of money. But at the same time it brings a lot of stress. Cooks prepare and cook complete meals and individual dishes and foods. There are different types of cooks. They are: a prep cook, a short order cook, a fast food cook, a pastry cook a personal cook and an executive chef.

A prep cook is a person who might peel bags of potatoes, mince pounds of meat and pounds of garlic, chop lots of fresh herbs, and dice tons of onion. A prep cook does everything that an executive chef says.

A short order cook is a person who makes simple, fast-cooking meals and snacks. Short order cooks are also called grill cooks, fry cooks, broiler cooks, breakfast cooks, or line cooks and work in places like coffee shops, lunch counters, family restaurants and steak houses.

A fast food cook is a person who operates grills or deep-fat fryers to cook items ordered by each customer. They usually work for a national fast food chain restaurant. They cook hamburgers, chicken, pizza, tacos etc.

A pastry cook is a person who cooks different kinds of baked goods and confections, as well as special projects. They must also be creative, have a good aesthetic eye, and understand the principles of taste and flavour in desserts.

A personal cook is a person who cooks only for one family. A Personal cook must determine dinner time favourites, discuss allergies and dislikes, then shop for all the fresh ingredients and go to client's home to prepare delicious meals.

An executive chef is a person who plans and directs food preparation and cooking activities in restaurants. He always plans the menu. An executive chef is the most important person in the kitchen.

All cooks use different cooking utensils and tools. They are: a brush, a chopping board, a spatula, a peeler, a whisk, a rolling pin, a salad spinner, a baking tray, a measuring cup, a corkscrew, tongs, different spoons and knives etc. Nowadays cooks have different appliances to make their work easier and faster. They are: a deep fryer, a food steamer, a microwave oven, a waffle iron, a grinder, a blender, a mixer, a toaster, a grill, an ice cream maker, a pressure cooker, a coffee maker and many others.

A cook may have hundreds of tools and appliances but the dish turns out delicious only if a cook is talented.

Duties of a cook.

Cooks prepare and cook a wide range of foods. Cooks prepare soups, salads, entrees and desserts. The responsibilities of cooks are different depending on where they work. However,

there are some basic duties that most cooks have. Cooks always ensure freshness of food and ingredients. Before cooking they weigh, measure, and mix ingredients according to recipes. They also store food and ingredients at the correct temperatures to prevent bacterial growth. Cooks are very concentrated when they start cooking. They bake, grill, boil, steam or fry meats, fish, vegetables and other foods. The look of the dish is very important, so cooks arrange and garnish their dishes carefully. Cooks sometimes even serve their dishes. When the work is done, cooks clean their work areas, equipment, utensils, and dishes.

1. Do you like to cook?
2. Do you like to help your mother with cooking?
3. Do you have a talent for cooking?
4. What do you cook for breakfast?
5. What do you cook for lunch?
6. What do you cook for dinner?
7. What do you cook for supper?
8. What do you cook for your guests?
9. What is your favorite dish?
10. What is your favorite drink?
11. What is your favorite dessert?
12. Is a cook a well-paid job?
13. Is it good to have a friend who is a cook?
14. What types of cooks do you know?
15. What does a prep cook do?
16. What does a pastry cook do?
17. What does a personal cook do?
18. What are an executive chef's duties?
19. What cook professions are more interesting for you?
20. What cooking utensils, tools do you know?
21. What kitchen appliances do you know?

4. Read the text «My Profession Is a Cook» on pages 125-126. For statements 1-10 decide which of them are **True** and which are **False**. **Correct the false ones.**
Use Grammar Support on pages 220-223. Use vocabulary on page 126.

1. Every school year we do practice work for 2-3 month at the Golden Palace restaurant.
2. Salads, snacks, sandwiches, cuts of cold meat and fish and deserts are made in the hot shop.
3. In the pastry-cook's shop they make tarts, patties, fancy cakes, etc.
4. The kitchen staff begin their work at 10 o'clock.
5. There we got a programme for the working day. Usually we prepared sandwiches, fruit salads and canapes for breakfast.
6. All days cooks had to carry out our instructions.
7. The main part of the chef's job is to plan the menu for the day.
8. Most of all I like to cook deserts. I made these in the shape of flowers.
9. This practice certainly gave us much information and little experience in preparing new dishes.
10. I realized happily that I had made the right choice of profession.

Источники:

1. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /Н.И. Щербакова, Н. С. Звенигородская. -15-е изд. стер.– М.: Издательский центр

«Академия», 2020.- 320с.

2. Гончарова Т.А. Английский язык для профессии «Повар-кондитер»: учебное пособие / Т.А.Гончарова, Н.А. Стрельцова. – Москва: КНОРУС, 2021. – 268 с.
3. Электронный источник: URL: <https://towmuch.com/articles/a-cook-47.html>

Тема 8. «Здоровое питание»

Практические занятия 41-45

Цель задания – проверить умение читать текст с полным пониманием прочитанного, извлекать конкретную информацию, **уровень сформированности навыка распознавания лексических единиц по теме**, которые предъявлены на страницах учебника.

Количество часов - 17час

Форма организации занятия – индивидуальная, парная, групповая

Вид задания – transformation (преобразование)

Оборудование занятия: дидактические раздаточные материалы

Форма отчетности по занятию: письменные ответы на задания

Содержание учебного материала

Здоровое питание. Пирамида питания. Вегетарианство. Диетические продукты.

Витамины.

Грамматика: Сложное дополнение.

Контролируемые компетенции: ОК 4, ОК 9, ОК 10.

В результате выполнения практического занятия обучающийся демонстрирует знания:

Знать: правила применения лексических единиц по теме; лексический материал по теме, грамматические правила.

В результате выполнения практического занятия обучающийся демонстрирует умения:

Уметь: читать текст с частичным пониманием прочитанного, применять знания по грамматике.

Методические советы и рекомендации по выполнению практических занятий:

- ввести новую лексику темы и речевые клише, используя конспект урока;
- прочитать и перевести тексты по теме;
- составить описание «Пирамиды питания»;
- выполнить упражнения на закрепление грамматических навыков;
- контролировать усвоение пройденного материала (монологические высказывания, выполнение тестовых заданий).

Критерии оценки:

оценка	лексика	грамматика	содержание
2	Студент использует лексику и простые структуры в соответствии с темой	Студент не допускает лексико-грамматические ошибки.	Содержание описания соответствует заданной теме

«4» хорошо	Студент использует лексику и простые структуры правильно, допускает ошибки при использовании сложных семантических структур.	Студент редко допускает лексико-грамматические ошибки.	Содержание несколько отходит от темы, неполно раскрыта тема
«3» удовлетворительно	Студент использует лексику и простые структуры в основном правильно.	Студент допускает грамматические ошибки.	Содержание очень краткое, тема раскрыта недостаточно
«2» неудовлетворительно	Студент использует ограниченную лексику, не соответствующую уровню знания языка, допускает ошибки.	Студент часто допускает грамматические ошибки.	Содержание не соответствует заданной теме.

Эталон практического занятия:

Do the task:

Word formation

G Complete the text with the correct form of the words.

The food pyramid

This food pyramid shows a (1) _____ diet that provides the body with a sufficient supply of energy and a full range of (2) _____ nutrients and protective substances. Getting proper (3) _____ is a major (4) _____ to good health. Eat more food from the lower levels of the pyramid and less from the higher levels. All food items from the pyramid are allowed. The diet should be (5) _____ and, apart from bread, rice and pasta, it should be made up mainly of fresh rather than (6) _____ foods. Water (7) _____ should be at least one litre a day, but obviously more in extremely hot weather. These (8) _____ should be followed daily. However, our health isn't just (9) _____ on our eating and drinking habits. To maintain a healthy body (10) _____, it is particularly important to do at least half an hour of exercise each day.

- BALANCE
- ESSENCE
- NUTRITIOUS
- CONTRIBUTE
- SEASON
- PROCESS
- TAKE
- RECOMMEND
- DEPEND
- WEIGH



Translate the text:

What is Food Pyramid?

A Food Pyramid is a guide stating the entire healthy food intake that our body requires regularly. The Pyramid is divided into groups or sections and recommends the intake of each group of food. This food Pyramid is extremely important for children as they need to know what food to eat everyday to help them in their growing years.

The food pyramid was first developed in Sweden in the year 1974. It was in the year 1992 that the most widely used food pyramid was introduced by the United States Department of Agriculture (USDA). It was later updated in 2005 and the name was changed to My Pyramid and

then again worked upon in 2011 and was changed to MY Plate. Many other countries have developed a food Pyramid, but the one developed by the USDA followed everywhere.

What does the Pyramid Depict?

The food pyramid depicts the different food groups that are essential for the human body. The Pyramid is divided into five food groups, each group suggesting the nutrition required for a human body. Each food group is represented by a colored stripe, thin and bold. The thinner the stripe, the lesser the body needs of that food group. The pyramid also has a human figure climbing up the stairs, suggesting that everyone needs to grow and be active and the food groups help keep the body fit.

The five major food groups represented in the Pyramid is as follows.

1. **Dairy Products:** This includes products produced from the milk of cows, goats etc. It includes milk, yogurt, and cheese. They are important because not only do they provide calcium but also protein, Vitamin A and Vitamin D. For adults skimmed products are useful as many dairy products contain fat. 3-4 servings of dairy products are essential.
2. **Fruits:** This includes fruits like apple, orange, banana, mango etc. [Fruits](#) are a natural source of sugar, fiber and vitamins, especially vitamin C. They help in keeping skin healthy and digestion good. 2-4 servings of fresh fruits are essential.
3. **Vegetables:** Vegetables include all fresh green, orange or dark green vegetables, the stem, root or flower of an edible plant is also a vegetable. Peas, cabbage, potato, spinach etc. are all healthy sources of nutrition. Vegetables contain [Vitamin C](#), iron and calcium. They are very healthy and low in fat and calories. 3-5 servings of vegetables are essential.
4. **Meat, beans and nuts:** Meat of animals is consumed by humans. Good meat like chicken, turkey, and fish should be eaten. Red meat or bacon have a lot of fat and cholesterol and thus should be avoided. Eggs, dry beans, tofu, soy and nuts can be an alternative source to meat. They are a major source of protein, iron, zinc and Vitamin B12. 2-3 servings of meat are essential.
5. **Grains:** This includes all grains, lentils, breads, pasta, cereals and rice. This is a very important food group as it provides energy due to carbohydrates present in them. 6-11 servings of grains are essential.

Meaning of Serving

Serving doesn't mean that the meal should be eaten at one time. If you eat ½ cup of pasta, that is 1 serving from the 6-11 servings per day. With that if you have a lunch of 2 chapattis, 1 green vegetable, 1 lentil, 1 piece of fish or chicken, salad and 1 cup yogurt; then you will be having servings from each food group. It is recommended to have 2 bowls of fruits everyday, 2 and ½ cup of vegetables, 3 ounces of whole grain products and 2-3 cups of low fat milk every day. This should be supported by regular exercise of at least 30 minutes.

1. Describe The Food Pyramid.
2. Read the text. Use vocabulary.

Any food eaten between meals we name a snack. Snacks may be healthful or not healthful. Doctors recommend that we eat a well-balanced diet daily. You should also eat in moderation and watch your weight.

They say that fruit, vegetables, juices, nuts, sometimes biscuits or crackers, mineral water are healthful food.

But doctors don't recommend cookies, cakes sweets, beer, chips, sandwiches, hamburgers, chocolate and soft drinks as a snack. Snacks that are mostly sugar or fat do not help you have a balanced diet.

3. Divide the following products into two groups: Healthful and Not Healthful:

cake	pear	cheese sandwich
dill	peanuts	tomato juice
yogurt	mineral water	beer
cookie	potato chips	cucumber
sweets	cabbage	chocolate bar
apple	orange	doughnut
pie	banana	carrot
boiled egg	celery	popcorn
soft drink	sliced meat	cornflakes

Ответы к упражнению 1.

1. *Balanced*; 2. *Essential*; 3. *Nutrition*; 4. *Contribution*; 5. *Seasonal*; 6. *Processed*; 7. *Taking*; 8. *Recommendations*; 9. *Depending*; 10. *Weight*.

Источники:

1. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /Н.И. Щербакова, Н. С. Звенигородская. -15-е изд. стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2020.- 320с.
2. Гончарова Т.А. Английский язык для профессии «Повар-кондитер»: учебное пособие / Т.А.Гончарова, Н.А. Стрельцова. – Москва: КНОРУС, 2021. – 268 с.
3. Электронный источник: URL: <https://mocomi.com/the-food-pyramid/>

4. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕННЫХ ЗАДАНИЙ

Вид работ	Критерии оценки	Баллы
Выполнение задания	Задание выполнено полностью с отличным качеством оформления отчета, рациональным использованием времени, самостоятельным планированием и организацией.	5
	Задание выполнено с незначительными недочетами, хорошее качество оформления отчета, соблюдение	

	отведенного на выполнение задания времени, самостоятельное планирование и выполнение задания при несущественной помощи преподавателя.	4
	Удовлетворительное выполнение задания, помощь преподавателя в планировании и выполнении задания, отдельные ошибки и неточности в формулировках, оформлении отчета, нарушения в организации и планировании работы.	3
	Неудовлетворительное выполнение задания, с грубыми ошибками в отчете и защите работы, без соблюдения, отведенного на выполнение задания времени, неумение самостоятельно организовывать и планировать работу.	2
Выполнение задания с нарушениями сроков сдачи.	Задание выполнено во время консультаций, позже установленного срока оценивается по аналогичным критериям.	3

5. СПИСОК ИСТОЧНИКОВ ИНФОРМАЦИИ

Основные источники:

1. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И.Щербакова, Н. С. Звенигородская. -15-е изд. стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2020.- 320с.
2. Гончарова Т.А. Английский язык для профессии «Повар-кондитер»: учебное пособие / Т.А.Гончарова, Н.А. Стрельцова. – Москва: КНОРУС, 2021. – 268 с.

Дополнительные источники:

1. Голубев А.П., Балюк Н.В. Английский язык: учебник для учреждений СПО. -19-е изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия». 2020. – 336 с.: ил.
2. Карпова Т.А. English for Colleges = Английский язык для колледжей: учебное пособие/ Т.А. Карпова. – 15-е изд., стер. – Москва: КНОРУС, 2021. - 282с.

Интернет ресурсы:

1. <http://www.school.edu.ru/default.asp> - единое окно доступа к образовательным ресурсам.
2. <http://www.internet-school.ru>. – интернет школа “Просвещение.ru”
3. <http://www.study.ru> – On-line уроки английского языка
4. <http://www.it-n.ru/> - сеть творческих учителей
5. <http://www.english.language.ru/ege/> - Единый государственный экзамен по английскому языку