Министерство просвещения Республики Башкортостан
ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж

Утверждено
На заседании МС
Протокол №1
От 31.08.2026г.

Программа рассмотрена на заседании ПЦК
профессионального цикла
протокол №1 от 31.08.2026г.
Председатель ПЦК _____/Ямаева Г.Ф.

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СРЕДНЕГО ЗВЕНА ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Разработчики: Краснова С.А., преподаватель
Фаттахова Л.Н., преподаватель

2026

Методические указания предназначены для студентов и служат пособием при выполнении практических работ.

Содержание и объем практических работ по дисциплине «Иностранный язык в профессиональной деятельности» соответствует требованиям ФГОС СПО.

Практические задания направлены на экспериментальное подтверждение теоретических положений и формирование учебных и практических умений, они составляют важную часть теоретической и практической подготовки по освоению дисциплины. В результате освоения учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» студент должен обладать предусмотренными ФГОС следующими умениями и знаниями.

Уметь:

1. Вести диалог (диалог - расспрос, диалог-обмен мнениями/суждениями, диалог-побуждение к действию, этикетный диалог и их комбинации) в ситуациях официального и неофициального общения в бытовой, социокультурной и учебно - трудовой сферах, используя аргументацию, эмоционально - оценочные средства.
2. Рассказывать, рассуждать в связи с изученной тематикой, проблематикой прочитанных/прослушанных текстов; описывать события, излагать факты, делать сообщения.
3. Создавать словесный социокультурный портрет своей страны и страны/стран изучаемого языка на основе разнообразной страноведческой и культуроведческой информации.
4. Понимать относительно полно (общий смысл) высказывания на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях общения.
5. Понимать основное содержание аутентичных аудио- или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию.
6. Оценивать важность/новизну информации, определять свое отношение к ней.
7. Читать аутентичные тексты разных стилей (публицистические, художественные, научно-популярные и технические), используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, просмотровое/поисковое) в зависимости от коммуникативной задачи.
8. Описывать явления, события, излагать факты в письме личного и делового характера.
9. Заполнять различные виды анкет, сообщать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка.
10. Понимать тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе инструкции и нормативные документы по профессиям НПО и специальностям СПО.

Знать:

1. Значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения.
2. Языковой материал: идиоматические выражения, оценочную лексику, единицы речевого этикета, перечисленные в разделе «Языковой материал» и обслуживающие ситуации общения в рамках изучаемых тем.
3. Новые значения изученных глагольных форм (видо - временных, неличных), средства и способы выражения модальности; условия, предположения, причины, следствия, побуждения к действию.
4. Лингвострановедческую, страноведческую и социокультурную информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения.

Выполненные работы должны быть представлены в виде отчета о проделанной работе.

Результат выполнения практических заданий оценивается в форме зачета.

Критериями оценки служат: устная защита работы, по вопросам, которые прописаны в конце каждой работы.

Каждое практическое занятие содержит цель, перечень оснащения работы, содержание работы, методическое руководство к выполнению, контрольные вопросы, форму предъявления отчета, критерии оценки.

УВАЖАЕМЫЙ СТУДЕНТ!

Методические указания по дисциплине «Иностранный язык в профессиональной деятельности» для выполнения практических работ созданы Вам в помощь для работы на занятиях, подготовки к практическим работам, правильного составления отчетов.

Приступая к выполнению практической работы, Вы должны внимательно прочитать цель и задачи занятия, ознакомиться с требованиями к уровню Вашей подготовки в соответствии с федеральными государственными стандартами третьего поколения, краткими теоретическими и учебно-методическими материалами по теме практической работы, ответить на вопросы для закрепления теоретического материала.

Все задания к практической работе Вы должны выполнять в соответствии с инструкцией, анализировать полученные в ходе занятия результаты по приведенной методике.

Отчет о практической работе Вы должны выполнить по приведенному алгоритму, опираясь на образец.

Наличие положительной оценки по практическим работам необходимо для получения зачета по дисциплине «Иностранный язык в профессиональной деятельности», поэтому в случае отсутствия на занятие по любой причине или получения неудовлетворительной оценки за практическую работу, Вы должны найти время для ее выполнения или пересдачи.

Внимание! Если в процессе подготовки к практическим работам у Вас возникают вопросы, разрешить которые самостоятельно не удается, необходимо обратиться к преподавателю для получения разъяснений или указаний в дни проведения дополнительных занятий.

Время проведения дополнительных занятий можно узнать у преподавателя или посмотреть на стенде «Расписание».

Желаем Вам успехов!!!

Методические рекомендации по выполнению практических заданий

Подготовка к практическим работам заключится в самостоятельном изучении теории по рекомендуемой литературе, предусмотренной рабочей программой.

Для эффективного выполнения заданий Вы должны знать теоретические материалы и уметь применять эти знания для приобретения практических навыков при выполнении практических заданий.

В конце занятия преподаватель выставляет оценку, которая складывается из результатов наблюдения за выполнением практической части работы, проверки отчета, беседы в ходе работы или после нее.

Оценки за выполнение практических занятий выставляется по пятибалльной системе.

Условия и порядок выполнения работы:

1. Прочитать методические рекомендации по выполнению практической работы.
2. Ответить на вопросы, необходимые для выполнения заданий.
3. Изучить содержание заданий и начать выполнение.
4. Работу выполнить в рабочих тетрадях, оформив надлежащим образом.
5. Консультацию по выполнению работы получить у преподавателя или обучающегося, успешно выполнившего работу.
6. Работа оценивается в целом, по итогам выполнения работы выставляется оценка

Защита проводится путем индивидуальной беседы или выполнения зачетного задания. Работа считается выполненной, если она соответствует критериям, указанным в пояснительной записке к практической работе.

Пропущенные практические работы отрабатываются в дополнительное время.

Инструкция по выполнению практической работы

На выполнение практической работы по английскому языку даётся 2 аудиторных часа (90 минут). Работа состоит из нескольких частей. Задания необходимо выполнять в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задание, которое не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему. Если после выполнения всей работы у Вас останется время, Вы сможете вернуться к пропущенным заданиям. Каждое выполненное задание оценивается 1 баллом. Постарайтесь выполнить как можно больше заданий, чтобы набрать больше баллов. Все практические работы выполняются в рабочих тетрадях. Отчет по работам оформляется с последующей сдачей преподавателю.

№	Тип (вид) задания	Критерии оценки
1	Устные ответы	Оценка «5» ставится в том случае, если студент правильно понимает сущность вопроса, дает точное определение и истолкование основных понятий; правильно анализирует условие задачи, строит ответ по собственному плану, сопровождает ответ новыми примерами, умеет применить знания в новой ситуации; может установить связь между изучаемым и ранее изученным материалом из курса иностранного языка, а также с материалом, усвоенным при изучении других дисциплин/модулей. Оценка «4» ставится, если ответ студента удовлетворяет основным требованиям к ответу на оценку 5, но дан без использования собственного плана, новых примеров, без применения знаний в новой ситуации, без использования связей с ранее изученным материалом и материалом, усвоенным при изучении других дисциплин/модулей; студент допустил одну ошибку или не более двух недочетов и может их исправить самостоятельно или с небольшой помощью учителя. Оценка «3» ставится, если студент правильно понимает сущность вопроса, но в ответе имеются отдельные пробелы в усвоении вопросов курса иностранного языка, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала; допустил не более одной грубой ошибки и двух недочетов, не более одной грубой и одной негрубой ошибки, не более двух-трех негрубых ошибок, одной негрубой ошибки и трех недочетов; допустил четыре-пять недочетов. Оценка «2» ставится, если студент не овладел основными знаниями и умениями в соответствии с требованиями программы и допустил больше ошибок и недочетов, чем необходимо для оценки
2	Тесты	«5» - 100 – 91% правильных ответов «4» - 80 - 90% правильных ответов «3» - 50 – 79% правильных ответов «2» - 49% и менее правильных ответов
3	Контрольная (самостоятельная) работа	«5» - 100 – 91% правильных ответов «4» - 80 - 90% правильных ответов «3» - 50 – 79% правильных ответов «2» - 49% и менее правильных ответов
4	Конспекты	Соответствие содержания работы, заявленной теме, правилам оформления работы.
5	Доклады, эссе, творческие работы	Оценка 5 ставится, если выполнены все требования к написанию и защите работы: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешне-

		му оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы. Оценка 4 – основные требования к работе и её защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы. Оценка 3 – имеются существенные отступления от требований к работе. В частности, тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод. Оценка 2 – тема не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

Практическое занятие № 1. Продукты.

Практическое занятие № 2. Группы продуктов.

Практическое занятие № 3. Основные типы предприятий общественного питания.

Практическое занятие № 4. Меню.

Практическое занятие № 5. На кухне.

Практическое занятие № 6. Сервировка стола

Практическое занятие № 7. Обслуживание посетителей.

Практическое занятие № 8. Условия и сроки хранения продовольственных товаров

Практическое занятие № 9. Заказ еды

Практическое занятие № 10. Традиционные блюда в Великобритании

Практическое занятие № 1.

Продукты.

Задание 1. Определите к каким группам относятся следующие продукты.(Choose from the categories:
a. vegetables, b. meat, c. poultry, d. fish, e. fruit, f. dairy products)
1. Apples, bananas, kiwis, oranges;
2. Beef, pork, veal, mutton, lamb;
3. Milk, yoghurt, cheese, cream, sour cream;
4. Tuna, salmon, carp, herring;
5. Carrots, cabbages, onions, lettuce;
6. Chicken, duck, goose, turkey;

Задание 2Переведите и выучите слова

Meat

.Bacon, beef, beefsteak, chop, cutlet, ham, lamb, liver, mutton, pâté, pork ,sausage, veal

Paultry

Chicken, duck, goose, pheasant, turkey.

Sea Products

Herring, sardine, sole, pike, plaice, salmon, trout, tuna, turbot .
caviar(e), crab, crayfish ,langoustine, lobster, mussels, oyster, prawn, shrimp.

Dairy Products

Butter, cheese, cream, cottage cheese, yoghurt, milk, skimmed milk, sour cream, sour milk, whole milk.

Vegetables

Asparagus, aubergine, beans, sprouts, cabbage ,carrot, cauliflower, celery, cucumber, fennel, garlic, green beans, horse radish, leek ,lentils ,lettuce, mushrooms, onion, parsnip, peas ,pepper, potatoes, pulses,radish, spinach, sweetcorn, tomato, watercress .

Fruit

Apple, apricot, banana, cherry, grapes, lemon, lime, mango, melon, orange, peach ,pear, pineapple, plums, pomegranate, tangerine, watermelon.

Berries

Bilberry, blueberry, blackberry, blackcurrants, cranberry, Gooseberry, raisin, raspberry, redcurrants, strawberry, wild strawberry.

Nuts

Almond, cashews ,hazelnut, peanut, pine nuts, pistachios walnut.

Seasonings and spices

Basil, cinnamon, dill, ginger, mint ,mustard, nutmeg, paprika, parsley, pepper, rocket, salad, rosemary, vinegar.

Задание 3. Составьте предложения по образцу

Example: – What is you favourite meat? – My favourite meat is veal. – What fish do you like? – I like herring. – What dairy product do you hate? – I hate skimmed milk.

Задание 4 Переведите меню

Starters

Asparagus with Hollandaise sauce
Mushroom and red wine pâté.
Smoked salmon blinis

Main Courses

Pork chops with port wine and plum sauce
Lamb cutlets with rosemary and garlic
Salmon coulibiac
Mixed seafood for two
Penne arrabbiata
Grilled aubergine with red peppers

Задание 5. Прочитайте и переведите диалог.

Lady: Excuse me, could you explain the menu to us, please?
Waiter: Yes, of course, madam.
Lady: **What's** the penne arrabbiata **made from**?
Waiter: Well, this is a pasta dish. **It consists of** penne, a type of pasta, in a chilli and tomato sauce. **It's made from** chilli, tomato, garlic, and pine nuts.
Lady: Hmm … sounds good. And what's the salmon coulibiac?
Waiter: **This dish is made from** layers of rice mixed with onions and mushrooms, fresh salmon, and hard boiled eggs. It's wrapped in puff pastry and baked in the oven.
Lady: And what's the seafood dish?
Waiter: This is a dish for two people. It contains half a lobster, king prawns, scallops, and mussels. And it's served warm with a crisp, green salad.
What is this dish made from? – What does it consist of? – What does it contain? – What's in it? – This dish is made from …. – It consists of … . – It contains … . – This dish is made from …. – It consists of … . – It contains … .

Практическое занятие № 2.
Группы продуктов

Задание 1. Прочитайте названия блюд, переведите и составьте диалог по образцу.

Bolognese Spaghetti
Pizza Napolitana
Fish Chowder

(образец)

What is the Spaghetti Bolognese made from? (What does the Spaghetti Bolognese contain/ consist of)?
– It's made from minced meat, tomato puree, carrots, celery, onions, oregano, and garlic.
– How is it eaten?
– It is eaten hot.
– How is it served?
– It is served with spaghetti, parmesan cheese and red wine.

It consists of … It's made from …
minced meat, tomato puree, carrots, celery, onions, oregano, and garlic.
Mozzarella cheese, tomato, sauce, black olives, anchovies, capers
sea fish, mussels, prawns, potatoes, garlic, paprika
It's eaten … hot .It's served with … green salad, garlic bread, red or white wine ,bread, white wine

Задание 2.Переведите на английский

1. Из чего сделано это блюдо? – Оно приготовлено из говяжьего фарша, томатного пюре, лука, пасты, белого соуса и чеснока. 2. Как его едят? – Его едят горячим. 3. С чем его подают? – Его подают с чесночным хлебом и красным вином. 4. Из чего состоит это блюдо? – Это блюдо состоит из риса, чеснока, лука, курицы, креветок, моллюсков, гороха, паприки и оливкового масла. Его едят горячим. Его подают с хлебом и белым вином.
5. Пицца Наполитана готовится из сыра Моцарелла, томатного соуса, маслин, анчоусов и каперсов. Её едят горячей. Её подают с зеленым салатом, чесночным хлебом, красным или белым вином. 6. Рыбная

уха (chowder) приготовлена из морской рыбы, моллюсков, креветок, картофеля, чеснока, паприки. Её едят горячей. Её подают с хлебом и белым вином.

Задание 3. Переведите меню

Закуски

Грибы в чесноке с сыром Пармезан
Тарталетки(tartlets) с авокадо и королевскими креветками
Тарталетки с лососем и укропом
Тарталетки с грибами и красным перцем
Крабовый пирог
Баклажаны на гриле с томатом и чесноком
Тарталетки с ветчиной и сыром
Копченая форель с лимонным соком
Спаржа с укропно-чесночным соусом
Паштет из утиной печени
Моллюски с лимонным соком

Супы

Томатный с базиликом
Луковый с яйцом
Картофельный с укропом и петрушкой
Спаржевый с чесноком

Основные блюда

Копченый лосось с укропом
Свиная отбивная с сельдереем и лимонным соком
Котлета из баранины с укропным соусом
Бифштекс в красном вине с перцем
Королевские креветки с чесноком и перцем чили
Лосось с укропным соусом
Грибы с луком в сметанном соусе
Лосося с лимонным соусом и базиликом
Жареный цыпленок с рукколой и сливочным соусом
Стейк из филея с красным луком.

Практическое занятие № 3.
Основные типы предприятий общественного питания.

Задание 1

1)Are there many establishments in our city where people can enjoy food and get entertainment?
2)How often do you go to restaurants? Is service good in them?
3)Is the level of waiters' proficiency enough in our country? What are the tendencies in public service industry in our city? Is it developing? Are new public service establishments appearing?

Задание 2

1. Match the words from the 2 columns to make word combinations. Use them in the sentences of your own.

1. to pay	a. service
2. to improve	b. an objective
3. to achieve	c. attention

Задание 3.Прочитайте и переведите текст

Public catering establishments in Russia are becoming more and more popular. In years 2006-2010, the number of such establishments increased by 54 per cent compared to the previous years. As well as the number of **employees** hired in this sphere did by 12 per cent.

You can observe the positive dynamics in the development of public catering establishments. Many new restaurants, cafes, bars and other food service establishments (including 180 fast food establishments) were opened in 2010 after reconstruction and construction works to seat 17, 6 thousand people in them. A major attention is paid to opening **public food service establishments** that are based on **national cuisine** traditions. It should be mentioned here that a chain of specialized public food service establishments is developing, too.

The net of cafés **and snack-bars** in **trading centres**, hyper- and supermarkets is developing fast. More than 600 culinary and **confectionery shops** function in many stores. To improve **road catering service** and to provide people on the road with food service many catering establishments were opened in the country. The main objective of **public food sphere** is providing all **strata of population** with food service and improving its quality along with providing **price affordability**. **Off-premise catering** often involves producing food at a central kitchen, with delivery it to and service provided at the client's location. Part or all of the **production of food** may be executed or finished at the location of the event. Off-premises catering takes place in a remote location, such as a client's home, a park, an art gallery, or even a parking lot, and the staff, food, and decor must be trans-

ported to that location. **Fast food industry** is developing as well. Along with popular Mc Donald's restaurants that provide people with fast service and not very expensive food and drinks.

Задание 3.Заполните пропуски, используя информацию из текста

1. Public food service establishments in our country are becoming more and more _____. 2. There is _____ dynamics in development of public food service establishments. 3. Much attention is paid to opening public food service establishments that are based on Belarusian _____ _____ traditions. 4. You can taste _____ beer brewed in Belarus in specialized places. 5. More than 600 _____ and confectionery shops _____ in many stores. 6. The main aim of public food sphere is _____ all population with public food service.

Задание 4.Переведите прдложения

1. Объекты общественного питания в Беларуси становятся всё популярнее.
2. Наблюдается положительная динамика в развитии индустрии общественного питания в нашей стране.
3. После реконструкционных и строительных работ в стране открылись новые рестораны, кафе, бары и другие заведения.
4. Большое внимание уделяется открытию объектов общественного питания, которые опираются на традиции белорусской национальной кухни.
5. В специализированных объектах общественного питания вы можете попробовать пиво, сваренное в Беларуси.
6. Более 600 кулинарных и кондитерских цехов работают во многих магазинах.
7. Главной целью индустрии общественного питания является обеспечение всех слоев населения услугами общественного питания и улучшение её качества наряду с ценовой доступностью.
8. В сфере ресторанного бизнеса будут превалировать рестораны «демократичные», доступные населению со средним достатком.
9. Кэйтеринг является перспективной тенденцией в индустрии общественного питания. 10. В стране также развивается индустрия быстрого питания.

Практическое занятие № 4.

Меню.

Задание 1. Ответьте на вопросы.

What is a menu?
What types of menu do you know?
What parts does a menu consist of?
Do you know the order of courses in a menu?
What dishes go first on a menu?

Задание 2.Прочитайте текст

When you go to a restaurant you normally have three courses: a starter (e.g. soup), a main course (e.g. steak or chicken), and a dessert (e.g. strawberries or cake). You may also have an aperitif (a drink before the meal to stimulate the appetite, e.g. a gin and tonic), and coffee after the meal. When the meal is over you ask for the bill/ the check (the money for the meal) and you also sometimes leave a tip (money) for the waiter if service is not included in the price (a normal tip is 10 per cent of the price). If the restaurant you are going to is popular you may also need to book (reserve) a table in advance.

Задание 3. Прочитайте меню и ответьте на вопросы

Starters

Asparagus Soup
Home-made Chicken
Liver Pate
Tagliatelle with Courgettes,
Cream and Bacon

Main Courses

Baked Salmon with Spinach Breast of Chicken in a White Wine Sauce with Mushrooms
Grilled Fillet Steak

Desserts

Chocolate Mousse
Fruit Salad
Ice Cream

Вопросы

1. Which starter doesn't contain vegetables?
2. Which dish contains pasta?
3. Which dish may be rare or well-done?
4. Which dish is definitely cooked in the oven?
5. Which dish will probably be quite spicy?
6. Which dish contains alcohol?

7. Which meat may be fatty or tough if you are unlucky?
8. Which dessert(s) will be quite sweet?
9. Which dessert must be very fresh?
10. Which would probably be the best dish to choose for each course if you are on a diet?

Задание 4Прочитайте текст

Menu A menu represents the range of food and beverage items offered in a restaurant. When the menu is represented on a card, it is referred to as the menu card. A lot of effort is made to compile the menu card, which should not only be attractive but both informative and gastronomically sound as this refl ects the quality of the restaurant. In a restaurant there are two different types of menus, which are the following: A là Carte Menu This is a menu in which each food item is separately priced in order to give the guest a choice to suit his taste and budget. The choices offered in various courses are many. Table d'hôte A menu in which the entire meal is priced and charged, irrespective of whether the guest has the complete meal or not. Sometimes there are choices of individual courses within a completely priced meal. A restaurant may offer two table d'hôte menus for a guest to have a choice of a meal. The classical French menu consists of eleven courses. The number of courses are restricted in modern times to an appetizer, soup, main dish and sweet dish. Coffee may be served after it. A course is a food item eaten at a particular time and sequence during a complete meal.

Вопросы

a. What is a menu? b. Is it easy to compile a good menu? Why/ why not? c. What is an "a là carte" menu? d. What is a "table d'hôte" menu? e. What types of menu are more popular in our country?

Задание 5.Составьте свое меню.

Практическое занятие № 5.

На кухне.

Задание 1.Запишите и выучите слова

1. to make, to cook dinner (supper, etc.) приготовлять (обед, ужин и т.д.) 2. to bake печь, запекать 3. to beat up отбивать (мясо) 4. to boil (eggs, meat, water, etc.) варить, кипятить 5. to braise тушить, предварительно обжарив 6. to cut (bread, cheese, etc.) into slices резать ломтиками = to slice 7. to chop нарезать, шинковать 8. to drain процеживать 9. to dress salad приготовлять, заправлять салат 10. to fillet приготавливать филе 11. to fry (eggs, meat, vegetables) жарить в кипящем жире 12. to grill жарить на рашпере 13. to grate тереть на терке, растирать 14. to mash разминать, делать пюре 15. to mince делать фарш 16. to peel, to pare (vegetables, fruit) чистить, снимать кожуру 17. to poach варить яйцо-пашот, варить в кипящей жидкости 18. to roast (meat, chicken) жарить, запекать в духовке при высокой температуре, поливая соком или жиром 19. to shred резать, крошить, измельчать 20. to simmer жарить на медленном огне 21. to steam готовить, варить на пару 22. to stew (meat, vegetables) тушить, томить в закрытой посуде на медленном огне 23. to stuff начинять, фаршировать 24. au gratin обжаренный в сухарях 25. the cake is a success/failure торт удался (не удался) 26. clear прозрачный 27. creamy жирный, кремообразный 28. consommé мясной бульон, консоме 29. raw, rare сырой, недоваренный (мясо с кровью) 30. spicy приправленный, пикантный 31. salty соленый 32. sour кислый, прокисший 33. thick густой 34. tender/tough meat нежное, мягкое/жесткое мясо 35. overdone пережаренный 36. underdone недожаренный 37. well done хорошо приготовленный 38. offal потроха, требуха 39. giblets потроха домашней птицы 40. sea fish морская рыба 41. fresh water fish свежая речная рыба 42. shellfish панцирные водные животные (черепаха, краб) 43. poultry домашняя птица 44. game дичь 45. fat жир 46. oil растительное масло 47. egg yolk яичный желток 48. egg white яичный белок 49. condiments приправа, специи 50. flavourings приправа, ароматические вещества 51. to lay (set) the table накрывать на стол 52. napkin салфетка 53. cork-screw штопор 54. tin-opener консервный нож 55. to uncork (to open) a bottle откупоривать бутылку 56. salt-cellar солонка 57. pepper-box перечница 58. mustard-pot горчичница 59. water-jug кувшин, графин для воды 60. milk-jug молочник 61. sugar-basin сахарница 62. butter-dish масленка 63. tea-pot чайник (для заварки) 64. tea-kettle чайник (для кипячения воды) 65. frying-pan сковорода 66. saucepan кастрюля 67. to clear the table (the dishes) убирать посуду со стола 68. to wash up (to do the washing up) мыть посуду 69. cuisine (English, etc.) кухня (английская, и т.д.)

Задание 2.Прочитайте текст

TEXT . ADD SPICE TO DINING

The Americans living in the USA are known to call their country a melting pot", because people of different nationalities on arriving in the USA start melting as if they were in a pot. As a result, any newly melted average American is fond Coca-Cola, Western cowboys, and has a sweet dream of having a home of his own. As for food habits, Americans of course enjoy all-American famous hot dogs and hamburgers, but surrounded by a great variety of Asian and Old World Restaurants they enjoy Chinese, Vietnamese, Korean, Thai as well as French, Jewish, Russian, Italian and Ukrainian cuisine or way of cooking. In New York alone you are free to attend a Moroccan, Ethiopian, Greek, southern and northern Italian restaurants, not to mention China Town where everything smells Chinese, and everybody speaks Chinese. So, ethnic small cafe-like restaurants, called today eateries, with exotic food for all tastes, are becoming more and more popular. Former meat-and-potatoes

eaters, so fond of pancakes with maple syrup, and well-known applepies, with banana split for desserts, people not only in New-York, but across the United States people are developing a great taste for foods they had never heard of five years ago and which are still difficult to pronounce. They are ordering the Moroccan dish, called couscous, which is made of steamed milled grain, or Greek taramosalata made of mashed cod roe and olive oil. They can grasp green peas with chopsticks, and digest red-hot Indian curries, or plenty of chili peppers together, with lots of coriander and garlic, which is so typical of Thai food. Today restaurants and smaller eateries are ready to serve more and more authentic food. For example, Chinese restaurants are replacing burgers for shark soup, sea cucumbers and sweet buns. The reasons for this enormous enthusiasm for ethnic food is increased interest in authentic dishes, more dining out, the impact of immigrants, and an emphasis on nutrition, plus increased trade. Working men and women, who travel or have travel abroad, and who are involved in moneymaking businesses have enough money to dine out several times a week. The restaurant industry is trying hard to appeal to this group.

Ethnic groups new to the USA brought their food with them and their authentic and very often exotic dishes are adapted for American tastes. The popularity of fresh and exotic foods is also due to a demand by diners for less fatty and thus healthier foods. Everybody knows today that the Asian diet uses almost no butter, milk, or cheese, containing about half the fat of the American diet. And Chinese eat small portions of non-fatty fish, with lots of rice. All over the USA people alter their menu - less steak, less crab and more stews and soups. Shoppers across the country have stopped buying snack foods. There is a tendency to eat less, and buy a medium-sized packet of something now instead of a large one. Most authentic ethnic foods are consequently based on small portions, fresh seasonal vegetables, and quick cooking. True Italian food is not heavily layered with sauces and cheese but depends on cholesterol-free olive oil and grilled fish. French cuisine stresses light sauces and more steamed vegetables. Mexican food is rich in beans and rice, and Japanese put an emphasis on fish and different seafoods. It might be mostly because of this that heavier ethnic cuisines such as German and Hungarian, so high in fat, have not shown any increase of popularity. More than anything else, interest in ethnic cuisines has grown because increased trade has brought in many foods never before seen in the USA. One delicacy shop in New-York carries 40 different kinds of olive oil and 360 cheeses, as well as a wide array of other foods that couldn't be found at any price five or ten years ago. All those fast food eateries and street vendors with the so-called authentic Italian pizzas are becoming less and less popular. Besides, nowadays it is not a big problem to cook one in an oven, or a microwave oven, which will be more time-consuming.

Задание 3.Вопросы

1. What's an average American fond of? 2. What are his food habits? 3. What Asian cuisines do Americans appreciate? 4. Why are small eateries becoming more popular? 5. How do Americans get familiar with new dishes? 6. What's the reason to be more interested in authentic dishes? 7. Americans dine out often, don't they? 8. What's the Asian impact for taste changes? 9. Why aren't German and Hungarian cuisines as popular? 10. What's the common tendency in food?

Задание 4. Найдите перевод выражений в тексте.

большое разнообразие, на любой вкус, блины с кленовым сиропом, труднопроизносимые, натуральная пища, возросший интерес, акцент на питательность, вовлечены в зарабатывание денег, нацелены на эту группу, связано с потребностью, меняют меню.

Задание 5 Заполните пропуски словами.(reach light smell eatery taste seafoods alter demand healthier surrounded stress appeal)

1. Americans have lots of opportunities to dine out. They are ... by a great variety of national restaurants. 2. In China Town everything ... Chinese. 3. In New York, for example, you can try any dish. There're restaurants for all... . 4. Small cafe-like restaurants in America are called .... 5. Nowadays the tendency is towards less fatty and ... food. 6. Restaurant business ... to those who dine out at least several times a week. 7. Fresh and exotic dishes are becoming more popular due to ... for less fatty and healthier foods. 8. Nowadays people try to ... the menu — less fat, more steamed food. 9. French cuisine ... light sauces and steamed vegetables. 10. Mexican food is ... in beans and rice. 11. Japanese put an emphasis on fish and .... 12. Food eateries and ... with pizzas are becoming less popular.

Задание6 Ответьте на вопросы

1. How do we cook food?
2. What do we fry, boil, roast, stuff, bake?
3. What do you do with potatoes before frying it?
4. Do you ever pare an apple before eating it?
5. Where is salt (pepper, mustard, sugar, butter) kept?
6. Are you good at cooking (baking)?
7. How do you lay the table for breakfast (dinner, supper)?
8. What do we use a cork-screw (a tin-opener) for?
9. Do you boil milk before drinking it? 10. Who does the washing up in your family?

Задание 7 Переведите

зажарить гуся, приготовить завтрак, почистить картофель, почистить апельсин, порезать помидоры кружочками, накрыть на стол, консервный нож, варить мясо, перечница, сковородка, фаршированный перец.

Практическое занятие № 6.
Сервировка стола

Задание 1 Переведите слова

a butter knife
a napkin
a candle [ˈkændl]
a pepper (mill)
a dessert fork
a dessert spoon
a plate [pleɪt]
fish fork
fish knife
a flower arrangement
salt cellar
side plate
tablecloth

Задание 2.Прочитайте диалог

Instructor: This morning I want to check that you all know the standard restaurant place setting. So, Tina, can you start, please?

Trainee: Well, fi rst, place a clean tablecloth and napkin on the table and make sure that the napkin is correctly folded and placed on the side plate to the left of the plate position. Then put the butter knife on top of the napkin. For each cover, work from the inside out. Place a main course knife and fork to the right and left of the plate position, and then a fi rst course knife and fork outside them.

Instructor: Good, what else?

Trainee: Finally, a soup spoon is placed to the right of the fi rst course knife. Oh, and put a wine glass above the soup spoon.

Instructor: Good, is there anything else, Tina? Trainee: Yes, that's right. Don't forget the salt and pepper, a flower arrangement, and if it's the evening, a candle.

Instructor: Yes, that's right. Put them in the middle of the table. And what if the customer orders fi sh, Tina?

Trainee: If the customer orders fi sh, the main course knife and fork are replaced with a fish knife and fork before you bring the main order.

Instructor: Good, Tina. Carry on. What about the dessert cutlery?

Trainee: When the customer finishes the first course, clear the table. Take away the cutlery, dishes, and salt and pepper. Just leave the wine glasses. Then bring the dessert, a clean napkin, and a dessert spoon and fork. These are placed on top of the clean napkin, to the right of the plate position.

Задание 3.Переделайте предложения,используя пассивный залог

Example: We make mousse from cream, sugar and egg whites. Mousse is made from cream, sugar and egg whites.

1. Waiters lay the table before the meal. 2. The waitress places the flower arrangement on the table. 3. We serve the dish hot with garlic bread. 4. The waiter takes the order at the table. 5. The waitress lays the table in the evening. 6. The waiter places the tablecloth on the table. 7. The waiters fold napkins and put them on the side plate. 8. The waiter places a knife and a fork on each side of the plate. 9. The waitress puts a wine glass above the soup spoon. 10. The waiter puts the salt and pepper in the middle of the table. 11. The waitress takes away the main course place. 12. The waiter brings the dessert spoon and fork with the dessert menu. 13. The waiter cleans the table after the course is finished. 14. The waiter places the fl ower arrangement in the middle of the table.

Практическое занятие № 7.
Обслуживание посетителей.

Задание 1.Ответьте на вопросы

Do you agree that an evening in a restaurant begins with the way a waiter meets customers? Why do they say that a waiter is a "face" of an establishment?

Do you agree with this statement?

Задание 2.Прочитайте меню и скажите какие блюда являются вегетарианскими

First courses

Avocado and prawn tart
Mushrooms in garlic
Asparagus with Hollandaise sauce
Chicken liver pate
Goat's cheese

salad
Smoked trout
Main Courses
Fillet steak
Pork chops with lemon and celery
Lamb cutlets in red wine
Salmon with dill sauce
Grilled aubergines with Parmesan
King prawns with chilli and garlic
Red pepper and mushroom tart

Задание 3.Прочитайте диалог по ролям и переведите.

Waiter: Good evening, sir. A table for two?
Mr Martinez: Yes, please. The name's Martinez.
Waiter: I'll show you to your table. This way. Can I take your coats?
Mr / Mrs Martinez: Thank you.
Waiter: Here's the menu and wine list. Can I get you an aperitif?
Mrs Martinez: Yes, please. A gin and tonic.
Mr Martinez: And the same for me, please.
Waiter: Here you are. Two gin and tonics. Are you ready to order now?
Mrs Martinez: Yes, I think so. What's the soup of the day?
Waiter: It's tomato and basil.
Mr Martinez: Hmm … I think I'll have the avocado and prawn tart to start with, followed by the salmon. Mr Martinez: And the goat's cheese salad for me please, followed by the fi llet steak.
Waiter: How would you like your steak?
Mr Martinez: Medium rare, please.
Waiter: And would you like to order some wine?
Mr Martinez: Yes. What about the Cabernet Sauvignon, Emma?
Mrs Martinez: I think I'd prefer white. Why don't you have half a bottle of the Cabernet and I'll have a glass of Chablis. And can we have a bottle of mineral water, please?
Waiter: Still or sparkling?
Mrs Martinez: Still, please.

Задание 4. Сопоставьте выражения на английском с их переводом

1. I'll show you to your table.	a. Могу я взять Ваши пальто?
2. Can I take your coats?	b. Желаете заказать вино?
3. Here's the menu and wine list.	c. Я вас проведу к Вашему столику
4. Can I get you an aperitif?	d. Вы готовы сделать заказать?
5. Are you ready to order now?	e. Как вы желаете Ваш стейк?
6. How would you like your steak?	f. Могу я предложить Вам аперитив?
7. Would you like to order some wine?	g. Вот меню и карта вин.

Задание 5 Заполните пропуски словами, подходящими по смыслу.

Waiter: Good e____, sir. A t_____ for two?
Mr Vane: Yes, please. The n_____'s Vane.
Waiter: I'll s_____you to your table. This w_____ please. C _____ I take your co_____?
Mr/Mrs Vane: Thank you.
Waiter: Here's the m _____ and w_____ _____. Can I get you an a_____?
Mrs Vane: Yes, please. A gin and t_____. Mr Vane: And the s_____ for me please.
Waiter: here you are. Two gin and t_____s. Are you r_____ to o_____ now?
Mrs Vane: Yes, I think so. What's the s_____ of the d _____?
Waiter: It's ce_____ with t_____. (сельдерей с томатом).
Mrs Vane: Hmmm… I think I will h_____ the _____ (салат из козьего сыра) to s_____ with, f_____ by the _____ (копченый лосось с укропным соусом). Mr Vane: And the _____ (тарталетки с красным луком), f_____ by the s_____.
Waiter: How w_____ you like your s_____?
Mr Vane: M_____- r_____ please.
Waiter: And would you like to o_____ some wine?
Mr Vane: Yes. What a_____ C_____t, Diana?
Mrs Vane: I think I'd pr_____ white. Why don't you have h_____ a b_____ of C_____t, and I will have a g_____ of Chablis. And can we have a b_____ of m_____ w_____ please?
Waiter: St____ or sp_____?
Mrs Vane: Sp_____, please.

Задание 6. Переведите.

1. Я Вас проведу к Вашему столику. Проходите сюда, пожалуйста.– Спасибо. 2. Разрешите взять Ваши пальто. 3. Вот меню и карта вин. 4. Могу ли я предложить Вам аперитив? 5. Вы готовы заказать? 6. Какой степени прожарки Вы желаете стейк? – С кровью, пожалуйста. 7. Желаете заказать вино? 8. Добрый вечер, сэр. Столик на троих? – Да, на имя Вэбер. 9. Какой суп дня? – Грибной с яйцами. 10. Я думаю, я бы предпочёл белое вино. 11. Почему бы тебе не заказать полбутылки Каберне? 12. Я буду бокал Бордо. 13. Я думаю, я возьму тарталетки с креветками и кресс-салатом для начала, а затем – баранью отбивную в красном вине. 14. А я буду салат из авокадо и лосося, а затем – припущенный палтус со спаржей в укропном соусе, пожалуйста. 15. Можно нам бутылку минеральной воды? – С газом или без? – С газом, пожалуйста.

Практическое занятие № 8.

Условия и сроки хранения продовольственных товаров

Задание 1. Прочитайте и переведите.

1.Customer:Excuse me, we ordered our drinks 30 minutes ago.
Waiter: I'm sorry, madam. I'll be with you in a moment. The restaurant is short-staffed (not enough waiters) tonight.
2. Customer: The steak is really overcooked. I asked for it medium rare.
Waiter: I'm sorry, sir. I'll speak to the chef and bring you another one.
3. A.: Excuse me, the beer is flat.
B.: I'm sorry, sir. I'll get you another one**.**
4. A.: Excuse me, the fish is undercooked.
B.: I'm sorry, madam. I'll talk to the chef and bring you another
5. A.: Excuse me, this table is too small. There are six of us.
B.: I'm sorry. I'll change your table straight away.
6. A.: Excuse me, this fork is dirty.
B.: I'm so sorry. I'll get you a clean one.

Задание2.Переведите на английский

1

Извините, официант!
– Да, мадам. Какая-то проблема?
– Мой суп холодный!
– Мне очень жаль, я поменяю его немедленно.
– И ложка грязная! – Простите, я принесу чистую

2

– Простите, официант.
– Да, сэр.
– Я заказывал картофель фри, а не салат.
– Прошу прощения, я сейчас принесу Ваш картофель.
– И можно мне ещё стакан воды, пожалуйста?
– Да, конечно. С газом или без?
– Без.

3

– Извините, официант!
– Да, мадам.
– Это вино ужасное!
– Простите, я сейчас принесу другую бутылку.
– И мой стейк подгорел!
– Я принесу Вам другой**.**

4

– Извините, официант!
– Да, сэр, какая-то проблема?
– Счет неправильный. Я заказывал красное вино, а не белое.
– Простите, я немедленно исправлю его.
– Вино было ужасным!
– Мне очень жаль, сэр.

Задание 3.Прочитайте текст и ответьте на вопросы

While in the park chatting about their plans for the summer, Tara invited Matt to dinner at her favourite restaurant. This time it's Tara's 'treat', which means she will pay for the meal, though usually she and Matt 'go Dutch' which means that each of them pays a share of the cost.' Lots of people like to eat at this restaurant, so Tara wants to make sure that there will be a place for herself and Matt to sit. So she makes a reservation. A reservation is when you call the restaurant on the telephone and ask them to keep a place for you. Tara's reservation is for 8 p.m. At 7.45 in the evening Tara and Matt arrive at the restaurant. They must wait to be seated, which means they can't sit anywhere, but must wait for the waiter to take them to a particular table. Tara has asked for

a table in the nonsmoking area, because she does not want to be disturbed by cigarette smoke while she eats. Because they are slightly early, Matt and Tara decide to have an aperitif at the bar. An aperitif is a light drink that you have before a meal. Now they are at the table, The waiter brings a wine list, so that Matt and Tara can choose what wine they want to drink with their meal. The wine can be ordered by the bottle, but Matt and Tara decide to have just one glass each. Now it's time to study the menu. The menu lists what food you can order at that restaurant. The menu has three courses. Each course is one part of the meal. There is a starter (also called an appetizer or hors d'ouvers) a main course, and a dessert. The dessert is the last course of the meal. For her starter, Tara has chosen the vegetarian option, which is a spring salad. Most restaurants try to have at least one vegetarian option for people who do not eat meat. Matt eats meat, and has chosen beef soup. For the main course, Tara will have salmon, and Matt has decided to have a steak. (A steak is a large thick slice of meat – and that's a really big steak Matt!) In this restaurant, and in most restaurants, it is normal to order the starter and the main course, and order the dessert after these two courses have been eaten. If Matt and Tara need to call the waiter, it is polite to wait for him to notice you looking at him, or even to give a small wave. Don't click your fingers or shout! See? The waiter has seen that Matt and Tara have finished their main course, and he has come to offer a dessert menu. Matt chooses a chocolate mousse, but Tara thinks this is too fattening, and has a vanilla sorbet instead. Now that they have eaten Tara and Matt are ready to leave. So they ask the waiter for the bill. (In North America they would ask for the 'check'). To thank the waiter for the excellent service he has given them, they pay him an extra twelve percent as a 'tip'. (How much to tip a waiter is different in every country, and sometimes even in different parts of the country, so it is a good idea to find out how much to tip before going to the restaurant.) After they have left the restaurant Matt and Tara decide to stop for coffee. Tara is drinking hot chocolate and Matt has ordered a cafe latte. Enjoy the rest of your evening!

3. Answer the questions.

1. What does a "treat" mean? 2. What is a reservation? 3. What is an aperitif? 4. What is a menu? 5. What is a vegetarian option? 6. How is it polite to let a waiter know you have finished your courses? 7. What does Matt choose for dessert? 8. What do you ask for at the end of the dinner? 9. Where do Tara and Matt go after the restaurant? 10. What does it mean to "go Dutch"? 11. What does it mean "to wait to be seated"? 12. How can wine be ordered? (2 ways) 13. How many courses does a menu have? What are they? 14. When do you order the dessert? 15. Can you click your fi ngers or shout to call for the waiter? 16. What does Tara order for the dessert? 17. How much is a tip if you liked the service? 18. What do they order when they go for coffee?

Задание 4 Расставьте а правильном порядке.

DIALOGUE 1

"Ristorante Tameli", can I help you?

__ Thank you very much. We will look forward to seeing you tonight.

__ Is eight o'clock okay? __ Certainly, how many people will it be for?

__ Hello, I'd like to make a reservation for tonight.

__ Yes, I think we have places there. What time will you arrive?

__ Two people, in the non-smoking area

__ That's a good time. What name shall we make the reservation in?

__ Tara Ratava. My phone number is 250 6735

__ Thank you

DIALOGUE 2

. Good evening. Welcome to Ristorante Tameli.

__ Hold on please. Ah, yes. Here you are-non smoking, is that correct?

__ Hello, we're looking for a table for two.

__ Why not? We'll have a small aperitif.

__ For two? Do you have a reservation?

__ If you would go to the bar, we will get your table ready.

__ Yes. My name is Tara Ratava, I'm booked for eight o'clock.

__ Thank you.

__ Yes, we can put you there. Would you like a drink before your meal?

__ That's right. Is the place by the window free?

DIALOGUE 3

May I take this plate?

__ Yes, I've fi nished, thank you.

__ I will bring it immediately. _

_ Would you like anything else?

__ No, thank you.

__ Thank you. Can I pay by credit card?

__ Would you like to fi nish with some coffee?

__ It was. In fact it was delicious.

__ Was everything okay? _

_ No, that's fine. Can I have the bill, please?

Практическое занятие № 9.

Заказ еды

Задание 1. Сопоставьте с переводом.

1. a supervisor	a place, where you can leave your car for some time
2. a manager	b. to book a table or a room
3. a message	c. a person who is in charge of a group of people (here waiters and cooks)
4. a parking space	d. someone whose job is to organise and control the work of a business/ organization
5. to reserve	e. a short text, containing information

Задание 2. Прочитайте и переведите.

1.

– Good afternoon, "New Palace" restaurant. Nora speaking. How can I help you?
– Good afternoon. I'd like to make a reservation for tomorrow night, please. For 7 o'clock.
– Yes, sir. Can I have your name, please?
– Jackson. Geoffrey Jackson.
– For how many people is the reservation?
– For two, please.
– Yes, sir. One table for two for tomorrow night, for 7 p.m.
– Thank you.
– Thank you, Mr Jackson. Looking forward to seeing you in our restaurant

2.

– Good morning, restaurant "Apple". Anna speaking. Can I help you?
– Good morning. I'd like to cancel my reservation, please.
– Yes, sure. Can I have your name, please?
– Faller. Doris Faller.
– One moment, please. A table for four on the 11th of December. Right?
– Yes, right.
– The reservation is cancelled.
– Thank you.
– Hope to see you in our restaurant soon. Goodbye.

3.

– Café "Sunrise". Jane speaking. Can I help you?
– Could I reserve a table for Saturday night, please?
– Just one moment, please. Unfortunately, we are fully booked on Saturday. It is the 14th of February, you know.
– Oh, what a shame. But thank you anyway
. – You are welcome. Come to our place another day. You are always welcome here!
– Thank you! Goodbye!
– Bye.

4.

– "Bravo Sushi", Ivan speaking. How can I help you?
– I'd like to book a table for a small group of my friends, please.
– Yes, sir. What day would you like to have the party on?
– Next Sunday, the 17th of June. At about 5 or 6 o'clock, please.
– How many are you?
– 7 friends and me.
– Can I have your name, please?
– Shcherbatski. David Shcherbatski.
– Thank you, Mr Shcherbatski. Your reservation is for the 17th of June. A table for 8 at 5.30 p.m.
– Thank you so much. –
You are welcome. Look forward to seeing you in your restaurant.

Задание 3. Прочитайте разговор и составьте свой диалог .

– Good morning, Restaurant "Vasilki". Helen's speaking. How can I help you?
– Hello, could I talk to the manager, please?
– Just one moment, and I'll connect you. I'm sorry, there's no answer. Can I take a message for you?
– Yes, please. My name's Alexander Petrov. Please, tell him there's a meeting tomorrow at 10 o'clock at the Hotel "Victoria".
– Certainly, sir.

Задание 4. Переведите

1

– Добрый день. Ресторан «Минск». Говорит Анна. Чем могу Вам помочь?
– Добрый день. Я бы хотел забронировать столик на четверых на завтра, пожалуйста.

– Да, сэр. На какое время?
– Около шести.
– Могу я узнать Ваше имя, пожалуйста?
– Янссен. Уильям Янссен.
– Спасибо, мистер Янссен. Ваш заказ принят. Столик на четверых на завтра.
– Благодарю.
– С нетерпением ждём Вас в нашем ресторане. До свидания.
– До свидания.

2.

– Доброе утро, ресторан «Беларусь». Говорит Александр. Могу я Вам помочь?
– Доброе утро. Я бы хотел заказать столик на троих на пятницу вечером.
– Одну минутку, пожалуйста. К сожалению, все столики заказаны.
– Как жаль! Но всё равно, спасибо!
– Не за что. Приходите в другой день. Мы всегда рады Вам.
– Спасибо. До свидания.
– До свидания.

Задание 5. Составьте диалог.

. 1. You want to have a birthday party for your kid.
2. You would like to have a romantic dinner with your girl/boyfriend.
3. You would like to have a business lunch with your partners.
4. You would like to have a family dinner.

Практическое занятие № 10.
Традиционные блюда в Великобритании
Meals in Great Britain

Задание 1. Прочитайте и переведите текст

Some English people have their biggest **meal** in the middle of the day and some have it in the evening, but most people today have a small mid-day meal – usually sandwiches, and perhaps some **crisps** and some fruit. The English have three main meals a day:

• Breakfast – between 7:00 and 9:00,
• Lunch – between 12:00 and 1:30 p.m.
• Dinner (sometimes called Supper) – The main meal. Eaten anytime between 6:30 and 8:00 p.m. (Evening meal) Traditionally, and for some people still, the meals are called:
• Breakfast – between 7:00 and 9:00 a.m.,
• Dinner (The main meal) – between 12:00 and 1:30 p.m.
• Tea – anywhere from 5:30 at night to 6:30 p.m.

On Sundays the main meal of the day is often eaten at midday instead of in the evening.

BREAKFAST: Most people around the world seem to think a typical English breakfast consists of **eggs, bacon**, **sausages**, **fried bread, mushrooms** and **baked beans** all **washed down with a cup of coffee**. Nowadays, however, a typical English breakfast is more likely to be a **bowl of cereals**, a **slice of toast**, **orange juice** and a cup of coffee. Many people, especially children, in England will eat a bowl of cereal. They are made from different **grains** such as **corn, wheat, oats,** etc. In the winter many people will eat **porridge** or boiled oats. The traditional English breakfast consists of eggs, bacon, sausages, fried bread, baked beans and mushrooms. Even though not many people will eat this for breakfast today, it is always served in hotels and guest houses around Britain. The traditional English breakfast is called the 'Full English' and sometimes referred to as "**The Full English Fry-up**".

LUNCH: Many children at school and adults at work will have a '**packed lunch'.** This typically consists of a sandwich, a **packet of crisps**, a piece of fruit and a drink. The 'packed lunch' is kept in a plastic container. Sandwiches are also known as a '**butty' or 'sarnie'** in some parts of the UK

. DINNER: The evening meal is usually called 'tea', 'dinner' or 'supper'. A typical British meal for dinner is "**meat and two veg".** They put **hot brown gravy** (traditionally made from the juices of the roast meat, but more often today from a packet!) on the meat and usually the vegetables. One of the vegetables is almost always **potatoes**. The traditional meal is rarely eaten nowadays, apart from on Sundays. A recent survey found that most people in Britain eat **curry**! **Rice or pasta** dishes are now favoured as the 'British Dinner'. Vegetables grown in England, like potatoes, **carrots, peas**, **cabbages and onions**, are still very popular The Sunday Roast dinner: Sunday lunch time is a typical time to eat the traditional Sunday Roast. Traditionally it consists of roast meat (cooked in the oven for about two hours), two different kinds of vegetables and potatoes with a Yorkshire pudding. The most common joints are beef, lamb or pork; chicken is also popular. Beef is eaten with hot white horseradish sauce, pork with sweet apple sauce and lamb with green mint sauce. Gravy is poured over the meat.

Yorkshire pudding: This dish is not usually eaten as a dessert like other puddings but instead as part of the main course or at a starter. Yorkshire pudding, made from fl our, eggs and milk, is a sort of batter baked in the oven and usually moistened with gravy. The traditional way to eat a Yorkshire pudding is to have a large, fl at one filled with gravy and vegetables as a starter of the meal. Then when the meal is over, any unused puddings

should be served with jam or ice-cream as a dessert.

Задание 2.Вопросы.

1. How many meals a day do English people have? 2. What is a typical English breakfast? 3. What is a traditional English breakfast? 4. Where can you taste a traditional Fry-up? 5. What is another name for a sandwich in Britain? 6. What is a “packed lunch”? 7. What is a typical meal for dinner in England? 8. What vegetables are popular in Britain? 9. Why is curry known now as British? 10. What is a traditional Sunday Roast dinner? 11. What sauces are eaten with beef, pork and lamb? 12. What is Yorkshire pudding made from? How can it be eaten?

Задание 3. Переведите на английский.

1. Основной приём пищи – ужин, между 18.30 и 20.00. 2. Типичный английский завтрак состоит из яичницы, запеченных бобов, сосисок, бекона, жареного хлеба и грибов. 3. Мисочка зерновых хлопьев – типичный завтрак для детей в Англии. Зимой многие люди едят овсяную кашу. 4. Ланч состоит из сэндвича, пакета чипсов, какого-либо фрукта и напитка. Обычно ланч хранится в пластиковом контейнере. 5. Британцы поливают мясо коричневой подливкой. Они обычно едят мясо с овощами. Один из овощей – картофель. 6. Овощи, которые выращивают в Англии, – картофель, капуста, морковь, лук и горох. 7. Традиционный воскресный ужин состоит из жаркого, овощей и йоркширского пудинга. 8. Говядину едят с соусом из хрена, свинину – со сладким яблочным соусом, а баранину – с мятным соусом. 9. Йоркширский пудинг делают из муки, яиц и молока. Это своего рода жидкое тесто, запеченное в духовке. 10. Неиспользованные пудинги подаются с джемом или мороженым в качестве десерта.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основные печатные издания

1. Щербакова, И. В. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Food Service Professionals : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. В. Щербакова. — 2-е изд., 2026

2. Английский язык для технических специальностей: учебник для среднего профессионального образования / А. П. Голубев, И. В. Трофимова, Н. В. Смирнова. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 363 с.

Дополнительные источники

1. Видеоуроки в интернет: [сайт]. – ООО «Мультиурок», 2025 – URL: http://videouroki.net (дата обращения: 06.02.2025) – Текст: электронный.

2. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: http://school-collection.edu.ru/ (дата обращения: 08.02.2025). – Текст: электронный.

3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: http://window.edu.ru/ (дата обращения: 02.02.2026). – Текст: электронный.

4. Онлайн-словари ABBYY Lingvo. - URL:http://www.abbyyonline.ru (дата обращения: 11.02.2026). – Текст: электронный.

5. Онлайн-словари Мультитран». - URL:http://www.multitran.ru

6. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL: http://fcior.edu.ru/ (дата обращения: 01.07.2025). - Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.