

Приложение 26
к ПООП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности** разработана с учетом требований:

- ФГОС СПО по специальности **43.01.09 Повар, кондитер** утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2020 N 747;
- Федеральной образовательной программы среднего общего образования.

Организация-разработчик:

1. ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум»

Разработчик:

1. Лессер Р.М.

«Рассмотрено» на заседании цикловой комиссии педагогических работников гуманитарных, социально-экономических, математических и естественно-научных дисциплин (г.Тобольск)

Протокол № 9 от 25 мая 2023г.

Председатель ЦК: КоломоецЮ.Г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-04.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-05, ОК 09, ОК 10	Общие умения использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; владеть техникой перевода (со словарем) профессиональноориентированных текстов; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения; Диалогическая речь участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; осуществлять запрос и обобщение информации; обращаться за разъяснениями; выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); завершать общение; Монологическая речь делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; кратко передавать содержание полученной информации; в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность. Письменная речь небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом. Аудирование понимать: основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.	профессиональной терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения; артикль: определенный, неопределенный, нулевой; основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля; употребление существительных без артикля; имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения; наречия в сравнительной и превосходной степенях; неопределенные наречия, производные от some, any, every; количественные местоимения

	отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию. Чтение извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.	much, many, few, a few, little, a little; глагол, понятие глаголасвязки; образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect
--	--	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	36
в т.ч. в форме практической подготовки	30
в т. ч.:	
практические занятия	30
Самостоятельная работа	6
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированный зачет	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	ОК, ПК
1	2	3	
Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки	Содержание учебного материала		ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	Освоение лексического материала по теме: Продукты питания и способы кулинарной обработки. Грамматический материал: — местоимения (личные, притяжательные, возвратные). Объектный падеж, неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every; — простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом); — простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; — предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; — безличные предложения; — понятие глагола-связки	10	
	Практическое занятие №1 Работа с текстом «Food market». Active words. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Составление диалога. Разговорная практика. Перевод газетной статьи «Cooking techniques» », применение отработанной лексики в практике перевода, знание лексики по теме, использование лексики по теме в речи. Выполнение грамматических упражнений		
	Самостоятельная работа обучающихся: — составление кроссвордов по теме «Продукты питания»; — освоение лексического материала по теме, — чтение, перевод текстов, — выполнение грамматических упражнений		
Тема 2. Типы организаций питания и работа персонала	Содержание учебного материала	4	
	Освоение лексического материала по теме: «Типы организаций питания и работа персонала». Грамматический материал: — имя существительное: его основные функции в предложении;		

7

	– имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения		
	Практическое занятие №2 Работа с текстом «Cooking service». Active words. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Составление диалога. Выполнение грамматических упражнений		
	Самостоятельная работа обучающихся – сочинение на тему «Работа кухни»; – освоение лексического материала по теме, – чтение, перевод текстов, – выполнение грамматических упражнений		
Тема 3. Составление меню. Названия блюд	Содержание учебного материала	2	ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд», «Виды меню и структура меню» Грамматический материал: – артикль: определенный, неопределенный, нулевой; – основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля; – употребление существительных без артикля		
	Практическое занятие №3 Разговорная практика. Перевод газетной меню, применение отработанной лексики в практике перевода, знание лексики по теме, использование лексики по теме в речи. Выполнение грамматических упражнений		
	Самостоятельная работа обучающихся: – составление меню ресторана, кафе		
Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование	Содержание учебного материала	2	ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	Освоение лексического материала по теме «Кухонное оборудование. Производственные помещения» Грамматический материал: – имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения		

	Практическое занятие №4 Работа с текстом «Kitchen». Active words. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Составление диалога. Выполнение грамматических упражнений		
Тема 5. Кухонная, столовая и барная посуда	Содержание учебного материала	2	ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	Освоение лексического материала по темам: «Кухонная, столовая и барная посуда», «Сервировка стола» Грамматический материал : – образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.		
	Практическое занятие №5 Разговорная практика. Перевод накладной «Учет посуды и столовых приборов», применение отработанной лексики в практике перевода, знание лексики по теме, использование лексики по теме в речи Выполнение грамматических упражнений		
	Самостоятельная работа обучающихся:		
	– освоение лексического материала по темам 4,5, – чтение, перевод текстов, – выполнение грамматических упражнений		
Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане	Содержание учебного материала	2	ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	Освоение лексико-грамматического материала по теме: «Обслуживание посетителей в ресторане». Грамматический материал: – количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little		
	Практическое занятие №6 Работа с текстом «Restaurant service». Active words. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Составление диалога. Выполнение грамматических упражнений		
	Самостоятельная работа обучающихся: – составление диалогов по теме: «Обслуживание посетителей в ресторане»		
Тема 7. Система закупок и хранения продуктов	Содержание учебного материала	2	ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8,
	Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов» Грамматический материал: времена группы Continuous		

	Практическое занятие №7 Работа с текстом «Shopping». Active words. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Составление диалога. Выполнение грамматических упражнений		ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
Тема 8. Организация работы официанта и бармена	Содержание учебного материала	2	ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4,
	Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена» Грамматический материал: неопределенные наречия, производные от some, any, every		ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	Практическое занятие № 8 Разговорная практика. Перевод должностных инструкций официанта и бармена, применение отработанной лексики в практике перевода, знание лексики по теме, использование лексики по теме в речи. Выполнение грамматических упражнений		
	Самостоятельная работа обучающихся: — освоение лексического материала по темам 7, 8; — чтение, перевод текстов; — выполнение грамматических упражнений; — составление диалогов		
Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюد	Содержание учебного материала	4	ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4,
	Практическое занятие №9 Освоение лексического материала по теме « Кухни разных стран» Грамматический материал: совершенные времена глагола: Present, Past, Future, Perfect.		ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	Практическое занятие №17 Разговорная практика. Перевод газетных статей «Kaukasian cuisine», «Oriental cuisine», «Russian cuisine», «Asian cuisine», «European cuisine» применение отработанной лексики в практике перевода, знание лексики по теме, использование лексики по теме в речи. Выполнение грамматических упражнений		
	Самостоятельная работа обучающихся — подготовить презентации по национальным кухням; — освоение лексического материала по теме; — чтение, перевод текстов		
	Всего	30	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Иностранного языка», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Карпова Т.А. English for colleges Английский для колледжей: Учебное пособие / Т.А.Карпова. – Москва: КноРус, 2021. – 282 с.
2. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for cooking and catering : учеб. пособие для студ. СПО / Н.И.Щербакова , Н.С. Звенигородская. – Москва: Академия, 2021. – 320с.
3. Голубев А. П. Английский язык: учеб. пособие для студ. СПО /А.П. Голубев – Москва: Академия, 2020. – 336 с.
4. Малецкая, О. П. Английский язык : учебное пособие для спо / О. П. Малецкая, И. М. Селевина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-6607-8.
5. Евдокимова-Царенко, Э. П. Практическая грамматика английского языка в закономерностях (с тестами, упражнениями и ключами к ним) : учебное пособие / Э. П. Евдокимова-Царенко. – 2-е изд., перераб. – Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-2987-5.

3.2.2. Электронные издания (ресурсы):

- 1 Малецкая, О. П. Английский язык : учебное пособие для спо / О. П. Малецкая, И. М. Селевина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-6607-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148964> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 2 Евдокимова-Царенко, Э. П. Практическая грамматика английского языка в закономерностях (с тестами, упражнениями и ключами к ним) : учебное пособие / Э. П. Евдокимова-Царенко. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-2987-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148121> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3 . [Краснопёрова, Ю. В. Теоретическая грамматика английского языка : учебно-методическое пособие для СПО / Ю. В. Краснопёрова. — Саратов : Профобразование, 2019. — 75 с. — ISBN 978-5-4488-0334-5. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : \[сайт\]. — URL: <https://profspo.ru/books/86151>](#)

4 . [Кузнецова, Т. С. Английский язык. Устная речь. Практикум : учебное пособие для СПО / Т. С. Кузнецова. — 2-е изд. — Саратов, Екатеринбург : Профобразование, Уральский федеральный университет, 2019. — 267 с. — ISBN 978-5-4488-0457-1, 978-5-7996-2846-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : \[сайт\]. — URL: <https://profspo.ru/books/87787>](#)

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Воробьева, С. А. Деловой английский язык для ресторанного бизнеса (B1). Business English for Restaurants and Catering: учебное пособие для среднего профессионального образования / С. А. Воробьева, А. В. Киселева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 213 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09871-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/492764> (дата обращения: 17.01.2022).

2. Голицынский М.Б. Грамматика: Сборник упражнений / Ю.Б.Голицынский. – Санкт-Петербург: Каро, 2017. – 544с. – (Серия «Английский язык для школьников»).

3. Мазурина О.Б. Переписка с деловым партнером на английском языке. Учебное пособие / О.Б.Мазурина. – Москва: Проспект, 2021. – 104 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
профессиональной терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и	Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке Владение лексическим и грамматическим минимумом	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; диктантов;
перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения;	Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме	- оценки результатов самостоятельной работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена в виде: - письменных/ устных ответов, выполнения

артикли: определенный, неопределенный, нулевой; основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля; употребление существительных без артикля; имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения; наречия в сравнительной и превосходной степенях; неопределенные наречия, производные от some, any, every; количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little; глагол, понятие глагола-связки; образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect		заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)
Общие умения: — использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; — владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов; — самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения; Диалогическая речь: — участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; — осуществлять запрос и обобщение информации; — обращаться за разъяснениями; — выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) — к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; — вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); — поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик — ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); — завершать общение Монологическая речь: — делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; — кратко передавать содержание полученной информации; — в содержательном плане	Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке, лексического и грамматического минимума при ведении диалогов, составлении небольших эссе на профессиональные темы, описаний блюд. Правильное построение простых предложений при использовании письменной и устной речи, ведении диалогов (в утвердительной и вопросительной форме). Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор. Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче. Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация. Объём высказывания не менее 5-6 реплик с каждой стороны. Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании. Уместное использование лексических единиц и	

совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.	грамматических структур.	
Письменная речь — небольшой рассказ (эссе); — заполнение анкет, бланков; — написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом Аудирование: — понимать: — основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; — высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения. — отделять главную информацию от второстепенной; — выявлять наиболее значимые факты; — определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию Чтение: — извлекать необходимую, интересующую информацию; — отделять главную информацию от второстепенной; — использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни	Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация. Объем высказывания не менее 7-8 фраз Наличие способности отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять своё отношение к ним, извлекать из аудиотекста необходимую/интересующую информацию. Правильное чтение и адекватное понимание текстов профессиональной направленности. Понимание логической связи слов в предложении, причинно-следственных связей в предложении, значения слов (из контекста, по словообразовательным элементам и т.п.)	

Типовые контрольные задания для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине (модулю).

Задание № 1

Соотнесите следующие профессионально направленные выражения и их английскими эквивалентами:

ПОЛИВАТЬ МЯСО ПОДЛИВКОЙ
ДЕЛАТЬ МЯСНОЙ ФАРШ
ДЕЛАТЬ ГУЩЕ, ДОБАВЛЯЯ МУКУ
СНЯТЬ ВСЮ ПЕНУ
ПЕРЧИТЬ
БЫСТРО ПЕРЕВОРАЧИВАТЬ
НАРЕЗАТЬ ТОНКИМИ ЛОМТИКАМИ
ДОВЕСТИ ДО КИПЕНИЯ
ВАРИТЬ КАРТОФЕЛЬ В МУНДИРЕ
УДАЛИТЬ ВСЕ КОСТИ

To thicken with flour
To pepper
To baste the meat
To mince the meat
To slice thinly
To skim it clean
To turn over quickly
To boil potatoes in jackets
To pick out all the bones
To bring to boil

Задание № 2

Прочитайте профессионально направленный диалог и переведите его на русский язык:
Waiter: Welcome to our restaurant. Here is the menu. I'll be back to take your order in a minute.
Waiter (After a couple of minutes): Are you ready to order?
Igor Smirnov: Not yet, give us a second, please.
Waiter: No problem. I'll be back in a couple of minutes.... (After a couple of minutes) What would you like to order?
Igor Smirnov: I'll have boiled beef with sauce.
Waiter: And you?
Igor Smirnov's wife: I'll have vegetable and mushrooms stew.
Waiter: Would you like anything to drink?
Igor Smirnov: I'll have tea with lemon.
Waiter: And you?
Igor Smirnov's wife: I'll have juice. What kind of juice do you have?
Waiter: Orange, mango, apple and pineapple.
Igor Smirnov's wife: One pineapple juice please.
Waiter: OK. So that's one boiled beef with sauce, one vegetable and mushrooms stew, one tea with lemon, and one pineapple juice.
Waiter (After a time): Here you are. Enjoy your meal.
Waiter (After a time): How was everything?
Igor Smirnov: Delicious, thanks!
Waiter: Would you like anything for dessert?
Igor Smirnov: No, thank you.
Waiter: Can I get you anything else?
Igor Smirnov: No, just the bill please.
Waiter: Sure. I'll be right back with that... Do you want to pay separately?
Igor Smirnov: No, you can put it all on one bill.
Waiter: (Brings the bill) Here you are.
Igor Smirnov: (Give the money to the waiter) Thanks a lot.

Задание № 3

Составьте на английском языке рассказ из 5 предложений о своей будущей профессии «Повар, кондитер».

Задание № 4

Заполните таблицу, подбирая к английским словам на тему «Персонал предприятий общественного питания» их русские эквиваленты:

staff	
Serving staff	
cashier	
Executive director	
waiter	
Managing director	
Head waiter	
Financial director	
cook	
waitress	

Задание № 5

Заполните таблицу, подбирая к русским словам на тему «Посуда предприятий общественного питания» их английские эквиваленты:

Глубокая тарелка, миска	
Чашка	
Блюдо	
Вилка	
Нож	
Столовая ложка	
Чайная ложка	
перечница	
сахарница	
солонка	

Задание № 2.6

Прочитайте данный рецепт на английском языке. Расставьте действия в способе приготовления в правильной последовательности. Переведите данный рецепт на русский язык:

CHICKEN WITH BACON AND LEEK SEASONING

Ingredients:

60 g butter, melted

1 leek, finely chopped

2 rashers bacon, chopped
Wholemeal breadcrumbs
1 egg yolk
Salt and pepper to taste
1.5 kg chicken
20 g butter, melted extra

Directions:

Brush chicken with extra melted butter

Turn over, cook for further 16-18 min

Combine all stuffing ingredients

Place chicken on a rack, breast-side down, for 16-18 min

Fill cavity of chicken with stuffing and secure with a toothpick

