

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Фурсов Владимир Алексеевич

Должность: И.о. директора Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета

Дата подписания: 08.06.2026 15:14:32

Уникальный программный ключ:

1c378726a41fd0143ae5bcc8ba81860b00daa62

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ
Колледж Пятигорского института (филиал) СКФУ

Методические указания
по выполнению практических работ по дисциплине
«ОГСЭ03. ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»
для студентов направления подготовки/специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Методические указания для практических занятий по дисциплине Иностранный язык в профессиональной деятельности составлены в соответствии с требованиями ФГОС СПО. Предназначены для студентов по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Пояснительная записка.

Настоящее пособие предназначено для студентов колледжа Пятигорского института (филиал) СКФУ, обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Целью данного пособия является развитие у студентов навыков чтения и понимания англоязычного текста по профессиональной тематике, подготовка студентов к реферативному переводу иноязычного текста. Кроме того, пособие направлено на закрепление тематической лексики, а также развитие навыков говорения на базе проблематики, представленной в текстах пособия.

Исходя из того, что в ходе учебной деятельности студенты должны самостоятельно "добывать" знания, а не получать их в готовом виде, в рамках пособия предполагается самостоятельная работа студентов со словарями, энциклопедическими и справочными пособиями. Фиксация подлежащих усвоению значений осуществляется в специальных упражнениях.

Пособие предназначено для работы в группах студентов колледжей с целью повышения их лингвистической компетенции.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен знать:

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен уметь:

- лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.

Компетенции формируемые в результате освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины студент должен овладеть:

Общими компетенциями:

ОК2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Раздел 1. Введение в специальность.

Практическая работа №1.

Тема 1.1. Моя будущая специальность.

Цель работы:

1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
2. Формирование коммуникативных компетенций, овладение лексикой и языковыми клише по теме.

Ход работы:

1. Введение новой лексики.
2. Повторение грамматического материала, необходимого для изучения темы.
3. Работа с текстом профессиональной направленности.

THE CHEF

The chef works in a restaurant or in the food and beverage department of a hotel. A restaurant may have different chefs. At the head of them is the head chef.

The head chef is the kitchen supervisor. He manages the kitchen of a restaurant. He has to select menus and to plan the meals. He has to taste the dishes. He also manages the kitchen staff: the chefs, the cooks and the helpers.

In a big restaurant there may be different specialist chefs: the soup chef, the sauce chef, the vegetable chef, the pastry chef and others.

The soup chef is in charge of making soups. The sauce chef is in charge of preparing sauces. The vegetable chef is in charge of preparing vegetables and pasta. The pastry chef is in charge of preparing pastries and sweet dishes.

The chef may have the chef's special. It is a special dish which goes apart from others on the menu. It may be the dish for which the chef or the restaurant is famous.

The good name of a restaurant or a hotel's kitchen may depend on its chef. The reputation of the chef may increase its business.

COMPREHENSION QUESTIONS

1. Where does the chef work?
2. What is the head chef? What does he have to do?
3. Whom does the head chef manage?
4. What sort of specialist chefs may there be?
5. What are specialist chefs in charge of?
6. What is the chef's special?
7. How may the name of a restaurant depend on its chef?

Практическая работа №2

Тема 1.2. Речевые формы бытового и профессионального общения.

Цель работы:

1. Научиться работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
2. Формирование коммуникативных компетенций, овладение лексикой и языковыми клише по теме.

Ход работы:

1. Введение новой лексики.
2. Формы обращения.
3. Приветствия при встрече гостей.
4. Приглашения.
5. Благодарности.
6. Извинения.
7. Выполнение лексико-грамматических упражнений.

1. FORMS OF ADDRESS (ФОРМЫ ОБРАЩЕНИЯ)

Mister *мистер, господин* (сокр. Mr ['mistə]) употребляется перед фамилией или должностью лица мужского пола.

Mr President! Господин Президент!

Dear Mr President! Уважаемый господин Президент!

Mr Smith! Господин Смит!

Mr Petrov! Господин Петров! (или: гражданин Петров)

Если нет указания на должность или фамилию, то вежливой формой обращения служит слово sir [sə:] *сэр*.

Miss или Mistress (сокр. Mrs ['misiz]) *миссис, госпожа* употребляется перед фамилией замужней женщины.

Mrs Brown! Госпожа Браун! Mrs Petrova! Гражданка Петрова!

Если фамилия не указана, то вежливой формой служит слово Madame (сокр. ma'am [mæm]).

Madame (ma'am), I am at your service. Мадам, я к вашим услугам.

Miss *мисс* употребляется перед именем или фамилией девушки или незамужней женщины.

Miss Jane Мисс Джейн Miss Smith Мисс Смит

Если имя и фамилия не указаны, то вежливой формой обращения к девушке или молодой женщине может служить сочетание слов young lady *молодая (юная) леди*.

Let me introduce [mtrɔ'dju:s] you to this young lady. Позвольте представить вам эту молодую леди.

Возможные формы обращения, если отсутствует имя или фамилия: Dear

friend! Дорогой друг!

Dear sir! Уважаемый сэр!

Look, young man! Послушайте, молодой человек!

Look, young gentlemen! Послушайте, господа!

Just a minute, young lady! Минутку, молодая леди!

При обращении к группам гостей мужского и женского пола без указания фамилий употребляется сочетание Ladies and gentlemen! *Дамы и господа!* Например:

Ladies and gentlemen! Welcome to our city! Дамы и господа! Добро пожаловать в наш город!

2. FORMS OF GREETINGS (ФОРМЫ ПРИВЕТСТВИЯ)

How do you do? (сокр. How d'you do? [haudju:'du:]) Здравствуйте. Ответ тот же самый, т.е. How do you do?

Hallo!Hello!Hullo![ha'lou]Здравствуй!Привет!(менееофициально)

Ответ тот же самый, т.е. Hallo!

Goodmorning!Morning!Доброеутро!

Morning, sir! Доброеутро, сэр!

Goodafternoon!Добрыйдень!

Goodafternoon,Madame!Добрыйдень,мадам!

Goodevening! Evening! Добрыйвечер!

Goodevening,ladiesandgentlemen!Добрыйвечер,дамыигоспода!

Howd'youdo,Mrs.Brown?Hallo,oldchap!Gladtomeetyou.Goodmorning, myyoungfriends.

Примечание:Goodday!Добрыйдень!,какправило,неупотребляется,таккакзвучит грубовато.

3. PARTING WORDS(СЛОВАПРИПРОЩАНИИ)

Прирасставанииангличанезависимостиотвременисутокчащеупотребляюттеже сочетания слов (что совершенно не свойственно русскому языку).

Morning!Goodafternoon! Evening! Досвидания!(довольноофициально)

Good-bye! До свидания! (менее официально)

Bye-bye!Досвидания!(средирузей)

Solong! Пока!

Cheerio![tʃiəri'ou]Всегохорошего!Farewell![feawel]Прощай(те)!

4. MEETINGS.PERSONALCONTACTS (ВСТРЕЧИ.ЛИЧНЫЕКОНТАКТЫ)

Welcome! (сокр. отYouarewelcome!) Добропожаловать! (I am) Pleased to meet you.

(Iam)Gladtomeetyou.Радвстретиться(познакомиться)свами!

Letmeintroducemyself.Iamyourheadwaiter.MynameisMikhailIvanovich.Позвольте представиться. Я ваш метрдотель. Меня зовут Михаил Иванович.

Good-bye,ma'am.Cheerio,oldchap.Bye-bye.(I)hopetoseeyousoon.

Let me introduce your waiter to you, Pete Smirnov. Позвольте мне представить вам вашего официанта, Петю Смирнова.

We are pleased to welcome you in our restaurant ['restroŋ]. Мы рады приветствовать вас в нашем ресторане. Welcome, dearguests! Добро пожаловать, дорогие гости! Meetmyfriend, Mr.Smith!Познакомьтесьсоимдругом,мистеромСмитом.

Goodafternoon,dearguests.Welcometoourrestaurant.Wearehappytoreceiveyou.

Meeting Guests in the Lobby

(Встречагостейивестибюле)Good afternoon, dear guests!

Добрыйдень, уважаемыегости! Welcome to our restaurant!

Добропожаловатьвнашресторан! The check-room is over there. Гардеробнаходитсявонтам.

TheMen'sRoomisontheleft.TheLadies'Roomisontheright.Мужскойтуалет - налево, дамский - направо.

5. INVITATIONS(ПРИГЛАШЕНИЯ)

Wearehappytoreceiveyou. Мы счастливы принять вас.

Threecheersforourguests! Да здравствуют наши гости!

Drop in any time you like. Заходите, когда угодно.

Bring your friend along with you. Приводите с собой вашего друга.

When can we expect you? Когдавамможнождать?

Willseveno'clocksuityou?Васустроитсемьчасов?

6. SEEINGOUTTHEGUESTS (ПРОВОДЫГОСТЕЙ)

Secyousoon.Доскоройвстречи.

(I)Hopetomeetyouagain.(Я)Надеюсьсвамивстретитьсяопять. I am not saying good-bye. Янепрощаюсь.

Mylovetoyourfriend.Bestregardstoyourfriend.Передавайтепривет вашему другу. Goodlucktoyou! Желаювамудачи.

Sametoyou!Ивамтакже.

7. THANKS(СЛОВАБЛАГОДАРНОСТИ)

Thankyou.Спасибо.

Thankyouvery much.Thank youeversomuch.Manythanks. Thanks a lot. Большоеспасибо. Thank you a thousand times. Тысячаблагодарностей.

Verymuchobliged.Крайнепризнателен.

I have no words to express my deep gratitude.Нет слов, чтобы выразить мою глубокую признательность.

Howkindofyou!Howverykindofyou!Какэтолюбезносвашейстороны!

8. APOLOGY(ИЗВИНЕНИЯ)

Ibeyourpardon[pa:dn]?Pardon?Простите,янесовсемрасслышал,чтовысказали. (если интонация повышающаяся)

Ibeyourpardon. Pardon. Простите, пожалуйста. (еслиинтонация понижающаяся)

Excuse[iks'kjuiz]me.Извините,пожалуйста.

Примечание: Просьбанеупотреблятьпослеэтихвыраженийсловарplease*пожалуйста*, так как по-английски это будет звучать чрезмерно напыщенно.

(Iam)Sorry.Извинитеменя,(болеемыгкоеименееофициальноеизвинение) Возможные ответы на извинения:

- Oh,excusemycominglate.

-О, виноват, простите за опоздание. –

- It's allright.

Ничего. (Не имеет значения.)

-Awfullysorry,oldboy.

крайнеогорчен,дружище.

- Oh,that'sallright.

It'salameexcuse.Этонеубедительно.That is no excuse. Этонеоправдание. I can't forgive [fə'giv] you this. Янемогувамэтопростить.

I.Answerthequestions:

1.Whatformsofaddressdoyouknow?2.Whatworddoyouusebeforethesurnameofa manwhenyouaddresshim?3.Whatworddoyouusewhenyouaddressamanifthereis nosurname?4.Whatworddoyouusebeforethesurnameofamarriedwomanwhenyou addressher?5.Whatworddoyouusebeforethesurnameofanunmarriedwomanora younggirl?6.Whatdoyousaywhenyouaddressawomanifthereisnosurname?7.What doyou saywhenyouaddressayoungwomanoragirl(*or*youngwomenorgirls)?8.What wordsdoyouusewhenyouaddressagroupofguests(menandwomen)?9.Howdoyou greetyourcolleaguesandwhatdotheysayinanswertoyourgreeting?10.Howdoyougreet yourfriendsandwhatdotheysayinanswertoyourgreeting?

1. Howcanwegreetourcolleaguesandwhatdotheysayinanswertoorourgreeting?

2. How do we greet our friends and what do they say in answer to our greeting?
3. What are the forms of greetings in the morning, in the afternoon, in the evening?
4. What words do we say when parting?
5. What do we say when parting in the morning, in the afternoon, in the evening?

2. Заполните пропуски подходящим по смыслу словом или словосочетанием (см. ниже):

1....Smith! We are happy to receive you. 2. Thank you, ... Black! 3.... guests! Welcome to our city! 4. The old man to the young girls: "Pardon, ...! Show me the way to the station, please!" 5. The head waiter to the guests: "Good evening, ...!" 6. The waiter to the lady guest: "Pleased to see you in our restaurant, ...!" 7. The waiter to the man: "I'm at your service, ...!" 8.... friends! Happy to see you! 9. How do you do, ... Green! - ..., Mr White! 10. Oh, excuse my coming late. - ...

that's all right, Miss, dear, young ladies, dear Mr, ladies and gentlemen, Mr, Sir, how do you do, ma'am

Практическая работа №3
Тема 1.3. Речевого этикета.

Цель работы:

1. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
2. Формирование коммуникативных компетенций, овладение лексикой и языковыми клише по теме.

Ход работы:

1. Введение новой лексики.
2. Повторение грамматического материала, необходимого для изучения темы.
3. Правила этикета при деловых встречах.
4. Клише и выражения разговорной речи.

Способы обращения к людям
When addressing people:

- 1) informally we use first names, for example, John, Mary.
- 2) formally we use Mr./Mrs./Miss/Ms. (господин, госпожа) + a surname, for example:
Mr. ['mister] Brown – господин (к мужчине);
Mrs. ['misiz] Brown – госпожа (к замужней женщине);
Miss [mis] Brown – госпожа (к незамужней женщине);
Ms. [miz] Brown – госпожа (к женщине, чей семейный статус неизвестен).

Doctor (Dr.) is a title for doctors (medical or other).

Professor (Prof.) is a title only for high-ranking university scientists.

Sir and Madam without a name show respect and seniority.

Tradespeople, shopkeepers and servants call their customers (клиенты) and masters (хозяева) Sir and Madam.

"Yes,sir"."Excuseme, Madam".

NotethatinBritainchildrenoftenaddresswomen
schoolteachers as Miss / and men teachers as Sir.

Вопросыдляобсуждения:

Arethesesentencesusedinaformalorinformalsituation?

- 1) Whereis Peter?
- 2) CanIspeaktoMr.West, please?
- 3) AskMissPearltocomein,please.
- 4) Hello,Fred.Howareyou?
- 5) Goodmorning,Mrs. Robinson.
- 6) Thankyou,sir.
- 7) Excuseme,madam.WhatcanIdoforyou?
- 8) Mr.Smithisonbusinessin China.
- 9) Bye,Linda.Seeyou tomorrow.

Раздел2.Индустрияобщественного питания.

Практическаяработа№4.

Тема2.1.Профессиивиндустрииобщественногопитания.

Цельработы:

1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
2. Формированиекоммуникативныхкомпетенций,овладениелексикойиязыковымиклише по теме.

Ходработы:

1. Введениеновойлексики.
2. Повторениеграмматическогоматериала,необходимогодляизучениятемы.
3. Работаестекстпрофессиональнойнаправленности.

INQUIRINGABOUTRESTAURANTJOBS.

Customers decide to eat at this or that restaurant for many reasons. Sometimes they like the menu of this restaurant and the reputation of the place. Sometimes they like the pleasant atmosphere, the music, or the quality of the food and its price. Customers always choose the restaurants with good service by the waiters.

Good waiters are very important in the restaurant businesses in which they work. They make a friendly atmosphere and give good and kind service to the customers. Customers visit restaurants with good service and they want to come there again. When customers have a good time in the restaurant they tell their friends about it.

Good waiters are as important as good cooks. The waiters are in direct contact with the customers. Good waiters like to work with people and make them happy. They must have good manners. The appearance of the waiters is very important. Waiters work with food and serve customers and they must be neat and clean at all times. Their uniforms must be clean and pressed. Their hair must be short or tied back. Their nails must be clean and tidy. Shoes must be clean and comfortable. Good waiters must have a spare shirt in case the first gets dirty.

COMPREHENSION QUESTIONS

1. Why do customers decide to eat at this or that restaurant?
2. Are good waiters important in the restaurant business?
3. Is the appearance of the waiters important?

4. What are the duties of waiters?

Практическая работа №5. Тема 2.2. Порядок слов в английском предложении.

Цель работы:

1. Формирование коммуникативных компетенций.
2. Овладение грамматическим материалом по теме.

Ход работы:

1. Введение нового грамматического материала, необходимого для изучения темы.
2. Отработка лексико-грамматических навыков.

Порядок слов в утвердительном предложении

Подлежащее	Сказуемое	Косвенное дополнение	Прямое дополнение	Предложное дополнение	Место	Время
I	will tell	you	a story	about my father	at school	tomorrow.
He	gave		the book	to Catherine	in a cafe	last month.
Joanna	was thinking			about you		last night.
Bred	has been reading		a newspaper		in the hall	

Порядок слов в отрицательном предложении

Подлежащее	Вспомогательный глагол	NOT	Смысловый глагол	Остальные члены предложения
Mark	does	not	know	my name.
I	have	not	read	this book yet.
Jack	will	not	be cooking	when you come home.

Порядок слов в вопросительном предложении

Вопросительное слово (если есть)	Вспомогательный глагол	Подлежащее	Смысловый глагол	Остальные члены предложения
	Do	you	work	at weekends?
What	is	he	doing	in the kitchen?
What books	did	your grandfather	use to read	when he was young?
Where	can	I	find	information about

				tit?
Why	haven't	you	spoken	tohimyet?

Практическая работа №6.

Тема 2.3. Обслуживающий персонал ресторана.

Цель работы:

1. Принимать заказ от потребителей и оформлять его.
2. Формирование коммуникативных компетенций, овладение лексикой и языковыми клише по теме.

Ход работы:

1. Введение новой лексики.
2. Повторение грамматического материала, необходимого для изучения темы.
3. Работа с текстом профессиональной направленности.

THE STAFF AND ITS DUTIES

There are ten people on the staff. They can be divided into two groups. One group works in the dining room. They serve the customers. Another group works in the kitchen. They prepare meals for the customers.

The head chef, Anna, comes to work at 10 o'clock in the morning. Anna made a new summer menu with many summer fruits and vegetables. She knows that people do not want heavy meals during hot weather. Anna works all day, often more than 8 hours a day. She plans the menu and manages the staff in the kitchen. She cooks meat dishes and sauces for the main course.

Today is Friday, a very busy day for the restaurant. Anna starts her work early at 8 o'clock because she must go to the market to buy fruit and vegetables for the weekend. This is not usually necessary, but the restaurant has recently changed suppliers.

Today Anna must buy provisions herself until she finds new good suppliers. She will return to the restaurant at 10 o'clock and will start preparing the evening meal.

On Fridays, Mr. Black, the manager, prepares the accounts for the suppliers and organizes the work for the next week. Mr. Black's first task in the morning is to check the telephone answering machine. He wants to know about the reservations for the next week. He manages both the dining room staff and the kitchen staff. He also effectively manages the finances of the restaurant.

COMPREHENSION QUESTIONS

1. What are the working hours of the restaurant?
4. When is the restaurant closed?
5. How many people are there on the staff?
6. Who is the head chef?
7. When does the head chef come to work?
8. What are the duties of the head chef?
9. What are the duties of the manager?

Практическая работа №7.

Тема 2.4. Персонал кухни.

Цель работы:

1. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
2. Формирование коммуникативных компетенций, овладение лексикой и языковыми клише по теме.

Ход работы:

1. Введение новой лексики.
2. Повторение грамматического материала, необходимого для изучения темы.
3. Работа с текстом профессиональной направленности.

THE KITCHEN STAFF

The kitchen staff begin their day at three o'clock in the afternoon. The second chef, David, is a very good cook and he is able to make Anna's work when she is away. David does his work with the help of his apprentice Jim. He makes pâtés, ice cream and desserts. David also prepares meat dishes for the main course and then Anna cooks them.

Jim, the apprentice, works two months already, and has learned a lot of things in a short time. Jim thinks that a chef's job is rather difficult. He is sometimes so tired in the evening that at home he can do nothing but fall into bed. But this work is interesting for him. He cleans, cuts and prepares the vegetables and makes fruit salads. He learns to make garnishes and decorations on the dishes. He is happy because David fully trusts him. Today he will make the hors d'oeuvres, some of the entrees, main course and dessert dishes.

Mary is the kitchen hand. She works in the kitchen. She must keep the kitchen clean. She helps to slice mushrooms, peel potatoes and wash the dishes. Mary's role is very important at the restaurant. The kitchen is always clean.

COMPREHENSION QUESTIONS

1. What are the duties of the head waiter?
2. What are the duties of the waiters?
3. How many waiters are there in the dining room?
4. What are the names of the waiters at "Morris" restaurant?
5. When does the kitchen staff begin their work?
6. What does the second chef do in the kitchen?
7. What does the apprentice do in the kitchen?
8. What are the duties of a kitchen hand?

Раздел 3. Виды обслуживания гостей на предприятиях общественного питания.

Практическая работа №8.

Тема 3.1. Виды обслуживания.

Цель работы:

1. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
2. Формирование коммуникативных компетенций, овладение лексикой и языковыми клише по теме.

Ход работы:

1. Введение новой лексики.
2. Повторение грамматического материала, необходимого для изучения темы.
3. Работа с текстом профессиональной направленности.

Видыобслуживания.

Words: buffet['bʌfɪt]-буфет,буфетнаястойка; display-выставлять; platter-большоеплоское блюдо; approval[ə 'pru:vəl]-одобрение; portion['pɔːʃən]-порция; predetermine['pri:di'tə:mɪn]-предопределять; accompaniment[ə 'kʌmpənɪmənt]-сопровождение; casserole['kæsərəʊl]-запеканка(изриса,овощейимяса); elaborate[ɪ 'læbəreɪt]-сложный; showmanship-искусство организациипубличныхзрелищ; coupons['ku:pənz]-талон; avail[ə 'veɪl]-воспользоваться;

KindsofServices.

Therearebasicallyfourtypes:**tableservice, counterservice, self-service, andcarry-out.**

In table service restaurants, customers are seated at tables where food is served by a waiter or waitress.

In counter service restaurants, customers sit at a counter and are served either by the person who prepares the food or by a waiter or waitress.

A self-service restaurant is frequently called a buffet or cafeteria; there customers pass in front of a counter where food is displayed and help themselves to what they want. Then they carry the food to a table themselves.

Carry-out restaurants often serve fast foods. Customers place their orders at a counter (or by telephone ahead of time) then “take- out” the food to wherever they wish to eat it — at their jobs, in a park, in a car, or at home.

There are a number of service styles to be followed when it comes to how food and beverage should be served to the customers. The following are the most prominent styles:

TableService-In this type of service, the guests enter the dining area and take seats. The waiter offers them water and menu card. The guests then place their order to the waiter. The table is covered in this service. It is grouped into the following types.

EnglishorFamily Service

Here, the host [həʊst] [хозяин] contributes actively in the service. The waiter brings food on platters, shows to the host for approval, and then places the platters on the tables. The host either makes food portions and serves the guests or allows the waiter to serve. To replenish the guests' plates, the waiter takes the platters around to serve or to let the guests help themselves. This is a common family service in specialty restaurants where customers spend more time on premise.

AmericanorPlateService

The food is served on guest's plate in the kitchen itself in predetermined portion. The accompaniments served with the food, the color, and the presentation are determined in the kitchen. The food plates are then brought to the guest. This service is commonly used in a coffee shop where service is required to be fast.



French Service is very personalized and private service. The food is taken in platters and casseroles and kept on the table of guests near their plates. The guests then help themselves. It is

expensive and elaborate service commonly used in fine dining restaurants. This service has **two variants**:

- **Cart French Service** – The food is prepared and assembled at tableside. The guests select food from the cart while sitting at their tables and are later served from the right. It is offered for small groups of VIPs.

- **Banquet French Service** – The food is prepared in the kitchen. The servers serve food on each individual's plate from guest's left side. For replenishment, the servers keep the food platters in front of the guests.



Gueridon ['gə:dən] **Service** - In this service, partially [ˌpɑːʃi'æltɪ] cooked food from the kitchen is taken to the Gueridon Trolley for cooking it completely. This partial cooking is done beside the guest table for achieving a particular appearance and aroma of food, and for exhibiting showmanship. It also offers a complete view of food. The waiter needs to perform the role of cook partially and needs to be dexterous.

Silver Service- In this service, the food is presented on silver platters and casseroles. The table is set with sterling silverware. The food is portioned into silver platters in the kitchen itself. The platters are placed on the sideboard with burners or hot plates. At the time of serving, the waiter picks the platter from hot plate and presents it to the host for approval and serves each guest using a service spoon and fork.



Russian Service is identical to the Cart French service barring the servers place the food on the platters and serve it from the left side.

Assisted Service

Here, the guests enter the dining area, collect their plates, and go to buffet counters and help themselves. The guests may partially get service at the table or replenish their own plates themselves.

Buffet Service - In this type of service, the guests get plates from the stack [куча] and go to the buffet counter where food is kept in large casseroles and platters with burners. The guests can serve themselves or can request the server behind the buffet table to serve. In **sit-down buffet** restaurants, the tables are arranged with crockery and cutlery where guests can sit and eat, and then replenish their plates.



Self Service

In this type of service, the guests enter the dining area and select food items. They pay for coupons of respective food items. They go to food counter and give the coupons to avail the chosen food. The guests are required to take their own plates to the table and eat.

Cafeteria Service

This service exists in industrial canteens, hostels, and cafeterias. The menu and the space is limited; the cutlery is handed over to the guests. The tables are not covered. Sometimes high chairs are provided to eat food at narrow tables. It is a quick service.



TEXT 1

- When do you usually have breakfast?
- I usually have breakfast at seven o'clock.
- What do you usually have for breakfast?
- Usually I drink a little tea and eat a few sandwiches. I always eat a little in the morning.
- Do you ever drink coffee in the morning?
- No, I don't. I don't drink coffee at all. But sometimes I drink cappuccino.

- And what do you have for lunch?
 — I have lunch very seldom. Sometimes I have a glass of juice and a roll at eleven or twelve o'clock.
 — Why do you have lunch quite seldom?
 — Usually I have no time.
 — When do you have dinner?
 — I have dinner at four o'clock.
 — What do you like to have for dinner?
 — I like to have a bowl of soup, fried potatoes and a cup of tea for dinner. I like tea very much.
 — Do you drink a lot of tea every day?
 — Yes, I do. I have tea for breakfast, for dinner and for supper.

TEXT 2

- May I order breakfast?
 — Certainly, sir! I can bring you anything you like.
 — I'd like two eggs and some porridge.
 — What would you like to drink?
 — I'd like some juice.
 — I can offer you some very good orange juice.
 — All right, some orange juice, please.

Практическая работа №9.

Тема 3.2. Повелительное наклонение глагола.

Цель работы:

1. Формирование коммуникативных компетенций.
2. Овладение грамматическим материалом по теме.

Ход работы:

1. Введение нового грамматического материала, необходимого для изучения темы.
2. Отработка лексико-грамматических навыков.

Повелительное наклонение

Глагол в повелительном наклонении выражает побуждение к действию в виде приказа, предложения, совета, предостережения, просьбы и т.п.

Утвердительная форма повелительного наклонения совпадает по форме с инфинитивом без частицы **to** (словарная форма):

to go идти	Go! Иди(me)!
to stop останавливаться	Stop! Стой(me)!
to read читать	Read! Читай(me)!
to translate переводить	Translate! Переводи(me)!
to speak говорить	Speak! Говори(me)!

Подлежащие в таких предложениях отсутствует. Просьба, приказание, совет и т.д. обычно бывают обращены ко **2-му лицу** единств. и мн. числа.

Отрицательная форма выражающая запрещение совершить действие, образуется при помощи вспомогательного глагола **do** и отрицательной частицы **not**. Вместо **donot** обычно употребляется сокращение **don't** [daʊnt]:

Don't talk!	<i>Не разговаривай(те)!</i>
Don't open the door.	<i>Не открывай дверь.</i>
Don't listen to him.	<i>Не слушай(те) его.</i>

Усиленная форма. Вспомогательный глагол **do** может употребляться в утвердительной форме повелительного наклонения для эмоционального усиления просьбы:

Do sit down.	<i>Дасядись же.</i>
Do come to see us tonight.	<i>Непременно приходи к нам вечером.</i>
Do come and help me.	<i>Ну, придите же и помогите мне!</i>

Вежливая форма. Если в конце или начале повелительного предложения стоит слово **please** *пожалуйста*, то приказание смягчается и превращается в вежливую просьбу:

Come here, please!	<i>Подойди(те) сюда, пожалуйста!</i>
Close the door, please.	<i>Закройте дверь, пожалуйста.</i>

Практическая работа №10.

Тема 3.3. Порядок обслуживания завтрака.

Цель работы:

1. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
2. Формирование коммуникативных компетенций, овладение лексикой и языковыми клише по теме.

Ход работы:

1. Введение новой лексики.
2. Повторение грамматического материала, необходимого для изучения темы.
3. Работа с текстом профессиональной направленности.

Как накрыть стол для завтрака.

Words:

Roquefort ['rɒkfɔ:] - сыр Рокфор; **Cheddar** ['tʃedə] - сыр Чедер; **piquant** ['pi:kənt] пикантный; **mellow** ['meləu] спелый, зрелый; **Swiss cheese** [swɪs] швейцарский сыр; **Edam** ['i:dəm] сорт голландского сыра Эдам; **Cheshire** ['tʃeʃə] - сорт твердого сыра; **Camembert** ['kæməm'bɜ] - сыр Камамбер; **soft** - мягкий; **Brie** [bri:] - сорт французского сыра Бри; **brunch** поздний завтрак (заменяющий первый и второй завтраки); **cereal** ['siəriəl] амер. блюдо из круп, злаков (например овсяные или кукурузные хлопья); **toasted bread** гренки; **toast** (ломтик хлеба, подрумяненный на огне); **muffin** ['mʌfɪn] - сдобная булочка; **scrambled eggs** - яичница-болтунья, омлет; **snack** легкая закуска; **omelet** ['ɒmlɪt] омлет (яичница); **margarine** [ˌmɑ:dʒə'ri:n] - маргарин; **yogurt** ['jɒgət] - йогурт; **light meals** легкая (необильная) еда; **formal dinner** официальный обед; **utensils** [ju:'tenslz] - столовые приборы (ножи, вилки, ложки);

Read and translate the text:

BREAKFAST AT THE RESTAURANT

Waiter: Good morning! What would you like for breakfast?

Guest: Well, I'll have some bread and butter or some buttered toast, eggs and bacon and cornflakes with milk.

Waiter: What would you like, tea or coffee?

Guest: In the morning I prefer a cup of strong coffee.

Waiter: How many lumps of sugar do you take in your coffee? Do you take milk with your coffee?

Guest: I usually take two lumps of sugar and have my coffee with milk.

Waiter: What else would you like to order?

Guest: You see, I didn't want to take a substantial breakfast but today I'd like to taste your sandwiches with cheese. I see you have sandwiches with cheese on the menu. What kind of cheese is that?

Waiter: Any kind you like. We have soft piquant cheeses — Roquefort and Cheddar, mellow cheeses — Swiss and Cheshire, and soft cheeses — Edam, Camembert and Brie.

The usual meals in **England** are breakfast in the morning, lunch at one o'clock during the break at work and dinner at home at seven or eight o'clock in the evening.

English breakfast is usually substantial and varied. For breakfast English people may have porridge or cornflakes with milk or cream and sugar, bacon and eggs, fried mushrooms, marmalade with buttered toast and tea or coffee. For a change they can have a boiled egg, cold ham, or fish with potato chips.

Most Americans eat **three meals** during the day: breakfast, lunch, and dinner. **Breakfast** begins between 7:00 and 8:00 am, lunch between 11:00 am and noon, and dinner between 6:00 and 8:00 pm. On Sundays "**brunch**" is a combination of breakfast and lunch, typically beginning at 11:00 am. Students often have an evening snack around 10:00 or 11:00 pm.

Breakfast and lunch are usually light meals, with only one course. **Dinner** is the main meal.

For breakfast Americans usually eat cereal with milk (often mixed together in a bowl), a glass of orange juice, and toasted bread or muffin with jam, butter, or margarine. Another common breakfast meal is scrambled eggs or an omelet with potatoes and breakfast meat (bacon or sausage). People who are eating light might eat just a cup of yogurt.

But knowing which fork or spoon to use first is simple — use the outermost utensils first and the utensils closest to the plate last.

Translate: 1. Английский завтрак обычно плотный и разнообразный. 2. На завтрак у англичан может быть овсяная каша или кукурузные хлопья с молоком, яичница с беконом, чай или кофе.

COMPREHENSION QUESTIONS

1. How many meals do Americans eat during the day?
2. What is "brunch"?
3. What can be a typical American breakfast?
4. What is the simpler rule of using utensils?
5. What is an important part of doing business in most parts of the world?
6. What are the usual meals in England?
7. What may English people have for breakfast?

Exercise 1.:Чтобывызаказалисебена завтрак?

Начните так: For breakfast I'd like to have.....

yogurt; pancakes with sour cream; omelet; pudding; fried eggs; boiled eggs; cottage cheese; bacon; strong tea; coffee; sausage; apple pie;

Exercise 2. Fill in the correct article:

(1)... Ted Shell is (2) ... worker. He works at (3)... factory. It's not in (4) ... centre of the city. Every morning he has (5)... breakfast and (6) ... cup of tea. Then he goes to (7)... work by (8)... bus. He works still five o'clock in (9)... afternoon. He has (10)... son. His name is Fred. Fred goes to (11)... school. He likes (12)... literature. Fred is (13)... good pupil. He also likes (14)... sports.

Exercise 3. Fill in the correct article:

1. What... colour is your new... hat? — It's... red. 2. Is there... refrigerator in your... kitchen? 3. Where is ... refrigerator in your ... kitchen? — It is in ... corner of ... kitchen. 4. There are ... flowers in our ... living-room. ... flowers are in ... beautiful vase. 5. I have ... tea in my ... cup. 6. He has no ... coffee in his ... cup. 7. What ... book did you take from ... library on ... Tuesday? 8. I have ... books, ... exercise-books and ... pens in my ... bag. 9. I am ... engineer. I work at ... office. I go to ... office in ... morning. As ... office is far from ... house I live in, I take ... bus to get there. 10. What ... bus do you take to get to ... work? 11. Whose ... pen is this?

Практическая работа № 11.

Тема 3.4. Порядок обслуживания обеда.

Цель работы:

1. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
2. Формирование коммуникативных компетенций, овладение лексикой и языковыми клише по теме.

Ход работы:

1. Введение новой лексики.
2. Повторение грамматического материала, необходимого для изучения темы.
3. Работа с текстом профессиональной направленности.

DINNER AT THE RESTAURANT

Usually I have dinner at home but last Sunday my friend invited me to have dinner at the restaurant. When we came in the head-waiter showed us to the table. We sat down at the table and the waiter gave us the menu. The table was already set for dinner. There was a white tablecloth on the table, plates, spoons, knives and forks on it. In the middle of the table there was a dish with white and brown bread, a cruet-set with a salt-cellar and pots for pepper and mustard.

We decided to begin with some kind of appetizer or hors-d'oeuvre. My friend ordered clear chicken soup with noodles and I chose cabbage soup with small meat pies.

For the second course there was a wide choice of dishes: fried fish and chips, pancakes with salmon, scallops fried in vegetable oil, veal cutlets, pork chops with fried potatoes, steaks

and grilled chicken. For the second course the waiter suggested the specialty of the restaurant — pan-fried veal chops with spring onions.

For dessert we decided to take vanilla ice cream, coffee and apple pie.

Everything was very tasty and the service was good. The waiter brought us a bill. We paid the bill and left the restaurant.

COMPREHENSION QUESTIONS

1. When did my friend invite me to have dinner?
2. Was the table laid for dinner already?
3. What was there on the table?
4. What was there in the middle of the table?
5. What did we decide to begin dinner with?
6. What did my friend order?
7. What was on the menu for the second course?
8. What did the waiter suggest us for the second course?
9. What did we decide to take for dessert?

Выполнение упражнений по теме: Артикль.

Exercise 1. Выберите правильный вариант ответа:

1. ...Smiths have a dog and a cat.
a) ... b) The c) A
2. He knows how to work on ... computer.
a) ab) an c) ...
3. She was the first woman to swim across ... English Channel.
a) ab) ... c) the
4. Go down ... Kingston Street and turn left into Oxford Street.
a) the b) ac) ...
5. I don't like milk in ... tea.
a) ... b) the c) a
6. At the end of ... busy day, sleep is the best way to restore your energy.
a) the b) ac) ...
7. We'll go for a walk if ... weather is fine.
a) ab) ... c) the
8. Could you give me ... information I asked for in my letter?
a) the b) ... c) a
9. ... war is a terrible thing.
a) The b) ... c) A
10. I spent ... very interesting holiday in England.
a) the b) ac) ...

2. Вставьте недостающие артикли в пословицы, если необходимо:

1. ... apple ... day keeps ... doctor away.
2. ... appetite comes with eating.
3. ... good beginning makes ... good ending.
4. ... bird in ... hand is worth two in ... bush.
5. Among ... blind ... one-eyed man is king.

6. ...brevityis...soulofwit.
7. ...cathasnine lives.
8. ...charitybeginsat... home.
9. ...clothesmake...man.
10. ...curiositykilled ... cat.

Практическая работа №12.

Тема 3.5. Штат ресторана и его обязанности.

Цель работы:

1. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
2. Формирование коммуникативных компетенций, овладение лексикой и языковыми клише по теме.

Ход работы:

1. Повторение грамматического материала.
2. Выполнение контрольной работы.

Штат ресторана и его обязанности.

Words: a food and beverage manager, a specialist chef, a pastry chef, to peel, china, dishes, a napery, a storekeeper, a busboy, a bartender, a wine steward

Read and translate the text:

The restaurant staff and duties.

All the hotels have a restaurant or a few restaurants. There are a lot of employees working in them.

The restaurant manager is in charge of the restaurant policy and operations. He decides on the image of the restaurant. He has to plan its business. The restaurant manager has to decide on purchases and sales. He hires the restaurant staff and provides their training. Often the restaurant manager has to decide on the type of cuisine and the types of menus.

At the head of the food and beverage department is **the food and beverage manager**. He manages the department and is in charge of the work of the chefs, the kitchen and the pantry.

The chef works in a restaurant or in the food and beverage department of the hotel. The kitchen supervisor is the head chef. He is in charge of specialist chefs, cooks and kitchen helpers.

A restaurant may have different specialist chefs in charge of different dishes. There is a soup chef, a sauce chef, a vegetable chef, a pastry chef and others.

The cooks do the actual cooking of meals. The chefs supervise them.

The kitchen helpers wash, peel and cut up the vegetables, wash and cut the meat.

All the necessary things for serving guests such as china, dishes, glassware, napery, facilities for warming up the dishes are kept in the pantry. The pastry chef also dispatches food and beverages within the department.

The wine steward recommends and serves wine to the guests. The main person in the wine-hall is **the maitre d'hotel**. He meets, greets and seats the customers.

Waiters and waitresses serve food to the customers. They take orders and bring food to the tables.

The busboy cleans the tables, pours water and brings rolls for the customers.

The duty of the bartender is to mix and pour alcoholic drinks for customers at the bar.

The caterer is at the head of the catering department. He provides different services from the restaurant. A caterer arranges and prepares parties, banquets and large group meals. He deals with large quantities of food and beverages. He manages the employees who serve conventions. Conventions use a lot of hotel facilities and catering services.

The good name of a restaurant or a hotel's kitchen depends on the work of all the people in catering. The reputation of the hotel also depends on it.

Answer the following questions:

1. What are the duties of the restaurant manager?
2. Who decides on the type of cuisine and the types of menus?
3. Who hires the restaurant staff and provides their training?
4. Who is in charge of the work of the chefs?
5. Who manages the work of the specialist chefs?
6. What kind of specialist chefs work in the kitchen of the restaurant?
7. What do the cooks do?
8. Where are the dishes kept?
9. Who is in charge of the pantry and what does she do?
10. Who recommends and serves wine to the guests?
11. Who is the main person in the dining-hall?
12. What do the waiters do?
13. What are the duties of the busboy?
14. Whom mixes and pours alcoholic drinks?
15. What does the caterer do?
16. What does the success of the hotel depend on?

Translate the following sentences from Russian into English:

1. Менеджер ресторана отвечает за политику ресторана и его работу. Он занимается вопросами имиджа ресторана. Ему приходится планировать работу ресторана и решать вопросы закупок и продаж.
2. Менеджеру ресторана часто приходится решать вопросы выбора кухни и меню.
3. Менеджер отдела еды и напитков отвечает за работу шеф-поваров, кухни и кладовой.
4. Пищу для ресторана готовят на самом деле повара. Шеф-повара руководят ими. Помощники по кухне моют, чистят и режут овощи, моют и режут мясо.
5. Все необходимо для обслуживания гостей: фарфор, тарелки, рюмки, стаканы, салфетки, средства для мытья посуды, - хранятся в кладовой.
6. Сомелье рекомендуют и подают гостям вино.
7. Официанты и официантки подают гостям еду.
8. Руководитель отдела питания организует и готовит вечера, банкеты и еду для большого количества гостей.
9. Доброе имя ресторана или кухни зависит от работы всех сотрудников отдела питания.

Контрольная работа за 3 семестр.

I вариант

1. Раскройте скобки, употребляя глаголы в соответствующей временной форме.

1. The baby always (to sleep) after dinner.

2. They(to work)at the bank.
3. He(to spend)last summer in the country.
4. Kate(to cook)breakfast yesterday.
5. She(to help)me every day.

2. Допишите недостающие формы глагола.

to lose	-----	lost
-----	saw	seen
-----	met	met
to take	-----	taken
to give	-----	given

3. Употребите глагол в одной из форм временной группы Continuous.

1. Our director (to sign)the contract now.
2. Yesterday, as I (walk)down the Strand, I met George, an old friend of mine.
3. Don't ring him up at 11 o'clock tomorrow. He (to work)at that moment.
4. Listen! My sister (to play)the piano.

4. Переведите на русский язык.

1. The heart of Moscow is the Kremlin.
2. The Red Square is the most popular sight of Moscow.
3. More than 56 million people live in Britain.
4. The United Kingdom is an island state.

5. Переведите на английский язык.

1. Москва-современный город.
2. Центральная часть России имеет мягкий климат.
3. Москва не только промышленный центр нашей страны, но также и культурный.
4. Шотландцы живут в Шотландии.

II вариант

1. Раскройте скобки, употребляя глаголы в соответствующей временной форме.

1. You (to go) abroad last summer.
2. He (to play) computer games every day.
3. I (to send) a letter to my parents last week.
4. They (to buy) ice cream every day.
5. Usually my father (to read) newspaper after dinner.

2. Допишите недостающие формы глагола.

-----	let	let
to drink	-----	drunk

to read ----- read
----- meant meant
to begin began -----

3. Употребите глагол в одной из форм временной группы Continuous.

1. I (to translate) this article, when my mother came.
2. The conference (to take) place from 2 till 6 o'clock next Monday.
3. At this time tomorrow I (to take) my examination.
4. This student (to learn) the new words at this moment.

4. Переведите на русский язык.

1. England, Scotland and Wales are situated in Great Britain Island.
2. Northern Ireland and the Independent Irish Republic are situated in Ireland Island.
3. Everyone in Britain speaks English.
4. The Volga is the longest river in Europe.

5. Переведите на английский язык.

1. Россия занимает около 1/7 части суши.
2. Третьяковская Галерея является сокровищницей Российского искусства.
3. Столица Шотландии – Эдинбург.
4. Енисей и Обь – самые длинные реки Азии.

Практическая работа №13
Тема 3.6. Устройство на работу.

Цель работы:

1. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
2. Формирование коммуникативных компетенций, овладение лексикой и языковыми клише по теме.

Ход работы:

1. Введение новой лексики.
2. Повторение грамматического материала, необходимого для изучения темы.
3. Виды интервью для устройства на работу.
4. Заполнение анкеты.
5. Составление резюме.

Образец анкеты, заполняемой при приеме на работу
An example of Application for Employment

Name: _____

Date of Birth: _____

Present Address: _____

Tel. Number: _____

Indicate Dates You Attended School:

Elementary, From _____ to _____

High School, From _____ to _____

College, From _____ to _____

Other (Specify Type and Dates): _____

List Below All Present and Past Employment, Beginning with Most Recent

	Company Name	From Mo/Yr	To Mo/Yr	Name of Supervisor	Reason for leaving	Weekly salary	Job description
1)							
2)							
3)							
4)							
5)							
6)							

May we contact the employers listed above? _____

Indicate which ones you wish us to contact: _____

Remarks: _____

Практическая работа №14.

Тема 3.7. Безличные и неопределенно-личные предложения.

Цель работы:

1. Формирование коммуникативных компетенций.
2. Овладение грамматическим материалом по теме.

Ход работы:

1. Введение нового грамматического материала, необходимого для изучения темы.
2. Отработка лексико-грамматических навыков.

Безличные и неопределенно-личные предложения.

Английские предложения отличаются от русских тем, что в них всегда есть подлежащее и сказуемое. Поэтому в безличных предложениях, когда нет подлежащего, используется в качестве формального подлежащего местоимение **it**.

It is cold today. Сегодня холодно.

Как видим, безличные предложения такого типа состоят из местоимения **it**, которое не переводится, глагола-связки в нужном по смыслу времени и именной части сказуемого, выраженного чаще всего именем прилагательным. Именная часть может быть также выражена именем существительным или именем числительным.

It's nice to meet you. Приятно познакомиться.

It is nine o'clock now. Сейчас девять часов.

Очень часто безличные предложения описывают явление природы, состояние погоды, обозначают время, расстояние.

Вопросительная и отрицательная формы безличных предложений образуются по тем же правилам, что и вопросительные и отрицательные формы предложений с именным составным сказуемым.

Is it cold? — Холодно?

Wasn't it interesting? — Разве это не было интересно?

Частица *not* ставится после первого вспомогательного глагола.

Практическая работа №15.

Тема 3.8. Профессия официанта.

Цель работы:

1. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
2. Принимать участие в заключении договоров об оказании гостиничных услуг.
3. Формирование коммуникативных компетенций, овладение лексикой и языковыми клише по теме.

Ход работы:

1. Введение новой лексики.
2. Повторение грамматического материала, необходимого для изучения темы.
3. Работа с текстом профессиональной направленности.

WAITER'S WORKING DAY

Victor works as a waiter at the restaurant "Russian Style". It is a big restaurant in the centre of the city. The dining room of the restaurant is decorated in Russian style. The restaurant is famous for its dishes of Russian cuisine.

Victor is twenty-five and he already works at this restaurant for three years. He usually comes to work at ten o'clock in the morning. He has a lot of work to do. He dusts his tables and chairs, changes table-cloths on the tables and the flowers in the vases. Then he sets his tables for dinner. He brings cruet-sets, napkins, menu-cards and puts clean covers — plates, glasses, spoons, forks and knives on his tables. All the staff in the dining room — headwaiter, waiters and waitresses — get ready to receive guests.

Lunch begins at one o'clock. The guests come to the restaurant. The headwaiter meets them in the hall, greets them and shows them to their tables. Victor and other waiters serve lunch

till five o'clock. They recommend dishes and wines (liquors) to the customers. The customers choose table d'hôte or à la carte dishes.

Dinner begins at six and Victor serves the guests till eleven. He recommends the special dishes or specialties of the restaurant. The guests eat, drink and have a good time. They usually leave the restaurant at midnight. Victor counts the money and gives the cash to the cashier, cleans the tables and then he is free to go home. He likes his work because it is interesting.

COMPREHENSION QUESTIONS

1. What is Victor's profession?
2. Where does he work?
3. When does he come to work?
4. What are the duties of a waiter?
5. What does the waiter put on the table for dinner every day?
6. When do the guests come to dinner?
7. What does the head waiter do?
8. Do the waiters recommend table d'hôte and à la carte dishes to the guests?
9. When do the guests leave the restaurant?

Практическая работа №16.

Тема 3.9. Технология ресторанного обслуживания.

Цель работы:

1. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
2. Формирование коммуникативных компетенций, овладение лексикой и языковыми клише по теме.

Ход работы:

1. Введение новой лексики.
2. Повторение грамматического материала, необходимого для изучения темы.
3. Работа с текстом профессиональной направленности.

Технология ресторанного обслуживания.

Read and translate:

STYLES OF FOOD SERVICE

There are various basic styles of food service in restaurants of different types. The most common styles are:

Buffet service.

Buffet service is often called the "Swedish Board". This system of food service is very convenient for the guest – they needn't wait for the waiters and bills. This is really self-service. Breakfast is served from 8 to 10, lunch from 12 to 15, dinner from 18 to 20. As a rule, this type of food service is arranged in hotels for big groups of tourists, and also for conferences and congresses. The counters with snacks and dishes, and snack-plates and trays for taking food are placed in the centre of the dining hall. The tables are near the walls. The guests come up to the Swedish Board and put the meals, appetizers and salads on the snack-plates themselves. Then they put everything on the trays and take their seats at the tables. The assortment of appetizers, dishes and beverages is usually rich.

The guests can taste a little of each dish. Desserts are usually placed on a separate table. The waiter's role is to clear the tables and serve drinks. The waiters can also help the guests if necessary.

Cafeteria service

In cafeteria service the guests collect their plates with dishes on a tray as they move along the counter. At the end of the counter there is a cash desk. There the customers pay for the dishes they have chosen. This kind of service is usually used in cafeterias, snack bars and canteens.

2. Answer the questions:

1. What are the types of catering establishments?
2. What are the types of customers?
3. Is the «Swedish Board» convenient for the guests?
4. What group of people usually use the «Swedish Board»?
5. Where are the counters with snacks and dishes placed in the «Swedish Board»?
6. Where are the desserts placed in the «Swedish Board»?
7. What is the waiter's role in the «Swedish Board»?
8. Where is cafeteria service used?
9. Where do the customers pay for the dishes in cafeteria service?

II. Translate:

1. В разных предприятиях питания разные стили обслуживания, потому что они обслуживают различные типы клиентов.
2. Самообслуживание «Шведский стол» очень удобно для гостей, они не должны ждать официантов и счет.
3. «Шведский стол» используется для больших групп туристов, а также для конференций и конгрессов.
4. Ассортимент закусок, блюд и напитков обычно богат. Гости могут попробовать все блюда.
5. Официанты могут помогать гостям, если необходимо.

Read and learn the dialogue:

AT THE RESTAURANT

- Let's drop in here. This restaurant is famous for its kitchen.
— Waiter! Is this table vacant?
— Yes, it is. You will feel comfortable here.
— Could we have the menu?
— Yes, of course! Here's the menu.
— Shall we begin with the appetizers?
I'd like to have fried sausage patties.
They are delicious.
— As for me, I'll take some salad.
— What meat courses are there on the menu today?
— Today we have veal chops, steaks and grilled chicken.
— Tell us, please, if there are any fish courses on the menu?
— We have stuffed pike, salmon, and fish in a pic.

- Besides, there's jellied sturgeon and fried scallops.
- What garnish would you like to order?
- I think, cauliflower salad and green peas.
- So, could you bring us one fish in a spic, two salmon, two steaks and one veal chop?
- And what would you like for a drink?
- I'll take orange juice.
- As for me, I'd like coffee.
- Would you like ice cream for dessert?
- Yes, two ice creams with chocolate chips, please.
- Here you are. Bon appetite.
- (To the waiter) Bring us the bill, please. How much do we owe you? Here you are. Keep the change.
- Thank you very much. Come to our restaurant again.

Раздел 4. Правила сервировки стола.

Практическая работа №17.

Тема 4.1. Как сервировать стол.

Цель работы:

1. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
2. Формирование коммуникативных компетенций, овладение лексикой и языковыми клише по теме.

Ход работы:

1. Введение новой лексики.
2. Повторение грамматического материала, необходимого для изучения темы.
3. Работа с текстом профессиональной направленности.

HOW TO SET A TABLE?

1. Table linen.

The tablecloth should be laid over a silence pad (flannel), with the center fold up and equal distance from the edges of the table. The comers should fall an even distance from the floor on all sides. The cloth should be free from wrinkles, holes, and stains. The folded napkin should be placed at the left of the forks, with open comers at the lower right and about 1 inch from the front edge of the table. The napkin also may be folded and placed on the service plate.

2. Cutlery (silverware).

Forks are placed at the left side of the serving table, tines pointed up.

Knives are placed on the right side of the forks, and spoons are laid, bowl up, at the right of the knives. Knives and forks should be laid about 9 inches apart, so that a serving plate may be easily placed between them. The rest of the silverware is then placed to the right of the knife and to the left of the fork in the order in which it is to be used, beginning from outside and then toward the plate. The handles should be perpendicular to the table edge and about an inch from its edge.

3. Glassware and China.

The bread-and-butter plate is placed at the left, directly above the tines of the meat fork. The water glass should be placed at the right of the cover, just above the point of the dinner knife. Wine, liquor, and beer glasses are placed to the right of the water glass. Sugar bowls and salt and pepper shakers are generally placed in the centre of small tables. When wall tables for two are set, the sugar bowl and shakers usually are placed on the side nearest to the wall.

Практическая работа №18.

Тема 4.2. Столовые приборы.

Цель работы:

1. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
2. Формирование коммуникативных компетенций, овладение лексикой и языковыми клише по теме.

Ход работы:

4. Введение новой лексики.
 5. Повторение грамматического материала, необходимого для изучения темы.
 6. Работа с текстом профессиональной направленности.
-
1. **Place Fork:** for all meals, entree or roast. Обычная вилка для любой еды, закуски или жаркого.
 2. **Salad/Pastry Fork:** salad, fish, pies, pastries, cold meats. Вилки для сала- та/печенья, рыбы, пирогов, холодного мяса.
 3. **Dinner Fork:** essential to the formal dinner where more than one fork is needed, also used as a serving fork. Обеденная вилка для официального обеда, где необходимо более, одной вилки. Также используется как сервировочная.
 4. **Cake Fork:** for desserts and pastries. Вилка для десертов и пирожных.
 5. **Fish Fork:** used when a fish course is served. Рыбная вилка, используемая, когда подаются рыбные блюда.
 6. **Strawberry Fork:** longer three tine fork for fruit/melons. Вилка для клубники: более длинные три зубца для фруктов/дыни.
 7. **Place Knife:** for all meals, entree or roast. Обычный нож для любой еды, закуски или жаркого.
 8. **Steak Knife:** used for cutting meats. Нож для бифштекса, используемый для нарезания мяса.
 9. **Fish Knife:** used when a fish course is served. Рыбный нож, используемый, когда подаются рыбные блюда.
 10. **Dinner Knife:** essential to the formal dinner where more than one knife is needed. Обеденный нож для официального обеда, где необходимо больше одного ножа.
 11. **Tea Knife:** butter, jams, jellies, marmalades. Чайный нож: масло, джем, желе, мармелад.
 12. **Butter Spreader:** jams, jellies or for hors d'oeuvres or on a cheese tray. Нож для намазывания масла, джемов, желе, или для закусок, или на сырном подносе.
 13. **Small Teaspoon:** may be used as a child's spoon and as a coffee spoon. Маленькая чайная ложка: может использоваться как ложка для ребенка и как кофейная ложка.
 14. **Teaspoon:** coffee, tea, fruits, and some desserts. Чайная ложка: кофе, чай, фрукты и некоторые десерты.

Практическая работа №19.

Тема 4.3. Образование множественного числа существительных.

Цель работы:

1. Формирование коммуникативных компетенций.
2. Овладение грамматическим материалом по теме.

Ход работы:

1. Введение нового грамматического материала, необходимого для изучения темы.
2. Отработка лексико-грамматических навыков.

Образование множественного числа имен существительных.

Множественное число существительных (кроме тех, у которых основа оканчивается на *-ch, -s, -ss, -sh, -x*) образуется путем прибавления к основе окончания *-s*: *a boy — boys, a trick — tricks, a pen — pens, a girl — girls*.

Множественное число существительных, основ которых оканчивается на *-ch, -s, -ss, -sh, -x*, а также существительных, имеющих, как правило, окончание *-o*, образуется путем прибавления к основе окончания *-es*: *a bench — benches, a bus — buses, a glass — glasses, a box — boxes, a potato — potatoes*.

Существительные, оканчивающиеся на *-y* (после согласной) во множественном числе имеют окончание *-ies*: *an army — armies, a fly — flies, a lady — ladies*. Конечное *(-fe)*, как правило, меняется на *-ves*:

a calf — calves, a knife — knives, a shelf — shelves, a wife — wives (но: *roof — roofs*).

Ряд существительных образует множественное число *не по общим правилам*:

а) изменяется корневая гласная:

a man — men, a woman — women, a foot — feet, a tooth — teeth, a goose — geese, a mouse — mice

б) добавляется окончание *-en*:

a ox — oxen, a child — children.

в) заимствуются формы единственного и множественного числа из латинского и греческого языков:

a formula — formulae (formulas), a crisis — crises, a criterion — criteria, an index — indices, a bacterium — bacteria, an axis — axes

В английском языке есть существительные, которые имеют одну (общую) форму для единственного и множественного числа: *a deer* (олень) — *deer* (олени), *a sheep* (овца) — *sheep* (овцы), *a fish* (рыба) — *fish* (рыбы), *a swine* (свинья) — *swine* (свиньи).

Некоторые существительные имеют **только единственное число**: *advice, information, news, knowledge, furniture, luggage*.

Некоторые — **только множественное число**, *clothes, riches, damages, goods, looks, manners, thanks*.

Практическая работа №20.

Тема 4.4. Столовая посуда.

Цель работы:

1. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

2. Формирование коммуникативных компетенций, овладение лексикой и языковыми клише по теме.

Ход работы:

1. Введение новой лексики.
2. Повторение грамматического материала, необходимого для изучения темы.
3. Работа с текстом профессиональной направленности.

Tableware. Стандартный набор столовой посуды:

Standard set of tableware has:

1. **Large plate** (dinner plate) Used for the main course. Большая тарелка. Используется для основного блюда.
 2. **Middle-sized plate** (side plate). Used as a side plate and also for salads, cheese and fruit. Средняя тарелка. Используется как сервировочная тарелка, а также для салатов, сыра и фруктов.
 3. **Small plate**. Used for bread and rolls, also for cheese, fruit and cake. Маленькая тарелка. Используется для хлеба, булочек, а также для сыра, фруктов и торта.
 4. **Soup bowl**. Used for cream soups. Суповая чашка. В ней подают густые супы.
 5. **Consommé bowl and saucer**. Used for clear soups. Чашка с блюдцем для консоме. Используется для подачи бульонов.
 6. **Large soup tureen**, [ta'riin] (with lid). Большая супница (с крышкой).
 7. **Tea or coffee cup and saucer**. Чайная или кофейная чашка с блюдцем.
- Salad bowl**. Салатник.

СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ.

Place Fork: for all meals, entree or roast - Вилка для салата/печенья, рыбы, пирогов, холодного мяса;

Dinner Fork: essential to the formal dinner where more than one fork is needed, also used as a serving fork - Обеденная вилка для официального обеда, где необходимо более, одной вилки используется как сервировочная вилка;

Cake Fork: for desserts and pastries - Вилка для десертов и пирожных;

Fish Fork: used when a fish course is served - Рыбная вилка, используемая, когда подаются рыбные блюда;

Strawberry Fork: longer three tine fork for fruit/melons - Вилка для клубники: более длинная тризубца для фруктов/дыни;

Steak Knife: used for cutting meats - Нож для бифштекса, используемый для резания мяса;

Fish Knife: used when a fish course is served - Рыбный нож, используемый, когда подаются рыбные блюда;

Dinner Knife: essential to the formal dinner where more than one knife is needed - Обеденный нож для официального обеда, где необходимо больше одного ножа;

Tea Knife: butter, jams, jellies, marmalades - Чайный нож: масло, джем, желе, мармелады;

Butter Spreader: jams, jellies or for hors d'oeuvres or on a cheese tray - Нож для намазывания масла, джемов, желе, или для закусок, или на сырном подносе;

Butter Spreader: jams, jellies or for hors d'oeuvres or on a cheese tray - Нож для намазывания масла, джемов, желе, или для закусок, или на сырном подносе;

Small Tea spoon: may be used as a child's spoon and as a coffee spoon - Маленькая чайная ложка: может использоваться как ложка для ребенка или как кофейная ложка;

Tea spoon: coffee, tea, fruits, and some desserts - Чайная ложка: кофе, чай, фрукты и некоторые десерты;

PlaceSpoon:dessert,cereal,soup,smallservingspoon-Обычнаяложка:десерт,каша,суп, маленькаясервировочнаяложка;

IceCreamFork:icecream,cakes,orfrozendesserts-Вилкадлямороженого:мороженое,торт, илизамороженныедесерты;

IcedBeverageSpoon:icedcoffeeortea, fruitdrinks- Ложкадляхолодныхнапитков: кофеиличаясьдом, фруктовыхспиртныхнапитков;

Grapefruit/MelonSpoon: grapefruit, melon, jellies, jams - Ложкадлягрейпфрута/ дыни: дыня, желе, джем;

SaltSpoon:usedwithsalt-cellar-Ложкадлясоли:используетсяссолонкой;

Exercise1.Раскройтескобки,ставяглагольPastSimple/PastContinuous:

- 1) WhenI gavethemthesandwiches,they..... (eat)themall
- 2) WhenIsawtherat, it..... (run)throughthe kitchen
- 3) whenIwalkedin,I... ..(notrecognize)youstraightaway
- 4) whenshewaslivinginTokyo,she..... (send)meane-maileveryweek
- 5) shedecidedtogowalkfasterbecauseshe..... (get) cold

Практическая работа №21.

Тема4.5.Притяжательныйпадеж существительных.

Цель работы:

1. Формирование коммуникативных компетенций.
2. Овладение грамматическим материалом по теме.

Ход работы:

1. Введение нового грамматического материала, необходимого для изучения темы.
2. Отработка лексико-грамматических навыков.

Притяжательный падеж.

Притяжательный падеж чаще всего выражает принадлежность.

Притяжательный падеж образуется при помощи знака апострофа и буквы **s('s)** или просто апострофа (**'**). Последний способ используется для существительных во множественном числе (pupils' work, cars' colour) и греческих заимствований, оканчивающихся на [**-iz**] (Xerxes' army, Socrates' wife).

Однако если форма множественного числа образована не по обычному правилу (men, children), то в притяжательном падеже к ней прибавляется **'s**:

men's work, children's toys

Если существительное – составное, то **'s** прибавляется к последнему его элементу: mother-in-law's advice, passer-by's surprise

Иногда **'s** может относиться к нескольким существительным или целой фразе: Peter and Sally's kids; the girl I helped yesterday's face.

Дети Питера и Сэлли; лицо девушки, которой я вчера помог.

Нужно учесть, что притяжательный падеж одушевленных существительных в английском языке строится при помощи окончания **'s**, а для неодушевленных – при помощи предлога **of**:

Kevin's hat, income of the company
шляпа Кевина, доход компании.

Однако среди не одушевленных существительных есть исключения, которые можно поставить в форму притяжательного падежа через 's':

Практическая работа №22. **Тема 4.6. Как накрыть стол для завтрака.**

Цель работы:

1. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
2. Формирование коммуникативных компетенций, овладение лексикой и языковыми клише по теме.

Ход работы:

1. Введение новой лексики.
2. Повторение грамматического материала, необходимого для изучения темы.
3. Работа с текстом профессиональной направленности.

Set the table for breakfast.

Сервировка стола к завтраку.

Сервировка стола к завтраку зависит от блюд, входящих в меню. Завтрак может состоять из горячего блюда (каши, омлета, яичницы), а также бутербродов, хлеба, булочек, вареных яиц, колбасы, сыра, масла, варенья, меда и т.д. и горячего напитка (чай, кофе, какао, молоко и т.д.).



The table setting for Breakfast depends on the dishes included in the menu. Breakfast may consist of porridge, omelet or scrambled eggs and sandwiches, bread, rolls, boiled eggs, sausage, cheese, butter, jam and tea or coffee.

The table is covered with a tablecloth, ironed and clean. The flat plate is placed for scrambled eggs and bacon. If porridge or flakes with milk are served, a large flat plate serves as a sub-bowl, on which a deep plate or bowl is placed.

You can put a napkin on knees and use it after meal to clean hands and mouth.



- To the right of the plate is placed a knife blade to the plate, and to the right of the knife is a tablespoon, and even more to the right – a tea spoon. Spoons are placed convex side down. The fork, if necessary, is placed to the left of the plate concave side up. To the left of the fork is a napkin. To the right diagonally from the main plate — a coffee cup with a saucer and a spoon.
- On the left and just above the level of the Central plate there is a place for a smaller plate for sandwiches, pastries, bread with butter and jam. On this plate should be a separate additional knife, the blade is located to the left.
- Sugar is served in a special sugar bowl, to the lump attached special tweezers. If there is jam or jam on the table, it is poured into sockets with spoons. The lemon is cut into slices and laid out on a saucer with a special fork. I put an ashtray and a pepper and salt shakers in the middle of the table.
- There is a small vase of flowers in the centre of the table.

Breakfast is the first meal of the day. It is at about 8 o'clock in the morning. And consists of porridge with milk and salt or sugar, eggs – boiled or fried, bread and butter with marmalade or jam. Some people like to drink tea, but others prefer coffee.



Answer the questions:

1. Where do we put a folded napkin?
2. Where did Mary place a napkin?
3. Where did she place the table knife?
4. Where did she put a fish knife?
5. What did she position next to the fish knife?
6. What did she set to the left of the napkin?
7. Where did she place a fish fork?
8. Where must all the flatware be?
9. Where did she place the dessert spoon and fork?
10. Where did she position a water goblet?
11. Where did she place a wine glass?
12. Where did she put a side plate?
13. Where did she place a butter knife?
14. Where did she arrange a small vase of flowers?
15. Where do we put flowers, sugar-basin, salt-cellar, pepper shaker and a ash tray?

Практическая работа №23.

Тема 4. 7. Степени сравнения прилагательных и наречий.

Цель работы:

1. Формирование коммуникативных компетенций.
2. Овладение грамматическим материалом по теме.

Ход работы:

1. Введение нового грамматического материала, необходимого для изучения темы.
2. Отработка лексико-грамматических навыков.

Степени сравнения прилагательных и наречий

1. Односложные (и некоторые двусложные) прилагательные и наречия образуют сравнительную степень путем прибавления суффикса *-er*, превосходную — путем прибавления суффикса *-est*:

high—higher—the highest (высокий—выше—самый высокий),

big—bigger—the biggest (большой—больше—самый большой).

Прилагательные и наречия, оканчивающиеся на *-y*, меняют окончание на *-ier* и *-iest*.

Конечная согласная у односложных прилагательных и наречий удваивается.

Например: *happy—happier—the happiest; hot—hotter—the hottest*

2. Многосложные прилагательные и наречия, оканчивающиеся на *-ly*, образуют сравнительную степень путем прибавления слов *more (less)*, превосходную — путем прибавления слов *most (least)*
interesting—more (less) interesting—most (least) interesting, easily
— more (less) easily — most (least) easily.

3. Ряд прилагательных и наречий являются исключениями:

good, well (хороший, хорошо) — *better* (лучше) — *the best* (самый хороший),

bad (плохой) — *worse* (хуже) — *the worst* (самый плохой)

little (маленький, мало) — *less* (меньше) — *the least* (наименьший) *many*

(much) — more — the most

far—farther(further)—thefarthest(furthest)

Существительное, определяемое прилагательным в превосходной степени, всегда имеет определенный артикль: *thelargestbuilding*.

Практическая работа №24.

Тема 4.8. Как накрыть стол для обеда.

Цель работы:

1. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
2. Формирование коммуникативных компетенций, овладение лексикой и языковыми клише по теме.

Ход работы:

1. Введение новой лексики.
2. Повторение грамматического материала, необходимого для изучения темы.
3. Работа с текстом профессиональной направленности.

FORMAL DINNER ОФИЦИАЛЬНЫЙ ОБЕД

The one unbreakable rule for how to set a dinner table is that everything must be geometrically spaced — all places must be at equal distance

A: Napkin B: Service Plate
C: Soup bowl on plate D: Bread and butter plate with butter knife
E: Water glass F: White wine
G: Red wine H: Fish fork
I: Dinner Fork J: Salad fork
K: Service knife L: Fish knife
M: Soup spoon N: Dessert spoon and cake fork

SILVERWARE

The silverware used at a formal table setting should be sterling silver flatware. All forks and all spoons should be of the same pattern. Dessert sterling silver flatware, which is not brought to the table but is brought in with the dessert plates, need not match the dinner flatware. Knives and forks should match.

INDIVIDUAL PLACE SETTINGS

The distance between places at the table set must never be short. About two feet from plate center to plate center is ideal. The service plates are first put around the table at equal distances. The sterling silver flatware is placed in the order of its use. The salad fork is placed next to the left of the plate, then the meat fork. Just to the right of the plate is the salad knife and on the outside is the meat knife. The cutting edge of each knife is toward the plate. Outside the knives is the soup spoon. Dessert spoons and forks are brought in on the dessert plate just before dessert is served.

If bread or rolls are to be served, a butter plate should be used. The butter plate is located above the forks at the left, and the butter knife is laid across it.

The wineglasses chosen for the formal table setting depend upon the menu. Place them directly above the knives in a straight row slanting downward from the upper left. Generally only one or two wines are served, so a water goblet and one (or two) wineglasses are all that are necessary. Frequently wine is not served at all, and iced-tea glasses or simply tumblers for water or mugs for beer are used.

Практическая работа №25.
Тема 4.9. Наиболее употребительные наречия.

Цель работы:

1. Формирование коммуникативных компетенций.
2. Овладение грамматическим материалом по теме.

Ход работы:

1. Введение нового грамматического материала, необходимого для изучения темы.
2. Отработка лексико-грамматических навыков.

Наречие

Наречие – это часть речи, указывающая на признак действия или на обстоятельства, при которых протекает действие.

Наречие относится к глаголу и показывает **как, где, когда и каким образом** совершается действие

В предложении наречие выступает в роли **ОБСТОЯТЕЛЬСТВА** (места, времени, образа действия и др.).

Классификация и употребление наречий

По своему значению наречия делятся на следующие основные группы: наречия места, времени, образа действия, меры и степени и др.

Наречия места

here-здесь, сюда, тут

there- там, туда

where- где, куда

far- далеко

above-выше, наверху

below-внизу, ниже

outside-снаружи, наружу

inside- внутрь, внутри

somewhere- где-нибудь

anywhere- где-нибудь

nowhere- нигде, никуда

everywhere-везде и др.

Наречия времени

today[tq'deI]сегодня

tomorrow[tq'mOrou]завтра

yesterday ['jestqdI] вчера

soon [sHn] скоро, вскоре

now [nau] теперь, сейчас

late [leIt] поздно

lately ['leItI] недавно

still[stIl]еще; все еще

then[Den]тогда, затем, потом

when[wen]когда

since[sIns]с тех пор

before[bI'fL]раньше, прежде чем

after['Rftq]потом, затем

once[wAns]однажды; когда-то

already[L'redI]уже

just [GAst] только что; как раз

yet[jet]уже, все еще; еще; однако

(not)...yetеще (не) и др.

Наречия образа действия

badly['bxdI]плохо; очень, сильно

hard [hRd] упорно, настойчиво

well [wel] хорошо

easily['JzII]легко, без труда

slowly['slouI]медленно

quickly['kwIkI]быстро

fast[fRst]быстро

quietly['kwaIqtI]спокойно

kindly['kaIndI]доброжелательно, любезно и др.

Наречия меры и степени

little ['lɪtl] *мало, немного*

much [mʌʃ] *много; очень*

so [sou] *так; также*

almost ['lɪməʊst] *почти; чуть не*

nearly ['nɪəli] *почти; около*

very ['veri] *очень*

too [tu] в значении *слишком*

hardly ['hɑːdli] *едва; вряд ли*

scarcely ['skɜːsli] *едва*

enough [ɪˈnʌf] *достаточно*

quite [kwɪt] *довольно, вполне*

rather ['rɪðə] *довольно и др.*

Вопросительные наречия

where? [weɪ] - *где?*

why? [waɪ] - *почему?*

when? [wen] - *когда?*

how? [haʊ] - *как? и др.*

Практическая работа №26.

Тема 4.10. Как накрыть стол для ужина.

Цель работы:

1. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
2. Формирование коммуникативных компетенций, овладение лексикой и языковыми клише по теме.

Ход работы:

4. Введение новой лексики.
5. Повторение грамматического материала, необходимого для изучения темы.
6. Работа с текстом профессиональной направленности.

Как накрыть стол для ужина.

Supper at a Restaurant.

Words: cottage cheese - творог (деревенский); curds - творог (крупчатый)

Read and translate the dialogue:

Dialogue.

W.: Good evening. Does this table suit you? It's near the orchestra.

G.: Yes, it suits us very well.

W.: Take your seats, please. Here is your menu and wine list. Make your choice.

One of the guests: What shall we begin with? The choice is really rich today.

Another guest: I think we'd begin with red caviar, then salmon, sardines in oil, jellied poultry and tomato and cucumber salads.

The third guest: I'd like herring and pickles (pickled cucumbers).

The fourth guest: Let's order hard-smoked sausage and stuffed pike.

The first guest: All right. What about the hot dishes? I'd recommend veal scallop, mutton chops, pike-perch Polish style or fried sturgeon.

Lady guest: Lamb chop for me, please.

The third guest: O.K. Make an order to your taste. What about wines?

The first guest: Well, bring us four helpings of red caviar, salmon, two sardines in oil, one herring, pickled cucumbers, hard-smoked sausage, one stuffed pike, one jellied poultry and four tomato and cucumber salads.

W.: Very well. What would you like for a drink? Apple juice for me, please. White coffee. Two lumps of sugar, please.

The first stg...: Then veal scallop, pork chop, lamb chop and pike-perch Polish style.

W.: Very well. I'll serve you in time.

Answer the questions:

1. What was there on the table?
2. What was there in the middle of the table?
3. What will you begin supper with?
4. What kind of supper do you like to have?
5. What does your supper consist of?
6. Is your supper scant or substantial?
7. What can you recommend for supper?

Образуйте степени сравнения от следующих прилагательных и наречий:

- a) nice, quick, big, hot, cold, fat;
- b) comfortable, difficult, interesting, expensive, delicious;
- c) good, bad, many, much, little;

**Раздел 5. Меню.
Практическая работа №27.
Тема 5.1. Меню.**

Цель работы:

1. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
2. Формирование коммуникативных компетенций, овладение лексикой и языковыми клише по теме.

Ход работы:

1. Введение новой лексики.
2. Повторение грамматического материала, необходимого для изучения темы.
3. Работа с текстом профессиональной направленности.

THE MENU.

The word menu means:

- A list of dishes served in this restaurant.
- The list of dishes and wines with prices. Sometimes it is called bill of fare. It is usually printed in the form of a card and each guest receives a copy of the menu. In popular fast food restaurants there are one or two big menus on blackboards.

The structure of menu

The classical French menu has more than twelve courses. Modern menus usually have two or three courses:

- Appetizers or snacks
- Soups
- Entrées
- Main courses

- Desserts

Many restaurants call the first three courses «starters».

1. Appetizers can be hors-d'oeuvres, pâtés, or natural oysters. These dishes are usually cold. They stimulate the appetite and are served at the beginning of the meal.
2. Soups may be thick potage or thin consommé. Soups are usually served hot, but can be served cold.

Практическая работа №28. Тема 5.2. *Оборот there is / there are.*

Цель работы:

1. Формирование коммуникативных компетенций.
2. Овладение грамматическим материалом по теме.

Ход работы:

1. Введение нового грамматического материала, необходимого для изучения темы.
2. Отработка лексико-грамматических навыков.

Оборот there is / there are.

Оборот *there is / there are* служит для выражения наличия (отсутствия) какого-либо предмета в определенном месте или в определенное время. Формы прошедшего и будущего времени: *there was, there were* и *there will be*.

There are some pictures on the wall. На стене несколько картин.

There was nobody in the room. В комнате никого не было.

Выбор формы глагола *to be* зависит от числа существительного, следующего сразу за ним:

There is a chair and two arm chairs in the room.

There are two arm chairs and a chair in the room. Вопросительные предложения с оборотом *there is / there are* строятся следующим образом

Общий вопрос: ***Is there anything in the bag? Will there be lessons tomorrow?***

Специальный вопрос: ***What is there in the bag?***

Разделительный вопрос: ***There are some pupils in the classroom, aren't there?***

Раздел 6. Наименования продуктов питания.

Практическая работа №29. Тема 6.1. *Овощи. Фрукты. Ягоды.*

Цель работы:

1. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
2. Формирование коммуникативных компетенций, овладение лексикой и языковыми клише по теме.

Ход работы:

1. Введение новой лексики.
2. Повторение грамматического материала, необходимого для изучения темы.
3. Работа с текстом профессиональной направленности.

Vegetables-овощи

1. carrots-морковь

2. beets=beetroot- свекла
3. marinatedbeets- маринованнаясвекла
4. onion- лук
5. brownonion- лукрепчатый
6. springonion-лукзеленый
7. cabbage-капуста
8. greens- зелень
9. lettuce-салат
10. cauliflower- цветнаякапуста
11. radish-редис
12. horse-radish-хрен
13. egg-plant-баклажан
14. redcabbage-красная капуста
15. Brusselssprouts- брюссельскаякапуста
16. cucumber- огурец
17. turnip-репа,турнепс
18. swede- брюква
19. saltedcabbage-квашенаякапуста
20. pickled-соленый;маринованный
21. dills-маринованныеогурцы
22. tomatoes-помидоры
23. pumpkin- тыква
24. greenpeas-зеленыйгорошек
25. sauerkraut-квашеная капуста

Fruit(s)- фрукты

1. pomegranate['pam'graenit]гранат
2. melon['melon]дыня
3. water-melon[wata'melon]арбуз
4. apricot['eiprikat]абрикос
5. peach[piitf]персик
6. grape-fruitгрейпфрут
7. pear[prэ]груша
8. apple[aepl]яблоко
9. plum[p1лт]слива
10. grapes[greips]виноград
11. orange['arindj]апельсин
12. tangerine['tasncfjeriin]мандарин
13. banana[ba'nama]банан
14. lemon['leman]лимон
15. pineapple['paınaepl]ананас

Berry['beri]ягода

1. cranberry['kraenbari]клюква
2. strawberry['straibari]клубника
3. blueberry['bluiberi]черника
4. raspberrie['rerzban]малина

5. redbilberries брусника
6. gooseberries ['guzbəri] крыжовник
7. cherry ['tʃeri] вишня
8. sweetcherries черешня
9. kiwi киви
10. avocado [ˌævou'ka:dou] авокадо
11. mango ['твердой] манго
12. papaya [pa'paɪə] папайя
13. persimmon [paɪ'sɪmən] хурма
14. fig [fɪg] инжир

Практическая работа №30.

Тема 6.2. Настоящее продолженное время.

Цель работы:

1. Формирование коммуникативных компетенций.
2. Владение грамматическим материалом по теме.

Ход работы:

1. Введение нового грамматического материала, необходимого для изучения темы.
2. Отработка лексико-грамматических навыков.

1. Настоящее продолженное время

Present Continuous Tense

1. Настоящее продолженное время **Present Continuous Tense** образуется при помощи вспомогательного глагола **to be** и смыслового глагола с окончанием **-ing**. **Present Continuous Tense** употребляется для обозначения действия, которое происходит и еще продолжается в момент речи.

I am writing a letter now.

She is reading a book now.

2. Образование -ing формы глагола

При образовании **-ing** формы, в глаголах, заканчивающихся на **-е**, буква **е** выпадает. В глаголах, которые заканчиваются на одну гласную и одну согласную букву, при образовании **-ing** формы происходит удваивание последней согласной.

work — working	write — writing	run — running
read — reading	come — coming	begin — beginning
play — playing	make — making	stop — stopping
speak — speaking	arrive — arriving	shut — shutting

3. Строение утвердительных, вопросительных и отрицательных предложений

	He	is		reading	now.
Is	he			reading	now?
	He	is	not	reading	now.

Практическая работа №31.
Тема 6.3. Мясо. Мясные продукты, птица.

Цель работы:

1. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
2. Формирование коммуникативных компетенций, овладение лексикой и языковыми клише по теме.

Ход работы:

1. Введение новой лексики.
2. Повторение грамматического материала, необходимого для изучения темы.
3. Работа с текстом профессиональной направленности.

Meat [mi:t] мясо

1. beef [bi:f] говядина
2. pork [po:k] свинина
3. mutton [mʌtn] баранина
4. lamb [læm] молодой барашек
5. veal [vi:l] телятина
6. poultry ['poultri] птица (домашняя)
7. game [geim] дичь
8. delicatessen [ˌdelika'tesn] мясная кулинария
9. boiled sausage ['sosiɹdʒ] вареная колбаса
10. can консервы (банка)
11. smoked sausage копченая колбаса
12. half-smoked sausage полукопченая колбаса
13. frankfurter ['fræi]kfataɹ сосиска
14. liver pâté ['livapæ'tei] печеночный паштет
15. ham [hæm] ветчина
16. lean meat [li:n] постное, нежирное мясо
17. canned meat мясные консервы

Практическая работа №32.
Тема 6.4. Прошедшее продолженное время.

Цель работы:

1. Формирование коммуникативных компетенций.
2. Овладение грамматическим материалом по теме.

Ход работы:

1. Введение нового грамматического материала, необходимого для изучения темы.
2. Отработка лексико-грамматических навыков.

Прошедшее продолженное время употребляется:

а. Для выражения действия, совершавшегося в какой-то определенный период или момент времени в прошлом. Этот период (или момент) может быть выражен либо обстоятельством времени, либо придаточным предложением времени с глаголом-сказуемым в Past Indefinite, но иногда он может не быть указанным в предложении, а лишь подразумеваться (чему, как правило, способствует контекст).

The twins were examining Ralph curiously, as though they were seeing him for the first time.

Близнецы с любопытством рассматривали Ральфа, как будто они впервые видели его.

б. Для выражения действия, совершавшегося в течение длительного периода времени в

прошлом.

Длительностьэтогопериодаможетбытьвыраженатакимисловами,какall day longв течение всего дня,

thewhole eveningв течениевсеговечера,from ... tillот ... до,а иногда периодвремени просто подразумевается:

Theyweredirectingthefirebyradio. Они управляли огнем по радио.

Контрольная работа за 4 семестр Вариант I.

1. Раскрой тескобки, употребляя глаголы в Present Simple или Past Simple, Future Simple:

1. I (not to go) to the cinema every day.
2. I (not to go) to the cinema yesterday.
3. I (to go) to bed at ten o'clock tomorrow.
4. She (not to go) to the cinema tomorrow.
5. You (to watch) TV every day.

2. Раскрой тескобки, употребляя глаголы в Future Simple:

1. I want to get a medical checkup. I (to go) to my doctor tomorrow.
2. He (to give) me a complete examination.
3. The nurse (to lead) me into one of the examination rooms.
4. I (to take) off my clothes and (to put) on a hospital gown.
5. She (to go) to the institute in the morning.

3. Раскрой тескобки, употребляя глаголы в Present или Past Simple.

1. I (to go) to bed at ten o'clock every day.
2. I (to go) to bed at ten o'clock yesterday.
3. My brother (to wash) his face every morning.
4. Yesterday he (to wash) his face at a quarter past seven.
5. I (not to have) history lessons every day.
6. Your sister (to go) to school every day? -- Yes, she....

4. Выберите один верный вариант ответа:

- 1) The cutlery is.....
a) knives b) plates c) sugar-basin
forks cups salt-seller
spoons soup bowls peppershaker
2. Put..... at the left side of the serving plate.
a) the fork b) the knife c) the spoon

Вариант II.

1. Раскрой тескобки, употребляя глаголы в Present Simple или Past Simple, Future Simple:

1. My mother (to watch) TV yesterday.
2. We (to watch) TV tomorrow.
3. When you (to leave) home for school every day.

4. My brother (to go) to work every day. He (to leave) home at a quarter past eight. As the office he (to work) at (to be) near our house, he (to walk) there. He (not to take) a bus. Yesterday he (not to go) to work. Yesterday he (to get) up at nine o'clock.
5. You (to have) a PT lesson yesterday? – No, I ….
6. What you (to buy) at the shop yesterday? – I (to buy) a book.

2. Раскрой скобки, употребляя глаголы в Future Simple:

1. I (to stand) on his scales so he can measure my height and my weight.
2. He (to take) my pulse.
3. Then he (to take) my pressure.
4. After he takes my blood pressure, he (to take) some blood for a blood analysis.
5. He (examine) my eyes, ears, nose and throat.

3. Раскрой скобки, употребляя глаголы в Present или Past Simple.

1. We (not to rest) yesterday.
2. My brother (not to drink) coffee yesterday.
3. My mother always (to take) a bus to get to work, but yesterday she (not to take) a bus. Yesterday she (to walk) to her office.
4. You (to talk) to the members of your family every day? – Yes, I But yesterday I (not to talk) to them: I (to be) very busy yesterday.
5. You (to come) home at six o'clock yesterday? – No, I Yesterday I (to come) home from school at half past eight. I (to be) very tired. I (to have) dinner with my family. After dinner I (to be) very thirsty. I (to drink) two cups of tea. Then I (to rest).

4. Подбери английские эквиваленты русским словам:

- | | |
|--------------|---|
| 1. соусник | a) sugar bowl b) saucer c) knife |
| 2. миска | a) bowl b) cashiier c) spoon |
| 3. чашка | a) cup b) manager c) cook |
| 4. блюдо | a) saucer b) dish c) fork |
| 5. перечница | a) pepper box b) staff c) salt cellar |
| 6. солонка | a) salt cellar b) cashiier c) sugar basin |

Практическая работа №33. Тема 6.6. Структура меню.

Цель работы:

1. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
2. Формирование коммуникативных компетенций, овладение лексикой и языковыми клише по теме.

Ход работы:

1. Введение новой лексики.
2. Повторение грамматического материала, необходимого для изучения темы.

3. Работа с текстом профессиональной направленности.

THE STRUCTURE OF MENU.

1. Appetizers can be hors-d'oeuvres, pâtés, or natural oysters. These dishes are usually cold. They stimulate the appetite and are served at the beginning of the meal.

2. Soups may be thick potage or thin consommé. Soups are usually served hot, but can be served cold.

3. The entree in the classical French menu is a course served between the fish and the main meat courses. In the modern menu it can be seafood dishes, salads, small fried sausages or fish.

4. The main course is the most substantial course of the meal. Guests usually choose their main courses first and then select other courses. When chefs design menus, they usually start with the main course and then plan the other courses.

5. Dessert is the sweet course at the end of a meal or before coffee. In Britain it can be fruit and nuts, or a pudding. Coffee can be served with chocolates, biscuits or fruits. The most popular dessert is ice cream.

COMPREHENSION QUESTIONS

1. What are the five courses most commonly found on a modern menu?
2. Why are hors-d'oeuvres usually small?
3. What are the main course dishes?
4. What is the French name for a thin soup?
5. What is the French name for a thick soup?
6. Which course on a menu do guests usually choose first?
7. What can be served for dessert?

Практическая работа №34.

Тема 6.7. Типы вопросов на английском языке.

Цель работы:

1. Формирование коммуникативных компетенций.
2. Овладение грамматическим материалом по теме.

Ход работы:

1. Введение нового грамматического материала, необходимого для изучения темы.
2. Отработка лексико-грамматических навыков.

Основные типы вопросов, используемые на английском языке

1. Общий вопрос

Общий вопрос относится ко всему предложению в целом, и ответом на него будут слова *yes* или *no*:

Do you like ice-cream? — Yes, I do.

Can you speak English? — Yes, I can.

Are you a schoolboy? — No, I am not.

Have you bought a textbook? — Yes, I have.

Порядок слов в общем вопросе

- 1) вспомогательный глагол (модальный, глагол-связка),
- 2) подлежащее (существительное или местоимение),
- 3) смысловой глагол (или дополнение).

2. Специальный вопрос

Специальный вопрос относится к какому-нибудь члену предложения или их группе и требует конкретного ответа:

What is your name? — My name is Peter. Where do you live? — I live in Rostov.

Порядок слов в специальном вопросе

- 1) вопросительное слово (*what, where, who, when, how* и т.д.),
- 2) вспомогательный глагол (модальный, глагол-связка),
- 3) подлежащее,
- 4) смысловой глагол,
- 5) дополнения,
- 6) обстоятельства (места, времени, образа действия и т.д.).

В специальных вопросах, обращенных к **подлежащему** в Present и Past Indefinite, не употребляется вспомогательный глагол **do (did)** и сохраняется прямой порядок слов:

Who wants to go to the cinema? Who lives in this house?

3. Альтернативный вопрос

Альтернативный вопрос предполагает выбор из двух возможностей:

Do you like coffee or tea? — Вы любите кофе или чай?

Альтернативный вопрос начинается как общий вопрос, затем следует разделительный союз *or* и вторая часть вопроса.

4. Разделительный вопрос (Tail Question)

Разделительный вопрос состоит из двух частей. Первая часть — это повествовательное предложение (утвердительное или отрицательное), вторая, отделенная запятой от первой — краткий вопрос (*tail* — «хвостик»):

You are a pupil, aren't you? — Вы ученик, неправда ли?

Если в повествовательной части разделительного вопроса содержится **утверждение**, то во второй — **отрицание**. Если в повествовательной части — **отрицание**, то во второй части, как правило, — **утверждение**:

You are a student, aren't you?

You don't go to school every day, do you?

Практическая работа №35.

Тема 6.8. Типы меню.

Цель работы:

1. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
2. Формирование коммуникативных компетенций, овладение лексикой и языковыми клише по теме.

Ход работы:

1. Введение новой лексики.
2. Повторение грамматического материала, необходимого для изучения темы.
3. Работа с текстом профессиональной направленности.

TYPES OF MENUS

Most menus consist of courses, or parts of the dinner, which are served in a certain order. First small, light dishes (appetizers) are served, then the main part of the meal is served and at

the end of a meal a dessert is served. There are four basic types of menus:

- **à la carte menu**—a menu having individual dishes listed with separate prices
- **table d'hôte menu**—a menu offering a complete meal at a fixed price
- **carte du jour**—menu having dishes that are reserved on this day only.
- **cycle menu**—menu having different dishes every day

À la carte menu.

À la carte means dishes “according to the card”. This menu allows the customer to choose the number and type of dishes. This menu has a list of all the dishes, arranged in courses and each dish has its price. The dishes are “cooked to order”, so the guests must wait a little until the dish is ready, and then the dish is served to the guests.

Table d'hôte menu.

Table d'hôte means “host's table”. It usually offers a limited choice of dishes. Three or four dishes are offered in each course and the guest pays a fixed price for the whole meal.

In “business lunch”, for example, there are only three or four dishes in each course and the guest pays a fixed price for the whole meal.

Carte du jour.

Carte du jour means “card of the day”. The dishes in this menu are reserved on this day only.

Cycle menu.

A cycle menu is a group of menus, which are repeated in a certain cycle. Cycle menus are usually used in hospitals, on airlines and in work canteens. The dishes in the main course are new every day.

Практическая работа №36.

Тема 6.9. Общий и специальный вопрос.

Цель работы:

1. Формирование коммуникативных компетенций.
2. Овладение грамматическим материалом по теме.

Ход работы:

1. Введение нового грамматического материала, необходимого для изучения темы.
2. Отработка лексико-грамматических навыков.

1. Общий вопрос

Общий вопрос относится ко всему предложению целиком, и ответ на него будут слова **yes** или **no**:

Do you like ice-cream? — Yes, I do.

Can you speak English? — Yes, I can.

Are you a schoolboy? — No, I am not.

Have you bought a textbook? — Yes, I have.

Порядок слов в общем вопросе

- 1) вспомогательный глагол (модальный, глагол-связка),
- 2) подлежащее (существительное или местоимение),
- 3) смысловой глагол (или дополнение).

2. Специальный вопрос

Специальный вопрос относится к какому-нибудь члену предложения или их группе и требует конкретного ответа:

What is your name? — My name is Peter. Where

do you live? — I live in Rostov.

Порядок слов в специальном вопросе

- 1) вопросительное слово (*what, where, who, when, how* и т.д.),
- 2) вспомогательный глагол (модальный, глагол-связка),
- 3) подлежащее,
- 4) смысловой глагол,
- 5) дополнения,
- 6) обстоятельства (места, времени, образа действия и т.д.).

В специальных вопросах, обращенных к **подлежащему** в Present и Past Indefinite, не употребляется вспомогательный глагол **do (did)** и сохраняется прямой порядок слов:

Who wants to go to the cinema? Who lives in this house?

Практическая работа №37.

Тема 6.10. Альтернативный вопрос.

Цель работы:

1. Формирование коммуникативных компетенций.
2. Овладение грамматическим материалом по теме.

Ход работы:

1. Введение нового грамматического материала, необходимого для изучения темы.
2. Отработка лексико-грамматических навыков.

Альтернативный вопрос

Альтернативный вопрос предполагает выбор из двух возможностей:

Do you like coffee or tea? — Вы любите кофе или чай?

Альтернативный вопрос начинается как общий вопрос, затем следует разделительный союз *or* и вторая часть вопроса.

Практическая работа №38.

Тема 6.11. Разделительный вопрос.

Цель работы:

1. Формирование коммуникативных компетенций.
2. Овладение грамматическим материалом по теме.

Ход работы:

1. Введение нового грамматического материала, необходимого для изучения темы.
2. Отработка лексико-грамматических навыков.
3. Зачётное занятие.

Разделительный вопрос (Tail Question)

Разделительный вопрос состоит из двух частей. Первая часть — это повествовательное предложение (утвердительное или отрицательное), вторая, отделенная запятой от первой — краткий вопрос (***tail*** — «хвостик»):

You are a pupil, aren't you? — Вы ученик, неправда ли?

Если в повествовательной части разделительного вопроса содержится **утверждение**, то во второй — **отрицание**. Если в повествовательной части — **отрицание**, то во второй части, как правило, — **утверждение**:

You are a student, aren't you?

You don't go to school every day, do you?

Раздел 7. Ресторанное обслуживание.

Практическая работа №39.
Тема 7.1. Услуги ресторана.

Цель работы:

1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
2. Формирование коммуникативных компетенций, овладение лексикой и языковыми клише по теме.

Ход работы:

1. Введение новой лексики.
2. Повторение грамматического материала, необходимого для изучения темы.
3. Работа с текстом профессиональной направленности.

Read and practice saying the dialogue.

- Could you tell me about your bar and restaurant?
— Yes, of course. Our restaurant is on the first floor. It is a traditional Russian cuisine restaurant. They have a children's menu. There are a lot of special dishes for children.
— Well, and when do they serve lunch?
— From 11 a.m. to 2 p.m. daily.
— What's the price for it?
— It is \$5.
— And is your coffee shop open every day?
— They are all open every day except Monday.
— OK, thank you.

Практическая работа №40.
Тема 7.2. Времена английского глагола.

Цель работы:

1. Формирование коммуникативных компетенций.
2. Овладение грамматическим материалом по теме.

Ход работы:

1. Введение нового грамматического материала, необходимого для изучения темы.
2. Отработка лексико-грамматических навыков.

Времена английского

глагола. Таблица временных форм гла

гола

TENSE ВРЕМЯ	Indefinite(Simple) Простое	Continuous Длительное	Perfect Завершенное
Present Настоящее	I write Я пишу (вообще, обычно)	I am writing Я пишу (сейчас)	I have written Я (уже) написал

Past Прошедшее	I wrote Я(на)писал(вчера)	I was writing Яписал (втот момент)	I had written Янаписал(уже к тому моменту)
Future Будущее	I shall/will write Янапишу,буду писать (завтра)	I shall/will be writing Ябуду писать(втот момент)	I shall/will have written Янапишу(уже к тому моменту)

Глаголы в формах **Indefinite (Simple)** описывают обычные, повторяющиеся действия как *факт* — безотносительно к **их** длительности или к результату действия:

I go to school every day. — Я хожу в школу каждый день. В этом высказывании интересует не время, потраченное на дорогу, не процесс движения, не результат походов, а сам факт: я хожу в школу, а не на работу.

То же самое относится к прошедшему времени и к будущему:

I went to school when I was a boy. — Я ходил в школу, когда был мальчиком.

I shall go to school when I grow up. — Я буду ходить в школу, когда вырасту.

Отрицательная и вопросительная формы в Indefinite образуются при помощи вспомогательных глаголов **do, does, did** с частицей **not**, краткая форма: **don't, doesn't, didn't**. Порядок слов прямой. Вопросительные предложения образуются, как правило, простой перестановкой подлежащего и вспомогательного глагола. Вопросительные местоимения при этом стоят всегда впереди.

He is a student. — Is he a student?

We do not write much. — Do we write much? You have a computer. — What do you have?

She does not live in Moscow. — Does she live in Moscow? He didn't like the film. — Did he like the film?

Особую группу составляют раздельные вопросы, которые переводятся как утверждения плюс «не так ли?» Они применимы к любому времени. Например:

You speak English, don't you? Вы говорите по-английски, не так ли?

Но: *Let us speak English, shall we?* Давайте говорить по-английски, хорошо?

Практическая работа №41.

Тема 7.3. Типы ресторанов.

Цель работы:

1. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
2. Формирование коммуникативных компетенций, овладение лексикой и языковыми клише по теме.

Ход работы:

1. Введение новой лексики.
2. Повторение грамматического материала, необходимого для изучения темы.
3. Работа с текстом профессиональной направленности.

TYPES OF RESTAURANTS

There are eight different types of places where people can eat and drink. They are very luxurious restaurants, formal luxury restaurants, informal restaurants serving national dishes,

coffee-shops, snack-bars, fast-food restaurants, bars and night clubs.

At the very luxurious restaurants dinner is a la carte. Such restaurants are usually famous for their haute cuisine. They have a sophisticated atmosphere. Their service is impeccable.

At the formal luxury restaurants the surroundings are elegant and the cuisine is superb. They are appropriate for business lunches and romantic dinners.

The informal national restaurants serve typical local dishes. They offer a lot of home-made dishes. They make bread and pasta themselves. These restaurants have two sorts of dinner menu: a la carte and a three-course fixed price menu. The atmosphere there is cosy and relaxed and the meals are reasonably priced.

At the coffee shops the surroundings are modest and the atmosphere is friendly. The customers can have quick snacks with drinks there. These places serve sandwiches, salads, cakes and beverages. They may offer table service, counter service or self-service.

The snack-bars have a very relaxed atmosphere and very modest surroundings. They offer self-catering as a rule. The customers can have some snack with their drink.

The fast-food restaurants offer a very quick counter service. The choice of food and drinks is fixed but limited. Such places provide a drive-in and take-out service.

The bars offer different kinds of drinks, mixed drinks, beer, juices, soda. They can also serve nuts and crisp biscuits to go with the drinks. At the night clubs the customers can have excellent wine and delicious dishes and dance to a band. Such places have a floor show. The customers can gamble if they like. They are very expensive but provide overnight catering and entertainment until 4 a.m. as a rule.

COMPREHENSION QUESTIONS

1. What are the eight different types of places where people can eat and drink?
2. What kind of places are the very luxurious and the formal luxury restaurants?
3. What kind of places are the informal national restaurants?
4. What kind of places are the coffee shops and the snack-bars?
5. What kind of places are the fast-food restaurants?
6. What kind of places are the bars?
7. What kind of places are the night clubs?

Практическая работа №42.

Тема 7.4. Настоящее неопределенное время.

Цель работы:

1. Формирование коммуникативных компетенций.
2. Овладение грамматическим материалом по теме.

Ход работы:

1. Введение нового грамматического материала, необходимого для изучения темы.
2. Отработка лексико-грамматических навыков.

Настоящее неопределенное время

Настоящее неопределенное время (**Present Indefinite Tense**) описывает действие, происходящее в настоящем регулярно или повторно.

I work (работаю) every day. — Я работаю каждый день.

We speak Russian. — Мы говорим по-русски.

В 3-ем лице единственного числа глагола имеет окончание **-s**. Глаголы, оканчивающиеся на **y** после согласной, имеют в 3-ем лице единственного числа окончание **-ies**. Глаголы, оканчивающиеся на **-s, -ss, -sh, -ch, -tch, -x, -z, -o**, приобретают окончание **-es**.

work—works	teach—teaches	empty—empties
clean—cleans	wish—wishes	study—studies
live—lives	wash—washes	try—tries

take — takes	miss—misses	cry—cries
pour —pours	do — does	

Глагол **to have** (иметь) в 3-ем лице единственного числа имеет форму **has** [hæz].

2. Строение утвердительных, вопросительных и отрицательных предложений

Вопросительные и отрицательные формы **Present Indefinite Tense** образуются при помощи вспомогательного глагола **do**. В отрицательных предложениях к вспомогательному глаголу добавляется частица **not**. В вопросительных предложениях вспомогательный глагол стоит перед подлежащим.

	They			work	every day.
Do	they			work	every day?
	They	do	not	work	every day.
	He			studies	every day.
Does	he			study	everyday?
	He	does	not	study	every day.

Практическая работа №43.

Тема 7.5. Служба общественного питания.

Цель работы:

1. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
2. Формирование коммуникативных компетенций, овладение лексикой и языковыми клише по теме.

Ход работы:

1. Введение новой лексики.
2. Повторение грамматического материала, необходимого для изучения темы.
3. Работа с текстом профессиональной направленности.

THE FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT

Most hotels have got some kind of food and beverage department. It includes a kitchen, a pantry, dining-halls, bars and cocktail lounges.

If the hotel's kitchen has gained a reputation, it may increase the hotel's business.

A hotel restaurant may serve individuals or groups. When a restaurant serves individuals it usually offers a la carte menus. When a hotel restaurant serves groups it provides table d'hôte menus.

A hotel restaurant may prepare light meals, such as a continental breakfast. A continental breakfast includes juice, rolls, butter, jam and tea or coffee.

A hotel restaurant may prepare full English breakfast. It is a meal of juice, cereals, bacon and eggs, toast and marmalade, tea or coffee.

Thereafter, when the hotel offers accommodation and breakfast, it has got the name of "bed & breakfast".

A hotel restaurant may prepare both breakfast and one full meal: lunch or dinner. The rate, when the hotels offer accommodation, breakfast and one full meal, has got the name of “half board”.

A hotel restaurant may prepare breakfast, full lunch and full dinner. The rate, when the hotels offer accommodation and three meals, has got the name of “full board”.

A hotel restaurant may also serve brunch. It may be late breakfast or early lunch. The word “brunch” has recently appeared. It combines two words “breakfast” and “lunch”.

The food and beverage department is in charge of room service, too. When the hotel guests want to have their food and beverages in their rooms, the hotel provides this service.

COMPREHENSION QUESTIONS

1. What does the food and beverage department include?
2. How may the hotel's kitchen increase the hotel's business?
3. What kind of customers does a hotel restaurant serve? What kind of menus are there?
4. What types of breakfast can a restaurant serve? How do they differ?
5. What does the hotel rate “bed & breakfast” include?
6. What does the hotel rate “half board” include?
7. What does the hotel rate “full board” include?
8. What does the word “brunch” mean?
9. What is room service?

Практическая работа №44.

Тема 7.6. Прошедшее неопределенное время.

Цель работы:

1. Формирование коммуникативных компетенций.
2. Овладение грамматическим материалом по теме.

Ход работы:

1. Введение нового грамматического материала, необходимого для изучения темы.
2. Отработка лексико-грамматических навыков.

1. Прошедшее время глагола to be

I was	we were
you were	you were
he was	
she was	they were
it was	

2. Прошедшее неопределенное время

Past Indefinite Tense

Past Indefinite Tense употребляется, когда речь идет о действии, завершённом в прошлом и не связанном с настоящим. Формы всех лиц **Past Indefinite Tense** одинаковы.

Present	We	work	hard every day.
Past	We	worked	hard yesterday.

3. Строениеутвердительных,вопросительныхиотрицательныхпре дложений

Was	He	was		sick yesterday.
	he			sickyesterday?
	He	was	not	sick yesterday.

Контрольная работа за 5 семестр

Вариант I.

1. Раскройте скобки, употребляя глаголы в Present Continuous, Present Simple или Future Simple:

1. My sister (not to like) coffee.
2. When you (to go) to bed every day?
3. What he (to read) now?
4. What he (to read) every day?
5. What he (to read) tomorrow?
6. You (to give) me this book tomorrow?
7. Where she (to be) tomorrow?
8. Where she (to go) tomorrow?
9. She (to go) to the country with us tomorrow?
10. They (to stay) at home tomorrow.

2. Complete the sentences:

1. The types of restaurants are
2. The luxurious restaurants are usually famous for
3. The formal luxury restaurants are appropriate for
4. The informal national restaurants are famous for
5. The informal national restaurants have two sorts of dinner menus such as
6. The coffee shops may offer
7. The snack-bar offer
8. The fast-food restaurant offer
9. The bars may offer
10. The night clubs can have

3. Раскройте скобки, употребляя глаголы в одном из следующих времен: Present Simple, Past Simple, Present Continuous, Past Continuous:

1. Nina (to celebrate) her birthday yesterday. Her room looked beautiful, there (to be) many flowers in it. When I (to come) in, somebody (to play) the piano, two or three pairs (to dance).
2. Listen! Somebody (to play) the piano.
3. I (to like) music very much.
4. When I (to look) out of the window, it (to rain) heavily and people (to hurry) along the streets.
5. What you (to do) at seven o'clock yesterday? - I (to have) supper.

4. Переведите с английского языка на русский:

1. The buyers want to know our terms of payment.
2. This is for you to decide.
3. The plan of our work will be discussed at the meeting to be held on May 25.
4. To walk in the garden was a pleasure.
5. Jane remembered to have been told a lot about Mr. Smith.

Вариант II.

1. Раскройте скобки, употребляя глаголы в Present Continuous, Present Simple или Future Simple:

1. How you usually (to spend) evenings?
2. What you (to do) in the country next summer?
3. They (not to drink) tea now. I (to think) they (to watch) TV.
4. What your father (to drink) in the evening?
5. When you (to get) up every day? - I (to get) up at seven o'clock.
6. My brother usually (not to get) up at seven o'clock. As a rule, he (to get) up at six o'clock, but tomorrow he (to get) up at seven o'clock.
7. Why she (to come) home so late tomorrow?
8. We (to go) to the country the day after tomorrow.
9. Our friends always (to go) to the country for the weekend.
10. Look! The kitten (to play) with its tail.

2. Complete the sentences:

1. The housekeeping is a process.....
2. The duties of the roommaid include.....
3. The housekeeper is.....
4. The duties of the house porter are to.....,.....
5. The duties of a valet are to.....
6. The guests' impressions depend ____ the level of service at the hotel.
7. Don't forget to remove rubbish and dirty linen _____ the third floor.
8. The word menu means and

3. Раскройте скобки, употребляя глаголы в Past Simple или Past Continuous:

1. I (to play) computer games yesterday.
2. I (to play) computer games at five o'clock yesterday.
3. He (to play) computer games from two till three yesterday.
4. We (to play) computer games the whole evening yesterday.
5. What Nick (to do) when you came to his place?

4. Переведите с английского языка на русский:

1. This writer is said to have written a new novel.
2. She seems to be having a good time at the seaside.
3. They watched the boy cross the street.
4. To advertise in magazines is very expensive.
5. He proved to be one of the cleverest students at our Institute.
6. He knew himself to be strong enough to take part in the expedition.

Ответы-Упражнение 1

1. Nina celebrated her birthday yesterday. Her room looked beautiful, there were many flowers in it. When I came in, somebody was playing the piano, two or three pairs were dancing. 2. Listen! Somebody is playing the piano. 3. I like music very much. 4. When I looked out of the window, it was raining heavily and people were hurrying along the streets. 5. What were you doing at seven

o'clock yesterday? - I was having supper. 6. When I came home yesterday, I saw that all my family was sitting round the table. Father was reading a letter from my uncle who lives in Kiev.

Ответы-Упражнение2.

1. He got up at seven o'clock yesterday.
2. Father came home at six o'clock yesterday.
3. I was reading a book at six o'clock yesterday.
4. She fell asleep at eleven o'clock yesterday.
5. Mother was drinking tea at eleven o'clock yesterday.
6. Father was watching TV at ten o'clock yesterday.
7. I went to bed at nine o'clock yesterday.

Практическая работа №45.

Тема 7.7. Рыба, морепродукты.

Цель работы:

1. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
2. Формирование коммуникативных компетенций, овладение лексикой и языковыми клише по теме.

Ход работы:

1. Введение новой лексики.
2. Повторение грамматического материала, необходимого для изучения темы.
3. Работа с текстом профессиональной направленности.

Fish-рыба

1. carp [ka:p] карп
2. cod [kod] треска
3. bream [bri:m] лещ
4. craw-fish ['kro:fiʃ] рак
5. fillet of sword-fish ['filit]['so:dfiʃ] филе рыбы-меч
6. fresh-frozen fish ['frouzn] свежемороженая рыба
7. herring ['herɪp] селедка
8. kipper ['kɪps] копченая селедка
9. live fish [laɪv] живая рыба
10. perch [pa:tʃ] окунь
11. pike [paɪk] щука
12. pike-perch судак
13. plaice [pleɪs] камбала
14. sturgeon ['stɜ:dʒən] осетр
15. tuna-тунец

Практическая работа №46.

Тема 7.8. Штат службы общественного питания.

Цель работы:

1. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
2. Формирование коммуникативных компетенций, овладение лексикой и языковыми клише по теме.

Ход работы:

1. Введение новой лексики.
2. Повторение грамматического материала, необходимого для изучения темы.
3. Работа с текстом профессиональной направленности.

THEFOODANDBEVERAGE STAFF.

Attheheadofthefoodandbeveragedepartment isthefoodandbeveragemanager.

The kitchen supervisor is the head chef. He is in charge of specialist chefs, cooks and kitchen helpers.

The cooks dothe actual cooking of meals. The chefs supervise them. The kitchen helpers wash, peel and cut up the vegetables, wash and cut the meat.

There is a pantry in the food and beverage department. It has got the dishes, china, glassware, napery, facilities for warming up the dishes. The storekeeper is in charge of the pantry. Her duties also include dispatching of food and beverages within the department.

There is also a wine steward. After the customers have chosen dishes on the menu, he recommends and serves wine to them.

The main person in the dining-hall is the maitred'hotel. He is in charge of all restaurant services. Hemeets, greets and seats thecustomers. Often hetakes the orders from thecustomers.

Waiters and waitresses serve food to the customers. They take orders and bring food to the tables.

Thebusboy cleansthetales,pourswaterandbringsrollsforthecustomers. The bartender mixes and pours alcoholic drinks for customers at the bar.

COMPREHENSIONQUESTIONS

1. Whoisattheheadofthefoodandbeverage department?
2. Whoistheheadchefinchargeof?
3. Whatdothechefs,thecooksandthekitchenhelpersdo?
4. Whatisthereinthepantry?Whoisinchargeofit?
5. Whatdoesthestorekeeperdo?
6. Whatdoesthewinestewarddo?
7. Whatarethedutiesofthemaitred'hotel?
8. Whatarethedutiesofthewaiter?
9. Whatdoesthebusboydo?

Практическая работа №47.

Тема 7.9. Правильные и неправильные глаголы.

Цель работы:

1. Формирование коммуникативных компетенций.
2. Овладение грамматическим материалом по теме.

Ход работы:

1. Введение нового грамматического материала, необходимого для изучения темы.
2. Отработка лексико-грамматических навыков.

Правильные и неправильные глаголы

Глаголы английского языка делятся на правильные и неправильные. Правильные глаголы образуют прошедшее время при помощи окончания **-ed**. В глаголах, заканчивающихся на **у** после согласной, буква **у** меняется на **i**. В глаголах, заканчивающихся на одну гласную + одну согласную, происходит удваивание последней согласной.

work—worked
play—played
study—studied

live — lived
receive—received
stop — stopped

carry—carried | permit—permitted
 Прошедшее время глагола **to do— did**.

5. Структура утвердительных, вопросительных и отрицательных предложений

При образовании вопросительной формы используется вспомогательный глагол **did**, который стоит перед подлежащим. При образовании вопросительной отрицательной формы к вспомогательному глаголу добавляют частицу **not**.

Did	They	did	not	worked	yesterday.
	they			work	yesterday?
	They			work	yesterday.

Практическая работа №48.

Тема 7.10. Будущее продолженное время.

Цель работы:

1. Формирование коммуникативных компетенций.
2. Овладение грамматическим материалом по теме.

Ход работы:

1. Введение нового грамматического материала, необходимого для изучения темы.
2. Отработка лексико-грамматических навыков.

Будущее продолженное время употребляется:

а. Для выражения действия, которое будет происходить в какой-то определенный момент в будущем. Этот момент может быть выражен или такими словами, как *at seven o'clock tomorrow* в семь часов завтра и т. п., или придаточным предложением времени с глаголом-сказуемым в настоящем неопределенном времени:

We shall be holding a meeting of our faculty at four o'clock tomorrow. Завтра, в четыре часа, мы будем проводить собрание факультета. *He will be delivering his lecture when I come to the Academy.*

Когда я приду в академию, он будет читать лекцию.

б. Для выражения действия, которое будет происходить в течение длительного периода времени в будущем:

The chemical industry will be increasing the production of mineral fertilizers from year to year.

Из года в год химическая промышленность будет увеличивать выпуск минеральных удобрений.

Практическая работа №49.

Тема 7.11. Кондитерские изделия.

Цель работы:

1. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
2. Формирование коммуникативных компетенций, овладение лексикой и языковыми клише по теме.

Ход работы:

1. Введение новой лексики.
2. Повторение грамматического материала, необходимого для изучения темы.
3. Работа с текстом профессиональной направленности.

Confectionery-кондитерский отдел

1. sugar['Juga]сахар
2. granulatedsugar[,grasnju'leitid]сахарный песок
3. caramel['kceramel]карамель
4. chocolates['tfokhtsjшоколадные конфеты
5. cake[keik]кекс
6. chocolatebarплитка шоколада
7. biscuits['biskits]сухое печенье
8. pastry['peistri]сдобное печенье
9. puff[pAf]слойка
10. jam[cfeam]варенье, джем
11. tartфруктовое пирожное
12. marmalade['mcumaleid]джемиз цитрусовых
13. coffee['kofi]кофе
14. cocoa['kэикэи]какао
15. wafers['weifaz] вафли
16. sweetsсласти, конфеты

Практическая работа №50.

Тема 7.12. Настоящее совершенное время.

Цель работы:

1. Формирование коммуникативных компетенций.
2. Овладение грамматическим материалом по теме.

Ход работы:

1. Введение нового грамматического материала, необходимого для изучения темы.
2. Отработка лексико-грамматических навыков.

Present Perfect-настоящее совершенное время

Время **Present Perfect** обозначает действие, которое завершилось к настоящему моменту или завершено в период настоящего времени. Хотя английские глаголы в Present Perfect обычно переводятся на русский язык в прошедшем времени, следует помнить, что в английском языке эти действия воспринимаются в настоящем времени, так как привязаны к настоящему результату этого действия.

I have done my homework already. Я

уже сделал домашнее задание.

We have no classes today, our teacher has fallen ill.

У нас сегодня не будет уроков, наш учитель заболел.

Образование Present Perfect

Утвердительные предложения:

I have played

We have played

You have played	You have played
He/ she/ it has played	They have played

Вопросительные предложения:

Have I played?	Have we played?
Have we played?	Have you played?
Has he/ she/ it played?	Have they played?

Отрицательные предложения:

I have not played	We have not played
You have not played	You have not played
He/ she/ it has not played	They have not played

Время **Present Perfect** образуется при помощи вспомогательного глагола **to have** в настоящем времени и причастия прошедшего времени значимого глагола, то есть его «третьей формы».

To have в настоящем времени имеет две формы:

- **has** – 3 лицо, ед. ч. (He has played)
- **have** – 1 и 2 лицо, ед. ч. и все формы мн. ч. (I have played)

Практическая работа №51.

Тема 7.13. Холодные и горячие напитки.

Цель работы:

1. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
2. Формирование коммуникативных компетенций, овладение лексикой и языковыми клише по теме.

Ход работы:

1. Введение новой лексики.
2. Повторение грамматического материала, необходимого для изучения темы.
3. Работа с текстом профессиональной направленности.

BEVERAGES-НАПИТКИ

SOFT DRINKS-безалкогольные напитки

1. beverage ['bevarɪdʒ] напиток
2. tea чай
3. coffee кофе
4. hot chocolate (cocoa) ['kɒkəʊ] какао
5. mineral water минеральная вода
6. Soda drinks: Coca Cola, Pepsi, Sprite, Fanta, Seven Up
7. beer ['biə] пиво

STRONG DRINKS-спиртные напитки

1. brandy бренди
2. cognac ['kɒnʒæk] коньяк

3. vodkaводка
4. whiskyвиски
5. wineвино

Практическая работа №52.
Тема 7.14. Прошедшее совершенное время.

Цель работы:

1. Формирование коммуникативных компетенций.
2. Овладение грамматическим материалом по теме.

Ход работы:

1. Введение нового грамматического материала, необходимого для изучения темы.
2. Отработка лексико-грамматических навыков.

Past Perfect-прошедшее совершенное время

Время **Past Perfect** обозначает действие, которое завершилось до некоего момента в прошлом:
I called Jim too late, he had already left.

Я позвонил Джимуслишком поздно, он уже ушел.

We had lived in Paris for 12 years before we moved to America. До
переезда в Америку мы прожили в Париже 12 лет.

Образование Past Perfect

Утвердительные предложения:

I had played	We had played
You had played	You had played
He/ she/ it had played	They had played

Вопросительные предложения:

Had I played?	Had we played?
Had you played?	Had you played?
Had he/ she /it played?	Had they played?

Отрицательные предложения:

I had not played	We had not played
You had not played	You had not played
He/she/it had not played	They had not played

Время **Past Perfect** образуется при помощи вспомогательного глагола **to have** в прошедшем времени и причастия прошедшего времени значимого глагола, то есть его «третьей формы».

To have в прошедшем времени имеет единственную форму **had**.

Причастие второе, или причастие прошедшего времени (**Participle II**), можно получить, прибавив к начальной форме значимого глагола окончание **-ed**:

examine—examined, enjoy—enjoyed, close—closed

Однако в английском языке есть также достаточно большая группа неправильных глаголов, которые образуют форму прошедшего времени не по общим правилам.

В вопросительном предложении вспомогательный глагол выносится на место перед подлежащим, а значимый глагол остается после него:
your teeth before you went to bed?

Ты почистил зубы, прежде чем пойдешь спать?

В отрицательных предложениях за вспомогательным глаголом следует отрицательная частица **not**. При этом они могут быть сокращены до формы **hadn't**.
How did you hope to pass the exam if you hadn't (hadn't) even opened the textbook? Как ты надеялся сдать экзамен, если ты до этого даже учебник не открыл?

Случаи употребления Past Perfect:

- Действие, закончившееся до определенного момента в прошлом, на который может указывать точная дата или час, начало другого действия или контекст:

After the Sun had set, we saw thousands of fireflies.

После того, как зашло солнце, мы увидели тысячи светлячков.

- Перечисление действий в прошлом, произошедших до времени повествования в целом:

Ifinally caught Lucky and looked around. Then aasty dog had scratched the furniture, had torn the wallpapers and had eaten my lunch on the table.

Я наконец поймал Лаки и осмотрелся вокруг. Мерзкая собака испортила мебель, порвала обои и съела мой обед на столе.

Раздел 9. Питание гостей в ресторане.

Практическая работа №53.

Тема 9.1. Бронирование мест в ресторане.

Цель работы:

1. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
2. Формирование коммуникативных компетенций, овладение лексикой и языковыми клише по теме.

Ход работы:

1. Введение новой лексики.
2. Повторение грамматического материала, необходимого для изучения темы.
3. Работа с текстом профессиональной направленности.

Read and practice saying the dialogues.

1. Headwaiter: Hello, how can I help you?

Guest: I'd like to reserve a table for two.

H: When would you like to come?

G: I wonder if it is possible to come on Wednesday evening. H:

Oh, I'm awfully sorry, but we don't open on Wednesday.

G: It is really very bad. Well, then could you reserve me a table for tonight?

H: I'm afraid we don't have any tables left for tonight. Today is our busy day. Come tomorrow and we'll reserve the best table for you!

2. Waiter: Good morning. What can I do for you? Guest: Could I speak to your manager, please? W: I'm not sure that he is here, but just one moment, I'll ask the Headwaiter.

G: Does your Headwaiter speak French? W: I'm sorry but I really don't know.

Практическая работа №54.

Тема 9.2. Будущее совершенное время.

Цель работы:

1. Формирование коммуникативных компетенций.
2. Овладение грамматическим материалом по теме.

Ход работы:

1. Введение нового грамматического материала, необходимого для изучения темы.
2. Отработка лексико-грамматических навыков.

Future Perfect-будущее совершенное время

Время **Future Perfect** используется довольно редко, оно обозначает действие, которое закончится до определенного момента или начала другого действия в будущем или будет продолжать длиться после него.

Next year we shall have been married for 30 years.

В следующем году мы будем женаты уже 30 лет.

Образование Future Perfect

Утвердительные предложения:

I shall have played	We shall have played
You shall have played	You shall have played
He/ she/it will have played	They shall have played

Вопросительные предложения:

Shall I have played?	Shall We have played?
Will You have played?	Will You have played?
Will he/ she/it have played?	Will they have played?

Отрицательные предложения:

I shall not have played	We shall not have played
You will not have played	You will not have played
He/she/it will not have played	They will not have played

Время **Future Perfect** образуется при помощи вспомогательного глагола **to have** в будущем времени и причастия прошедшего времени значимого глагола, то есть его «третьей формы».

To have в будущем времени имеет две формы:

- **shall have** – 1 лицо. (We shall have covered 30 km by sunset)
- **will have** – 2 и 3 лицо. (They will have covered 30 km by sunset)

Причастие второе, или причастие прошедшего времени (**Participle II**), можно получить, прибавив к начальной форме значимого глагола окончание **-ed**:

examine – examined, enjoy – enjoyed, close – closed

Однако в английском языке есть достаточно большая группа неправильных глаголов, которые образуют форму прошедшего времени не по общим правилам и которые необходимо запомнить.

В **вопросительном предложении** вспомогательный глагол выносится на место перед подлежащим, а значимый глагол остается после него:

Will you have read all these books by the exam time? Ты прочтешь все эти книги до начала экзаменов?

В отрицательных предложениях за вспомогательным глаголом следует отрицательная частица **not**. При этом они могут быть сокращены до формы **shan't (won't)**: I guess, I shall not have received your next letter before Christmas. Думаю, я не получу твое следующее письмо раньше Рождества.

Случаи употребления Future Perfect:

- Действие, которое начнется и закончится до определенного момента в будущем: You will have spent much efforts before you can run a marathon. Ты потратишь много усилий, прежде чем сможешь пробежать марафон.

Практическая работа №55.
Тема 9.3. Ознакомление с меню.

Цель работы:

1. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
2. Формирование коммуникативных компетенций, овладение лексикой и языковыми клише по теме.

Ход работы:

1. Введение новой лексики.
2. Повторение грамматического материала, необходимого для изучения темы.
3. Работа с текстом профессиональной направленности.

DINNER AT THE RESTAURANT

Usually I have dinner at home but last Sunday my friend invited me to have dinner at the restaurant. When we came in the head-waiter showed us to the table. We sat down at the table and the waiter gave us the menu. The table was already set for dinner. There was a white tablecloth on the table, plates, spoons, knives and forks on it. In the middle of the table there was a dish with white and brown bread, a cruet-set with a salt-cellar and pots for pepper and mustard. We decided to begin with some kind of appetizer or hors-d'oeuvre. My friend ordered clear chicken soup with noodles and I chose cabbage soup with small meat pies. For the second course there was a wide choice of dishes: fried fish and chips, pancakes with salmon, scallops fried in vegetable oil, veal cutlets, pork chops with fried potatoes, steaks and grilled chicken. For these second course the waiters suggested the specialty of the restaurant—pan-fried veal chops with spring onions. For dessert we decided to take vanilla ice cream, coffee and apple pie. Everything was very tasty and the service was good. The waiter brought us a bill. We paid the bill and left the restaurant.

COMPREHENSION QUESTIONS

1. When did my friend invite me to have dinner?
2. Was the table laid for dinner already?
3. What was there on the table?
4. What was there in the middle of the table?
5. What did we decide to begin dinner with?
6. What did my friend order?
7. What was on the menu for the second course?
8. What did the waiters suggest us for the second course?

Практическая работа №56.

Тема 9.4. Заказ блюд.

Цель работы:

1. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
2. Формирование коммуникативных компетенций, овладение лексикой и языковыми клише по теме.

Ход работы:

1. Введение новой лексики.
2. Повторение грамматического материала, необходимого для изучения темы.
3. Работа с текстом профессиональной направленности.

Taking food orders

Mary, the waitress, asked the guests to take their food order.

Mary: May I take your food order now?

Mary informed the guests about the specialties on the menu for that week.

Mary: The fresh oysters and salmon are our specialties this week. *Mary wrote down the details of the order on the food order form.*

Guest: The oysters to start and salmon to follow, please.

Mary: Yes, madam.

A guest ordered the fillet steak, so Mary asked how he wanted his steak cooked.

Mary: How would you like your steak, sir? Well done, medium or rare?

Man Guest: Medium, please.

Mary had to describe the dish on the menu for another guest.

Man Guest: Tell me, please, is artichoke a vegetable?

Mary: Yes, sir. It's served stewed with different sauces.

When another guest asked Mary for something that was no longer available, Mary apologized and recommended an alternative that was equally light.

Man Guest: I'll have the asparagus as a starter.

Mary: I'm very sorry, sir, but we've run out of asparagus. Would you like to try the cucumber mousse instead? It's light and very tasty.

Man Guest: All right, that sounds good.

Mary asked if anyone wanted an extra order of vegetables or salad.

Mary: Would anyone like to order extra vegetables or salad with the main course?

When all the guests have placed their orders, Mary repeated the whole order back to them.

Mary: May I repeat your order? That's two cucumber mousses, one oysters, and one mussel salad. *Then Mary asked the guests for confirmation the order was correct.*

Mary: Is that correct?

Man Guest: Yes, that's right.

Mary then told the guests that she will be back soon with their meal.

Mary: Thank you. I'll be back soon with your meal.

Практическая работа №57.

Тема 9.5. В баре.

Цель работы:

1. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
2. Формирование коммуникативных компетенций, овладение лексикой и языковыми клише по теме.

Ход работы:

1. Введение новой лексики.
2. Повторение грамматического материала, необходимого для изучения темы.
3. Работа с текстом профессиональной направленности.

At the Bar.

Read and translate the text:

At the Bar.

A bar is the place where you can have a cup of coffee with a sandwich or a cold snack. If you want to have a drink you can order a cocktail or a glass of beer. You can also order rum, wine, liqueurs, whisky and vodka. They also serve cooling beverages, juices, fruit cocktails, ice cream, pastry, sweets, chocolates, cigarettes and fruit.

The barman is standing behind the bar counter. He serves his customers who sit at the counter on high stools in front of him. They drink cocktails, fruit juices, soda and beer. Some visitors drink coffee with sandwiches and eat ice cream. Barmen make cocktails to order.

They make aperitifs, digestives and original cocktails. Aperitif cocktails are served before the meal. They are: "Manhattan" with a cherry on the bottom, "Martini" with an olive on the bottom and "Cinzano". These cocktails improve the appetite.

Answer the questions:

1. What is a bar for?
2. What is served at the bar?
3. Who serves the customers at the bar?
4. Where do the customers sit at the bar?

Exercise 1. Раскройте скобки, ставя глаголы в Past Simple/Past Continuous:

- 1) When I gave them the sandwiches, they (eat) them all
- 2) When I saw that rat, it (run) through the kitchen
- 3) when I walked in, I (not recognize) you straight away
- 4) when she was living in Tokyo, she (send) me e-mails every week
- 5) she decided to go walk faster because she (get) cold

Exercise 2. Выберите правильный ответ:

1. While Tom _____ a book, Martha _____ TV.
a) was reading, watched c) was reading, was watching
b) read, watched d) read, was watching
2. We called our friends in London yesterday to tell them about the reunion that we _____.
a) will plan c) plan
b) were planning d) have planned

3. I feel terrible. I think I to be sick.

- a) will c) am going
b) go d) will be going

Read and practice saying the dialogues.

- Goodevening! What would you like to drink?
- Give me a glass of punch, please, it's cold.
- One minute, please. Here is your punch.
- Thank you. Oh, it's shot and strong. Very good!
- Thank you. Would you like to drink another one?
- No, I wouldn't. I'd like a mild cocktail.
- All right, one minute, please. Here is your cocktail.
- Thank you. Here is the money.

Практическая работа №59.
Тема 9.6. Выбор заказа на питков.

Цель работы:

1. Братнасебяответственностьзаработучленовкоманды(подчиненных),результат выполнения заданий.
2. Формированиекоммуникативныхкомпетенций,овладениелексикой иязыковымиклишепо теме.

Ходработы:

1. Введение новой лексики.
2. Повторение грамматического материала, необходимого для изучения темы.

Taking a beverage order.

Words:

aperitifcocktails[ə'peritif]коктейли-аперитивыManhattan

[mæn'hæt(a)n] -МАНХАТТАН

Martini[ma:'ti:ni]-мартини(коктейльизджина,вермутаигорькойнастойки)

digestivecocktails[di'dʒestɪv]-коктейли-диджестивы(диджестив—средство,способствующее пищеварению или улучшающее переваривание пищи)

original cocktails['kɒkteɪlz]- оригинальные коктейли

layercocktails['leɪə]-слоистыекоктейли

bowl ['bəʊl]- боул, слабоалкогольный напиток со свежими фруктами (вишня, клубника)

cobbler['kɒblə]-коблер,напитокизвши,ромаиливискиссахаром,мятой,лимономили
апельсином и льдом

fizz[fiz]-физ, десертный коктейль с газированными напитками (шампанским, кока-колой и т.д.)

sparklingwine-газированное(шипучее)вино

highball-виски с содовой и льдом

Bourbon[ˈbuabən]*амер.бурбон(сортвиски)*

soda ['səʊdə]- газированная вода

sherry['feri]-xepec

port-портвейн(крепленоекрасноепортугальскоевино)

sour ['sauə] - коктейль с лимонным соком

straw[stro:]-СОЛОМИНКА

longdrink-пить, неторопясь (через соломинку)
 a shot-напиток, выпиваемый одним глотком (залпом) at
 a gulp [gʌlp]-залпом
 draught beer [dra:ft]-
 бочковое пиво bitter(s)-горькое пиво
 lager beer ['la:ɡə]-легкое, светлое пиво aim
 ['eɪm]-цель
 as quick as possible-как можно быстрее device [di'veɪs]-
 прибор, приспособление light effect [lɪ'fekt]-световой эффект

Read and translate the text:

At the Bar.

Barmen make cocktails to order. They make aperitifs, digestives and original cocktails. Aperitif cocktails are served before the meal. They are: "Manhattan" with a cherry on the bottom, and "Martini" with an olive on the bottom. These cocktails improve the appetite. They are rather strong and are made with gin, vodka, whisky and rum. Some of them are made with vermouth, sherry or port.

The digestives are served after the meal. They help to digest food.

The original cocktails can be layered. They have several layers of spirits of different colour.

There are a lot of recipes of dessert cocktails. They are called bowls, cobbles, fizzes, and sour. They are long drinks and people drink these cocktails using straws. When you drink *through a straw* it's called *a long drink*, when you drink *at a gulp* — *a shot drink*. Cobbles are made with ice and are decorated with fruits: lemons, oranges and berries. Fizzes are made with sparkling wine (for example, champagne) or sodas. Highballs and Bourbons are served in high glasses. They are a mixture of two ingredients: strong drinks, such as whiskey or vodka, and some soda with ice. "Sour" cocktails have much lemon juice in them.

Come to the grill-bar where you can taste kebabs or shashliks (pieces of mutton roasted on a spit), grilled sausages, grilled fish, grilled chicken, beefsteaks. There you can also have coffee and beverages.

In Beer bars they sell bottled and draught beer, mineral and fruit water. They usually have no strong drinks on sale. You can order beer of any kind you like. It may be bitter or lager beer. For a snack you can take potato chips, biscuits, salted nuts, olives, shrimps, cheese and fish snacks of smoked, dried and salted fish. You can also have sandwiches, cold and hot snacks in the Beer bar.

You can find Express-Bars in the shopping centers, hotels and at the railway stations. Their aim is to serve the customers as quick as possible. They serve coffee and tea, sandwiches, baked items, pastry and milk products.

In the evening you can go to a disco-bar. The halls in disco-bars are specially decorated and have special devices producing light effects. People come to these bars to dance, to listen to the music, to see the performance and to have a good time. Disco-bars usually have the menu with snacks, sandwiches, cooling and mixed drinks. For dessert the guests can have ice cream and fresh fruit.

Answer the questions:

1. What is a "long drink"?
2. What are cocktails made of?
3. What is served in grill-bars?
4. What is served in Beer bars?
5. What do people do in disco-bars?

Раскрой скобки, употребляя глаголы в Present Continuous, Present Simple или Future Simple:

1. My sister (not to like) coffee.
2. When you (to go) to bed every day?
3. What he (to read) now?
4. What he (to read) every day?
5. What he (to read) tomorrow?
6. You (to give) me this book tomorrow?
7. Where she (to be) tomorrow?
8. Where she (to go) tomorrow?
9. She (to go) to the country with us tomorrow?
10. They (to stay) at home tomorrow.
11. What you (to do) now? I (to see) that you (not to read).
12. When you (to finish) your homework? It (to be) very late, it (to be) time to go to bed.

**Making Tea.
Serving beverages after meals.**

To make a cup of tea Mary first warmed the teapot. Then she put a teabag into the warm teapot and filled the pot three quarters full with boiling water. Mary put the prepared coffee, the teapot and an empty cup and saucer on a tray. She also put a sugar bowl and a milk jug on the tray. The sugar bowl contained sachets of different kinds of sugar. Mary carried the beverage tray in a waist carry position to the tray stand. First, she placed the milk jug and sugar bowl in the centre of the table.

Mary: Excuse me, please.

Then she set the empty cup and saucer down in front of the first guest and filled the cup three quarters full of tea.

Mary: Tea for you, madam.

She left the teapot on the table to the right of the guest. She sent the next two guests their Cappuccinos.

Mary: Your Cappuccino, madam.

She gave a cup of Espresso to another guest.

Mary: Espresso, sir.

Mary asked if anyone wanted an after-dinner drink.

Mary: Would you like any liqueur or brandy?

A guest ordered a cognac.

Guest: Yes, a cognac, V.S.O.P., please.

And another wanted a liqueur.

Guest: A Baileys, please.

Mary took the order to the bar.

Mary: Order for table ten.

The bartender poured some cognac into a brandy glass. He filled the liqueur glass with Baileys. Mary carried the drinks to the table on a small service plate. She served the guests their drinks. **Mary:** Cognac, sir.

She checked if the guests needed anything else.

Mary: Is there anything else I can get you?

Guest: No, thank you very much.

Раздел 10. Обслуживание гостей в ресторане гостиницы.

Практическая работа №59.

Тема 10.1. Завтрак.

Цель работы:

1. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
2. Формирование коммуникативных компетенций, овладение лексикой и языковыми клише по теме.

Ход работы:

1. Введение новой лексики.
2. Повторение грамматического материала, необходимого для изучения темы.
3. Работа с текстом профессиональной направленности.

TEXT.

Most Americans eat three meals during the day: breakfast, lunch, and dinner. Breakfast begins between 7:00 and 8:00 am, lunch between 11:00 am and noon, and dinner between 6:00 and 8:00 pm. On Sundays “brunch” is a combination of breakfast and lunch, typically beginning at 11:00 am. Students often have an evening snack around 10:00 or 11:00 pm.

Breakfast and lunch are usually light meals, with only one course. Dinner is the main meal. For breakfast Americans usually eat cereal with milk (often mixed together in a bowl), a glass of orange juice, and toasted bread or muffin with jam, butter, or margarine. Another common breakfast meal is scrambled eggs or an omelet with potatoes and breakfast meat (bacon or sausage). People who are eating light might eat just a cup of yogurt. Lunch and dinner are more varied.

At a formal dinner the number of utensils may surprise you. How do you explain the difference between a salad fork, a butter fork, and a dessert fork? Most Americans don't know the answer either (it's the number of tines on the fork and its size). But knowing which fork or spoon to use first is simple — use the outermost utensils first and the utensils closest to the plate last.

In most parts of the world having lunch or dinner together is an important part of doing business. In North America eating meals is a way of building a relationship or celebrating a partnership. And in other cultures such as China much of the real work of making deals actually often gets done at the dinner table. No matter where you are doing business, it's important to be able to handle the basics of dining out. This includes ordering food, recommending dishes, proposing a toast and paying for the check among other skills.

COMPREHENSION QUESTIONS

1. How many meals do Americans eat during the day?
2. What is “brunch”?
3. What can be a typical American breakfast?
4. What is the simple rule of using utensils?
5. What is an important part of doing business in most parts of the world?

Практическая работа №60.

Тема 10.2. Разговорная практика.

Цель работы:

1. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
2. Формирование коммуникативных компетенций, овладение лексикой и языковыми клише по теме.

Ход работы:

1. Введение новой лексики.

2. Повторение грамматического материала, необходимого для изучения темы.
3. Работа с текстом профессиональной направленности.

Alex: I am hungry. Let's go to the cafe.

Boris: I am hungry, too. There is a cafe not far from here. Let's go there. (They enter the cafe and sit down to a table at the window.)

Alex: What shall we take for dinner? **Boris:** Here's the menu, let's have a look.

Alex: I shall take a jellyed fish, potato soup and pork chop with vegetables. And what about you?

Boris: I want a helping of smoked fish. Then I'll take a broth with a pie and a cutlet with mashed potatoes.

Alex: Our dinner will be rather substantial. We are hungry enough.

Boris: Yes, I am hungry and thirsty. Let's take a salad!

Alex: I would like a salad with fresh cucumbers and tomatoes. **Boris:** I shall take a salad of fresh cabbage with mayonnaise. **Alex:** There are no napkins on our table. Bring, please, napkins, knives, forks and spoons, and I'll pay for the dinner, take a tray and bring the meals.

Boris: All right.

Alex: Pass me the pepper, please.

Boris: Here you are.

Alex: Thank you. May I trouble you for a slice of bread?

Boris: No trouble at all. Here's the bread. **Alex:** Thanks.

Boris: You are welcome. Do you mind to take these second helping of soup?

Alex: I do not want. I shall begin the second course.

(After dinner)

Boris: The dinner was rather tasty. I am quite full, and what about you?

Alex: So am I.

Практическая работа №61. Тема 10.3. Обед. (Ланч.)

Цель работы:

1. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
2. Формирование коммуникативных компетенций, овладение лексикой и языковыми клише по теме.

Ход работы:

1. Введение новой лексики.
2. Повторение грамматического материала, необходимого для изучения темы.
3. Работа с текстом профессиональной направленности.

Dialogue.

— Let's drop in here. This restaurant is famous for its kitchen.

— Waiter! Is this table vacant?

— Yes, it is. You will feel comfortable here.

— Could we have the menu?

— Yes, of course! Here's the menu.

— Shall we begin with the appetizers? I'd like to have fried sausage patties. They are delicious.

— As for me, I'll take some salad.

— What meat courses are there on the menu today? — Today we have veal chops, steaks and grilled chicken.

— Tell us, please, if there are any fish courses on the menu?

- We have stuffed pike, salmon, and fish in aspic.
- Besides, there's jellied sturgeon and fried scallops.
- What garnish would you like to order?
- I think, cauliflower salad and green peas.
- So, could you bring us one fish in aspic, two salmon, two steaks and one veal chop?
- And what would you like for a drink?
- I'll take orange juice.
- As for me, I'd like coffee.
- Would you like ice cream for dessert?
- Yes, two ice creams with chocolate chips, please.— Here you are. Bon appetite.
- (To the waiter) Bring us the bill, please. How much do we owe you? Here you are. Keep the change.
- Thank you very much. Come to our restaurant again.

Контрольная работа за 6 семестр.

1 вариант

1. Раскройте скобки и употребите в тему Present Continuous:

1. Why...you (to cry)? Is something wrong?
2. Let's go for a walk. It (not/to rain) now.
3. Why...you (not/to hurry)? I (to wait) for you.
4. I don't speak any foreign language, but I (to learn) English now.

2. Раскройте скобки и употребите в тему Present Simple Tense:

1. It (to include) a wide variety of activities from gardening to travelling, from chess to volleyball.
2. She (to speak) very fast.
3. I (to get) up 8 o'clock every morning.
4. British people (to drink) a lot of tea, while Americans (to drink) more coffee.
5. She usually (to sign) only for her friends.

3. Раскройте скобки и употребите в тему Present Continuous or Present Simple Tense:

1. It often (to rain) in this part of the world.
2. Take your umbrella. It (to rain) cats and dogs.
3. Granny is in the kitchen. She (to make) a plum-cake.
4. My wife often (to make) plum-cakes.
5. Can you phone a bit later, please? Jane (to have a bath).
6. Run down stairs. Your sister (to wait) for you.
7. I don't know Spanish, but I (learn) it now.
8. John (to work) in the garden.
9. Dad usually (to work) on Saturdays.
10. Usually I (have coffee) in the morning, but now I (to drink) tea.

4. Задайте альтернативные вопросы:

1. The boys are playing in the park. (in the garden)
2. The cat is sleeping in the basket. (on the chair)
3. They are speaking English. (Russian)
4. He is flying to London. (to Berlin)
5. He is working on the farm. (in the garden)

6. They are skating (skiing)
7. I am translating text ten. (text eleven)
8. The dog is sleeping on the farm. (in the garden)
9. They are going to the zoo. (to the park)
10. We are reading text two. (text five)

5. Заполните пропуски вопросительными словами:

- 1 do you like fantasy?
- 2 colour are your eyes?
- 3 flowers does your girlfriend like?
- 4 pen is it?
- 5 does your train arrive?
- 6 do I get there?
- 7 time do you spend in the fitness centre?
- 8 do you go to the fitness centre?
- 9 do your friends live?
10. is your favorite actor or actress?

2 вариант

1. Раскройте скобки и употребите Present Continuous:

1. – Where are our children? It's quite at home.
They (to lie) on the carpet and (to draw).
2. – What.... you (to do) now?
I (to look for) my key. I can't open the door.
3. Listen! Somebody (to sing) a lovely song.
4. Why.... you (to put on) the coat? It's sunny today
5. Don't make so much noise. I (to try) to work

2. Раскройте скобки и употребите Present Simple Tense

1. I (to get) up, (to switch) on the radio and (to do) my morning exercises.
2. It usually (to take) me fifteen minutes.
3. I occasionally (to jog) with him.
4. He (to take) a bus to his factory.
5. Our cat (to catch) a mouse.

3. Раскройте скобки и употребите Present Continuous или Present Simple Tense

1. We sometimes (to go) to the cinema.
2. What.... she (to do)? - She is a secretary at our college.
3. Why.... you (to sit) at my desk? Could you take your place, please.
4. We have got tickets, and tomorrow evening we (to go) to the cinema.
- 5 you (to do) anything tomorrow afternoon?
I (to play) tennis with my friend.
6. I (to meet) Liz tonight. She (to come) from Cork.
7. I (to hate) big cities.
7. We something (to go) to the cinema
8. At the moment we (to fly) over the desert
9. He usually (to think) right.

4. Заполните пропуски вопросительными словами:

1. isthattallman?
2. isinhis hands?
- 3 doyouphoneallthe times?
- 4 stop isyours?
- 5 snowfalls in Finland?
- 6 doyouusually spendyourweekends?
- 7 times aweekdoyougotothefitnesscentre?
- 8 doyouknowaboutthispicture?
- 9 typeofmusicdoyouprefer:pop,rock?
10. isyourfavoriteactoror actress?

5. Задайте альтернативные вопросы:

1. He is drinking tea. (coffee)
2. She is cooking meat. (fish)
3. They are standing. (sitting)
4. He is drawing a bird. (a fish)
5. She is making cakes. (bread)
6. He is swimming in the sea. (in the pool)
7. They are skating. (skiing)
8. Ann is my friend. (Kate)
9. They are teachers. (students)
10. Fred is a doctor. (a student)

Answers:

1. - Where are our children? It's quiet at home.
- They are lying on the carpet and drawing. 2. -
- What are you doing now?
- I'm looking for my key. I can't open the door.
3. Listen! Somebody is singing a lovely song.
4. Why are you putting on the coat? It's sunny today.
5. Don't make so much noise. I'm trying to work.
6. Why are you crying? Is something wrong?
7. Let's go for a walk. It is not raining now.
8. Why aren't you hurrying? I'm waiting for you.
9. I don't speak any foreign language, but I'm learning English now.
10. We are spending next weekend at home.
11. I'm meeting Liz tonight. She is coming from Cork.
12. He is going to speak to his parents.
13. My Dad is working overtime this week.
14. They are living in a rented house these days.
15. I'm taking dancing lessons this winter.
16. At the moment we are flying over the desert.

1. b) often rains
2. a) rains
3. a) is making
4. b) often makes
5. a) is having a bath

6. a) is waiting
7. a) am learning
8. a) is still working
9. b) usually works
10. b) am drinking
11. b) sometimes go
12. c) does shedo
13. c) Why are you sitting
14. b) are going
15. a) Are you doing
- a) am playing

Практическая работа № 62. **Тема 10.4. Предложение блюд.**

Цель работы:

1. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
2. Формирование коммуникативных компетенций, овладение лексикой и языковыми клише по теме.

Ход работы:

1. Введение новой лексики.
2. Повторение грамматического материала, необходимого для изучения темы.
3. Работа с текстом профессиональной направленности.

Dialogue.

Waiter: Good afternoon! You can sit at this table.

Guest: We'd like a table for four. Our friends will come later.

W.: Then you can take your seats at any vacant table. Here is the menu. Make your choice. **G.:** Let's see what's on the menu today. What would you recommend?

W.: There is a big choice of dishes today. I would recommend our specialties—roast duck and goulash. I can also recommend your roast chicken or roast beef. Would you like soup?

G.: Oh, yes. Two clear soups with croutons, please, and two helping of roast duck. **W.:** What will you order for your friends?

G.: They will make their orders themselves.

W.: All right. Will you have anything for a drink?

G.: Certainly. Apple juice and fruit squash.

W.: What will you have for dessert?

G.: I think it will be apple pie and white coffee.

Практическая работа № 63. **Тема 10.5. Разговорная практика.**

Цель работы:

1. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
2. Формирование коммуникативных компетенций, овладение лексикой и языковыми клише по теме.

Ход работы:

1. Введение новой лексики.
2. Повторение грамматического материала, необходимого для изучения темы.
3. Работа с текстом профессиональной направленности.

Dialogue.

Michael, the headwaiter, answered the telephone at the "Shay Max" restaurant. He greeted the caller, told the name of the restaurant and his name and offered to help the caller.

Michael: Hello, "Shay Max" restaurant, Michael speaking. What can I do for you?

The caller wished to make a dinner reservation. Michael got out the reservation pad. **Ms.**

Brown: I'd like to make a dinner reservation, please.

Michael: Certainly, madam.

Michael asked her for the date of reservation and wrote down the details as she spoke.

Michael: And for what date, please?

Ms. Brown: For the nineteenth of October.

Michael found out the time of the reservation.

Michael: And for what time, please?

Ms. Brown: For six thirty in the evening.

Michael asked the caller for her name and she spelled it out for him. **Michael:** May I have your name, madam?

Ms. Brown: Yes, it's Brown, Ms Brown, that's b-r-o-w-n.

Michael asked Ms Brown for the number of people in her party.

Michael: For how many, Ms Brown?

Ms. Brown: For five.

The caller had a special request—a window table.

Ms. Brown: I'd like a table in a non-smoking by the window. Michael checked the floor chart. **Michael:** Just a minute, Ms Brown, I'll see if we have a table.

Michael apologized because the non-smoking section was booked out that night.

Michael: I'm very sorry, Ms Brown, but there are no tables left in non-smoking.

Michael offered her an alternative and asked for her agreement.

Michael: We have a window table in smoking. Would you care for that? **Ms.**

Brown accepted the offer.

Ms. Brown: Yes, all right.

Michael read back to Ms. Brown all the details he had written on the reservation notepad.

Michael: So, that's a window table for five persons at six thirty in the evening on the nineteenth of October.

Michael asked Ms. Brown for a contact number and wrote it down on a notepad.

Michael: Could I have a contact number, please.

Ms. Brown: Yes, it's 9754876.

Before ending the conversation Michael thanked the caller and said goodbye. **Michael:** Thank you for calling, we'll see you on the nineteenth. Good bye, Ms. Brown.

Finally Michael copied all the information on the notepad in the restaurant's reservation record.

Практическая работа №64.

Тема 10.6. Ужин.

Цель работы:

1. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

2. Формирование коммуникативных компетенций, овладение лексикой и языковыми клише по теме.

Ход работы:

1. Введение новой лексики.
2. Повторение грамматического материала, необходимого для изучения темы.
3. Работа с текстом профессиональной направленности.

Dialogue.

Waiter: What would you like for supper?

Guest: Well, I usually have light supper, because it isn't healthy to eat much before going to bed. What do you have on the menu today?

Waiter: I would suggest you fish and chips, meat salad, cheese and ham sandwiches, omelet, tea with apple pie or some pastry.

Guest: I think I'll take an omelet, a cheese and ham sandwich and a cup of tea with apple pie. **Waiter:** Do you like your tea strong or weak?

Guest: I don't take strong tea in the evening. I usually take tea with milk.

COMPREHENSION QUESTIONS

1. How many meals a day do we usually have?
2. At what time do you usually have your breakfast?
3. Do you have lunch at home?
4. What do you usually have for breakfast?
5. What do you usually have for dinner?
6. What do we eat soup with?
7. What do we use for cutting meat?
8. What do we eat fish with?
9. Do you prefer tea or coffee after dinner?
10. Do you take black coffee or do you take milk or cream with it?
11. Do you usually take your tea strong or weak?
12. Do you like your beef steak underdone or just well done?
13. What are your favourite fruit?
14. Do you like fish in a pie?
15. What do you usually have for dessert?

Практическая работа №65.

Тема 10.7. Кулинарные характеристики блюд для ужина.

Цель работы:

1. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
2. Формирование коммуникативных компетенций, овладение лексикой и языковыми клише по теме.

Ход работы:

1. Введение новой лексики.
2. Повторение грамматического материала, необходимого для изучения темы.
3. Работа с текстом профессиональной направленности.

FOODSERVICE TECHNIQUES

The service techniques that you use will depend on the country you are in and your training. The service techniques that are generally used in US are:

- Dishes are served from the left side of the customer and removed from the right side of the customer.

- Beverages are served from the right side of the customer. How to serve from a platter or bowl?

When serving from a platter you can use the following techniques:

1. Hold the serving fork and spoon in your right hand. The tines of the fork and the bowl of the spoon should be pointing up. The fork will be on top of the spoon. The spoon should go between the index finger and the middle finger. The fork will go between the thumb and index finger.

2. Gently scoop the food into the spoon. Push the fork down to hold the food in place.

3. Hold the serving plate over the edge of the diner's plate and put the food on the plate.

If left-handed persons move their glasses to the left of the cover you may pour from the left. Some people may hold the glass up for you to pour: watch out for this and try not to spill the liquid onto the tablecloth.

Some people may want to drink the same beverage all the time. Keep this in mind. Don't forget to fill their water glass.

European service is different:

From the left you present platters, serve from platters, serve salad as a side dish, and clean the cover. From the right you set and remove plates, change flatware and pour beverages. The same is done all the way around the table.

COMPREHENSION QUESTIONS

1. From what side are dishes served?
2. From what side are dishes removed?
3. From what side are beverages served?
4. How is the serving fork and spoon held?
5. What is the difference between American and European silver service?

Раздел 11. Кухни народов мира.

Практическая работа №66.

Тема 11.1. Русская национальная кухня.

Цель работы:

1. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
2. Формирование коммуникативных компетенций, овладение лексикой и языковыми клише по теме.

Ход работы:

1. Введение новой лексики.
2. Повторение грамматического материала, необходимого для изучения темы.
3. Работа с текстом профессиональной направленности.

RUSSIAN CUISINE

Russian Cuisine is a mixture of many cultural traditions. Russian cuisine includes all kinds of vegetables, mushrooms, meat, milk products, honey, fruits and berries, and a variety of wheat, barley, and rye grains.

The Russian people have always been gourmets. Many names of Russian dishes and liquors have become international. For example: vodka, Mini, piroshki, pelmeni.

In Moscow restaurants you can taste the traditional Russian fish soup “ukha” with a huge crawfish. There is a big choice of appetizers, soups on the menu: Russian meat soup with fresh cabbage — shchi, meat and fish soup — solyanka, kidney soup with dills — rassolnik, fish soup — ukha, okroshka soup, green sorrel soup and cold beetroot soup — svekolnik.

For snacks the guests can taste cold meat dishes: ham, cold boiled pork — buzhenina, jellied tongue, meat jelly with horseradish sauce and various salads. The waiters recommend the guests pressed and red caviar, salmon, stuffed pike-perch, sturgeon in aspic, herring, marinated herring, smoked sprats and so on. The guests can also choose blini with caviar and salmon.

For the main course the guests can order sturgeon of any kind — boiled, steamed or on a spit. There are a lot of meat dishes on the menu: roast veal, beef-Stroganoff, minced meat wrapped in cabbage leaves — golubtsi, roast chicken, roast duck, goose stuffed with apples and sauerkraut, and so on. Russians are great lovers of pelmeni, small Siberian meat pies boiled in broth.

Russian cooking has a great variety of desserts. Kissel has been a favorite dish for many centuries. Kissel is made from fresh or dried fruits or from berries. For dessert you can also have apples baked with sugar, fruit and berry juice.

Russian cuisine is famous for a large variety of milk products: cottage cheese — tvorog, thick sour cream — smetana, and Russian yogurts — kefir and ryazhenka.

The guests can taste various Russian pies. They are pies with fish filling — rasstegai, a pie with meat or cabbage filling — kulebiaka, open tarts with curd — vatrushki.

Russian honey-cakes are called prianki, thick O-shaped rolls are called boubliki, dry O-shaped rolls are called baranki or sooshki. Wheat loaves have dozens of varieties. As to rye bread, Russians eat more of it than any nation in the world — a peculiarity of the Russian diet.

COMPREHENSION QUESTIONS

1. What food stuffs are used in Russian cuisine?
2. What names of Russian dishes and liquor have become international?
3. What are the names of Russian traditional soups?
4. What are the names of Russian meat dishes?
5. How are Russian traditional milk products called?
6. What are the names of Russian pies, honey-cakes, and rolls?

Практическая работа №67.

Тема 11.2. Кавказская национальная кухня.

Цель работы:

1. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
2. Формирование коммуникативных компетенций, овладение лексикой и языковыми клише по теме.

Ход работы:

1. Введение новой лексики.
2. Повторение грамматического материала, необходимого для изучения темы.
3. Работа с текстом профессиональной направленности.

CAUCASIAN CUISINE

The Caucasus has always been famous for its healthful and nourishing cuisine. Vegetables, fruit, and fragrant herbs and spices help the cooks to make dishes with exquisite taste and aroma.

One of the most characteristic peculiarities of Caucasian culinary is a combination of tart with sweet, produced by the addition of pomegranate juice, dried lemons, or sour plums, along with dried fruits such as apricots, quince, raisins, and persimmons. Chestnuts are also used to garnish meat and other dishes, and fresh pomegranate seeds are added to the plate just before it is brought to the table.

Caucasian cuisine is rich in various appetizers, soups, hot and cold dishes. A great variety of green vegetables are used in making appetizers. They are: egg-plants, tomatoes, cabbage, sauerkraut, cauliflower, beets, potatoes, garlic, brown onions, spinach and also greens, spices, mushrooms and walnuts. Walnuts are widely used in making sauces to dishes of any kind.

Caucasian cuisine has recipes of lots of appetizers:

Fried egg-plants with tomato sauce.

Salted egg-plants and walnuts.

Stuffed egg-plants with walnuts, garlic, brown onion, cress salad, celery, parsley, dried cinnamon, clove, vinegar, cayenne, salt.

Baked egg-plants with walnuts and pomegranate.

Fried mushrooms with tomatoes and walnut sauce.

Caucasian cuisine has many meat dishes:

Boiled beef in tomato sauce with greens.

Roast beef and string-beans with greens.

Beef stewed in walnut and tomato sauce.

Pork fillet stewed with quince.

Boiled mutton in garlic sauce.

Liver in pomegranate sauce.

Rice pilaf. Everywhere you can taste shashlyk (meat on a spit). It is made of suckling, lamb, beef and chicken.

The poultry dishes are also very popular in Caucasian cookery:

Chicken in garlic sauce. Chicken in walnut sauce. The sauce is made from minced walnuts, garlic, kinza, salt and vinegar. The chicken is roasted or boiled, then cut in pieces, put on a dish and poured over with this sauce.

Практическая работа №68.

Тема 11.3. Английская национальная кухня.

Цель работы:

1. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
2. Формирование коммуникативных компетенций, овладение лексикой и языковыми клише по теме.

Ход работы:

1. Введение новой лексики.
2. Повторение грамматического материала, необходимого для изучения темы.
3. Работа с текстом профессиональной направленности.

ENGLISH CUISINE

Apple Pie Recipe:

Traditionally apple pie is served warm or cold with a thick wedge of aged cheddar cheese.

Ingredients:

8 large tart green apples 40 grams of butter Vi

cup of castor sugar (сахарная пудра)

1 cup of water

Vite a spoon of ground cinnamon 4 whole cloves or a pinch of ground cloves (гвоздика) 2 large strips of the rind of Vi a lemon

1 teaspoon of corn flour 4 cups of flour

A good pinch of salt 250 grams / 9 oz of butter Vi cup of castor sugar 2 eggs

2 to 4 tablespoons of milk Apple

Filling

Peel the apples and cut each apple into quarters. Remove the core and dice each quarter.

In a large saucepan melt the butter over a medium low heat, add the apple, sugar, water, lemon rind, cinnamon and cloves

and combine. Cover and sweat for 5 to 10 minutes, or until the apple is just tender but still retains its shape. Remove from the heat. Discard the lemon rind, cinnamon stick and cloves. Drain most of the excess liquid off and mix in the cornflour. Set aside to cool.

Практическая работа №69.
Тема 11.4. Французская кухня.

FRENCH CUISINE.

Eating well is of prime importance to most French people, who spend an amazing amount of time thinking about, talking about and consuming food. Culinary traditions that have been developed and perfected over the centuries have made French cooking a highly refined art. The cuisine of France is remarkably varied with many regional differences based on the produce and gastronomy of each region.

Winemaking in France dates back to pre-Roman times, also it was the Romans who disseminated the culture of the wine and the practice of winemaking throughout the country.

Wine is the product of the juice of freshly picked grapes, after natural or cultured yeasts have converted the grape sugars into alcohol during the fermentation process.

There are 400 sorts of cheese in France. The French have always regarded cheese as essential meals.

Ratatouille Recipe:

Ratatouille has its origin in the Provence region in southern France.

Ingredients:

2 aubergines (eggplant)

3 zucchinis

1 cup of olive oil

1 large onion

2 to 4 cloves of garlic

1 to 2 teaspoons of white sugar salt

& pepper

2 tablespoons of red wine vinegar

1.225 kg fresh tomatoes

1 cup of quality white wine

Wash the aubergines and zucchinis. Cut the aubergine into small 1 cm (1/4 inch) cubes and slice the zucchinis into 5 mm (1/8 inch) slices. Sprinkle with salt and set aside for 30 minutes. This removes any bitter taste from the vegetables. Rinse the salt off under water and dry with paper towels. Cut the onion into thick wedges and crush the garlic.

Heat the olive oil in a deep heavy based frying pan or saucepan. Add the onions and sauté until golden brown. Add the aubergine, zucchini and garlic and cook until golden. Stir in the sugar, red wine vinegar, tomatoes and wine. Cover and simmer for 20 to 30 minutes. Add salt and pepper to taste. Serve with fresh crusty bread or as a side dish.

Boeuf Bourguignon Recipe

Boeuf Bourguignon comes from the Burgundy Region in France and Burgundy red wine is used in this recipe.

French onion soup.

Adding a little sugar when frying onions helps them caramelize and turn a lovely pale golden colour.

Ingredients:

675 g onions

75 g butter

2 tsp sugar

40 g plain flour

1.7 l chicken or beef stock

1 level tsp salt

Ground black pepper

6 slices French bread, 1.25 cm thick
100 g Gruyere cheese

Directions.

1. Peel and thinly slice the onions. Melt half the butter in a large saucepan and add the onions and sugar. Cook over low heat for about 15 minutes until the onions are soft and pale golden brown. Stir in the flour and cook, stirring for a few minutes. Add the stock and salt and pepper and bring to the boil. Place the lid in and simmer the soup for about 30 minutes until onion is tender.
2. Meanwhile butter both sides of each slice of French bread with the remaining butter. Grate the cheese and sprinkle half over the bread.
3. Bake the bread on a baking tray, in a preheated oven, at 180°C until the bread is crisp and the cheese has melted, or do this under the grill turning once before putting the cheese on and browning.
4. Arrange the bread in individual bowls and pour over the hot onion soup. Serve remaining grated cheese in a separate bowl.

Exercise 1. Заполните пропуски словами:

put, soup spoons, tablecloth, dessert, in, cooks, cutlery, ready, forks, plates

1. When we have visitors..... our house, I usually lay the table and mother..... dinner.
2. First I spread the.....
3. I take out of the cupboard all the.....,..... knives, forks and spoons.
4. I put the knives and the..... on the right-hand side and the..... on the left, expect the spoons and the forks for....., which I put across the top.
5. Before each guest I..... the service plate.
6. On the left of each guest I put wine glasses.
7. Then I put the napkins to the left of the service..... and I am..... for the guests to come in.

Exercise 2. Past Simple or Present Perfect:

1. I already (to cook) the dinner.
2. I (to cook) it an hour ago.
3. He (not to eat) today. He (not to eat) yesterday.
4. We (to see) this film recently. She (to see) this film last week.
5. I just (to come). My mother (to come) half an hour ago.
6. Look at the cake! I (make) it myself.

Практическая работа №70.

Тема 11.4. Японская кухня.

Цель работы:

1. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
2. Формирование коммуникативных компетенций, овладение лексикой и языковыми клише по теме.

Ход работы:

1. Введение новой лексики.
2. Повторение грамматического материала, необходимого для изучения темы.
3. Работа с текстом профессиональной направленности.

Смччсмч

1. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
2. Формирование коммуникативных компетенций, овладение лексикой и языковыми клише по теме.

Ход работы:

1. Введение новой лексики.
2. Повторение грамматического материала, необходимого для изучения темы.
3. Работа с текстом профессиональной направленности.

JAPANESE CUISINE

Sushi Recipe

There are many different types of sushi, the most well known in the western world being Nori-maki or Makizushi. Makizushi combines vinegared rice (Sumeshi) and fillings rolled up in a sheet of nori (dried Laver seaweed сушеная красная водоросль) using a Makisu (asushi mat).

Ingredients:

350 grams cup of white short grain rice 450 ml of cold water 50 ml of rice vinegar 1 Vi tablespoons of white sugar 1 teaspoon of salt

1 pack of nori sheets (dried Laver seaweed)

Sumeshi — Vinegared Rice

Wash the rice in a large bowl until the water is mostly clear. Transfer the rice to a large saucepan and cover with 450 ml of cold water. Bring to the boil, cover and simmer for 15 to 20 minutes until the rice has soaked up all the water. Try not to check the rice too often by lifting the lid and never stir the rice. When all the water has been absorbed remove the saucepan from the heat and leave covered for a further 10 to 15 minutes. Meanwhile measure the vinegar, sugar and salt into a small bowl and stir until the sugar and salt are nearly dissolved. Pour the vinegar mixture over the rice and fold in using a wooden spatula or Japanese rice paddle. Set aside to cool.

Практическая работа №71.

Тема 11.6. Китайская национальная кухня.

Цель работы:

1. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
2. Формирование коммуникативных компетенций, овладение лексикой и языковыми клише по теме.

Ход работы:

1. Введение новой лексики.
2. Повторение грамматического материала, необходимого для изучения темы.
3. Работа с текстом профессиональной направленности.

CHINESE CUISINE

Cantonese Lemon Chicken Recipe

500 grams skinless, boneless chicken breasts 1 egg yolk, beaten

1 tablespoon of water

2 teaspoons of sherry

2 teaspoons of soy sauce

3 teaspoons of corn flour an extra 2 cups of corn flour 2 Y 1 tablespoon of plain flour Oil for deep frying

1/3 cup freshly squeezed lemon juice 2 tablespoons of water 2 tablespoons of white sugar

1 tablespoon of sherry

2 teaspoons of corn flour 1 tablespoon water

4 very finely sliced spring onions 1 lemons sliced for garnish (Serves 4 to 6)

Cut the chicken into strips about 1 cm wide and set aside. Combine the egg, water, soy sauce, sherry and corn flour in a small bowl and mix until smooth. Pour the egg mixture over the chicken strips, mixing well and set aside for 10 minutes. Sift the extra corn flour and plain flour together onto a plate. Roll each piece of chicken in the flour mixture, coating each piece evenly and shaking off any excess. Place the chicken in a single layer on a cooking paper lined plate ready to be deep fried.

Heat the oil for deep frying in a wok or large pan. Test the oil is hot enough by dropping in a cube of bread, it should brown in 30 seconds. Carefully lower a few pieces of chicken into the oil and cook until golden brown. Remove the chicken with a slotted spoon and drain on paper towels. Continue cooking the remaining chicken in small batches. This can be done ahead of time if required and stored in the refrigerator until needed.

Практическая работа №72.
Тема 11.7. Традиционные немецкие блюда.

Цель работы:

1. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
2. Формирование коммуникативных компетенций, овладение лексикой и языковыми клише по теме.

Ход работы:

1. Введение новой лексики.
2. Повторение грамматического материала, необходимого для изучения темы.
3. Работа с текстом профессиональной направленности.

GERMAN CUISINE

Sauerbraten Recipe (German Soured Pot Roast)

Ingredients:

1 kg of whole beef sirloin 8-
10 whole cloves
300 ml of flat lager or pilsner beer 300
ml of red wine vinegar
1 large onion
1 carrot
1 large stalk of celery 3
cloves of garlic
1 bouquet garni
4 tablespoons of butter
2 tablespoons of plain white flour 1 cup of beef stock
A cup of brown sugar salt and pepper to taste (Serves 6 to 8)

Firstly stud the sirloin by pressing the whole cloves into the meat. Peel and roughly chop the onion, carrot, celery and garlic cloves. Place the vegetables into a large bowl, mix in the vinegar and flat beer, along with a bouquet garni of fresh herbs. Place the studded piece of meat in the bowl and turn to coat in the marinade. The meat should be totally submerged in the marinade, if not add a little water to the liquid. Cover the bowl and place in the refrigerator to marinate for 2-4 days, turning the meat over twice each day.

Preheat the oven to 180°C (350°F or gas mark 4). Remove the meat from the marinade and reserve the marinade for use later. Pull the cloves out of the meat and discard. Pat the meat dry with absorbent kitchen paper. Heat a deep large ovenproof casserole dish or saucepan and melt 2 tablespoons of butter. Brown the meat evenly on all sides in the dish - the browning is very important for developing the flavours in the meat. Once well browned remove the meat from the pan. In the same dish melt the remaining butter, add the flour and stir through. Cook on a low heat for around half a minute being careful not to burn the flour. Slowly add the marinade, including vegetables and bouquet garni with the beef stock. Add a little at a time stirring constantly. The mixture will thicken as you do this. Add a little salt and pepper and return the meat to the dish. Bring to the boil and place in the oven for 1 to 2 hours, until the meat is tender.

Once cooked, remove the meat and set aside somewhere warm. Strain the gravy through a fine sieve, pressing the vegetables to get all the juices. If the gravy is still quite runny gently heat and reduce until you reach the desired consistency and flavour. Check the seasoning and

add more salt and pepper if necessary. To serve, slice the meat and arrange on a warmed platter with seasonal vegetables and the finished gravy.

Note: bouquetgarni пучок трав, используемый в кулинарии для придания аромата блюдам (чабрец, петрушка и лавровый лист)

Практическая работа №73. **Тема 11.8. Итальянская кухня.**

Цель работы:

1. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
2. Формирование коммуникативных компетенций, овладение лексикой и языковыми клише по теме.

Ход работы:

4. Введение новой лексики.
5. Повторение грамматического материала, необходимого для изучения темы.
6. Работа с текстом профессиональной направленности.

ITALIAN CUISINE **The History of Pizza**

Greeks were the first who baked large, round and flat breads which they topped with olive oils, spices and other things. Tomatoes were not discovered at that time.

In Italy in the 18th century, these flat breads called «Pizzas», were sold on the streets and in the markets. They were not topped with anything. They were cheap to make and tasty, so they were sold to the poor in Naples by street vendors.

In about 1889, Queen Margherita with her husband Umberto I, inspected her Italian Kingdom. During her travels around Italy she saw many people, especially the peasants, eating this large, flat bread. The queen ordered her guards to bring her one of these Pizza breads. The queen loved the bread and ordered her chef Raffaele Esposito to bake pizzas for her. Raffaele decided to make a very special pizza for her. He baked a Pizza topped with tomatoes, Mozzarella Cheese, and fresh Basil (like the colors of the Italian flag: Red, white, and green).

This became Queen Margherita's favorite Pizza and when people knew that it is one of the queen's favorite foods, pizza became even more popular with the Italian people. She also started a culinary tradition, the Pizza Margherita, which you can taste today in Naples and which has now spread throughout the world.

Since then Pizza, in the same form as we know it now, was enjoyed by all the Italians. In different parts of the country Pizza was made differently. In Bologna, for example, meat was added into the topping. Neapolitan Pizza has garlic, Neapolitan cheeses, herbs, fresh vegetables, and other spices and flavorings.

Nowadays Pizza has spread to America, France, England and Spain, where it was little known before.

Today we celebrate Pizza. February 9 is International Pizza Day and the Guinness Book of Records states that the largest Pizza ever made and eaten was created in Havana, Florida and was 100 feet and 1 inch across!

American and Canadian citizens eat about 23 pounds (about 10,5 kg) of Pizza per person every year. Pepperoni Pizza and Cheese Pizza are most favourite Pizzas.

Контрольная работа за 7 семестр. **ВАРИАНТИ**

1. Read the text and do the following exercise:

TYPES OF COCKTAILS.

1. Pre-dinner cocktails or aperitifs are usually served before eating. They stimulate the appetite. They are made with strong and clear spirits, such as whisky, gin or brandy. They have high alcohol content. They have no more than three ingredients and are not mixed with juice or cream.
2. Creamy cocktails are usually served after a meal as a dessert. They are made with ice cream, milk, sweet liqueurs, fruit, chocolate and coco-nut sprinkles. They can be made layered.
3. Long cocktails are usually served in a long glass with a straw. They are not as strong as other cocktails. They consist mainly of ice with a little spirit, fruit juice and sodas.
4. Sour cocktails are a combination of spirits and liqueurs with lemon juice and sugar syrup. They are good in hot weather because they are served with ice.
5. Shot cocktails are served in small glasses. They can be sipped or "shot".
6. Non-alcoholic cocktails are made of fruit juices and soda. They are served in large cocktail glasses with a straw. They can be decorated with fruit slices.

2. Find the right column of Russian equivalents of English words and phrases. (Найдите в правой колонке русские эквиваленты английских слов и словосочетаний):

1. pre-dinner cocktails	а. сливочные коктейли
2. coco-nut sprinkle	б. высокое содержание алкоголя
3. ingredients	с. аперитив
4. shot cocktails	д. слоистый (слоями)
5. to be mixed	е. рюмка
6. high alcohol content	ф. дообеденный коктейль
7. to be served as a dessert	г. стимулировать аппетит
8. sweet liqueur	h. крепкий и чистый алкоголь
9. aperitif	и. подаваться перед едой
10. layered	j. ингредиенты
11. creamy cocktails	к. сладкий ликер
12. small glass	l. кокосовая стружка
13. to be served before eating	m. подается в качестве десерта
14. stimulate the appetite	п. коктейли, которые пьют залпом
15. strong and clear spirit	о. быть смешанным (смешивать)

3. Find appropriate answers to the questions and write them in the order in which the questions are asked. (Найдите соответствующие ответы на вопросы и напишите их в той последовательности, в которой заданы вопросы):

Your answer	Questions	Answers
	1. When are pre-dinner cocktails or aperitifs usually served?	a. with strong and clear spirits, such as whisky, gin or brandy.
	2. When are creamy cocktails usually served?	b. ice cream, milk, sweet liqueurs, fruit, chocolate and coco-nut sprinkles.
	3. What are pre-dinner cocktails made with?	c. in small glasses.
	4. How are shot cocktails served?	d. before eating.
	5. What are creamy cocktails made with?	e. after a meal as a dessert.

4. Complete the sentences by selecting the appropriate option end:

Your answer	Beginning of the sentence	End of the sentence
	1. Pre-dinner cocktails or aperitifs...	a) can be sipped or "shot".
	2. Creamy cocktails ...	b) have high alcohol content.
	3. Shot cocktails ...	c) can be made layered.

Grammartest

1. Употребите правильный глагол. The police _____ for	9. Выберите глагол в правильной форме. Nikita Mikhalkov _____ a lot of films. a) made
---	--

witnesses. a) are looking b) is looking	b) have made c) has made
2. Подбери нужное определительное местоимение. Some people like football, _____ hate it. a) other b) others c) another	10. Выберите глагол в правильной форме. You look tired. – I _____ computer games all night. a) have been playing b) played c) was playing
3. Образуй наречие от прилагательного: slow a) slow b) slowness c) slowly	11. Выберите глагол в правильной форме. He became successful after he _____ his first novel. a) has written b) had written c) wrote
4. Вставьте необходимый предлог I'm looking _____ at a tall man with fair hair and blue eyes. a) for b) at c) to	12. Выберите глагол в правильной форме. We saw you last night. You _____ for a bus at the bus stop. a) waited b) were waiting c) have waited
5. Вставьте артикль, если необходимо. Did you see _____ film yesterday? It's very interesting. a) the b) a c) -	13. Выберите верно правильное местоимение Our teacher asked _____ to do the task. a) both of us b) neither of us
6. Вставьте подходящее наречие It's _____ cold for me to go out. a) too b) enough	14. Напиши предложение, расставив слова в предложении в правильном порядке. likes/Jane/for her granny/buying/some flowers.
7. Вставьте подходящее слово When Bob was 16, he was a fast runner, he _____ run 100 meters in 10 seconds. a) managed to b) could c) can	15. Задай разделительный вопрос данному предложению. You are going to pass examination in History, _____? a) don't you b) aren't you c) are you
8. Закончите предложение, вставив нужный модальный глагол. Where's Jane? I don't know, she _____ in the cinema. a) must be b) could be	16. Употребите глагол в правильной форме I'd _____ to live in a skyscraper. a) to like b) liking c) like

правильные ответы

Вариант I Часть I	Вариант II Часть I
------------------------------	-------------------------------

Задание2			Задание2		
1. Дообеденные коктейли и аперитивы подаются перед едой. Они стимулируют аппетит. Они готовятся из крепкого чистого алкоголя, такого как виски, джин или бренди. В них высокое содержание алкоголя. В них содержится не более трех ингредиентов и они не смешиваются с соком или сливками. 2. Сливочные коктейли обычно подаются после еды в качестве десерта. Они готовятся из сливок, молока, сладких ликеров, сока, шоколада и кокосовой стружки. Они могут быть многослойными. 5. Коктейли, которые пьются быстро, подаются в рюмках. Их можно потягивать или пить залпом.			3. Длинные коктейли обычно подаются в высоких стаканах с соломинкой. Они не такие крепкие как другие коктейли. Они состоят в основном из льда с небольшим количеством алкоголя, фруктового сока и содовой. 4. Кислые коктейли это сочетание алкоголя и ликеров с лимонным соком и сахарным сиропом. Они хороши в жаркую погоду, так как они подаются со льдом. 6. Безалкогольные коктейли готовятся из фруктовых соков и содовой. Они подаются в больших котельных стаканах с соломинкой. Они могут быть оформлены кусочками фруктов.		
Задание3			Задание3		
1. f	6. b	11. a	1. i	6. o	11. f
2. l	7. m	12. e	2. n	7. b	12. j
3. j	8. k	13. i	3. l	8. d	13. g
4. n	9. c	14. g	4. a	9. e	14. h
5. o	10. d	15. h	5. k	10. m	15. c
Задание4	Задание5		Задание4	Задание5	
d	1. b		c	1. b	
e	2. c		e	2. c	
a	3. a		d	3. a	
c			b		
b			a		
Часть II			Часть II		
1. a	9. c		1. a	9. c	
2. b	10. a		2. a	10. a	
3. c	11. b		3. b	11. b	
4. a	12. b		4. a	12. a	
5. a	13. a		5. c	13. b	
6. a	14. Jane likes buying some flowers for her granny.		6. b	14. My friends and I will be meeting at the tennis court tomorrow.	
7. b	15. b		7. a	15. b	
8. b	16. c		8. b	16. b	

Раздел 12. Обслуживание в ресторане и кафе.
Практическая работа № 74.
Тема 12.1. Отдел выездного обслуживания.

Цель работы:

1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

2. Формирование коммуникативных компетенций, овладение лексикой и языковыми клише по теме.

Ход работы:

1. Введение новой лексики.
2. Повторение грамматического материала, необходимого для изучения темы.
3. Работа с текстом профессиональной направленности.

THE CATERING DEPARTMENT

At the head of the catering department is the catering manager.

The catering department is separate from the food and beverage department. It has got different functions.

The caterer provides different services from the restaurant.

The restaurant serves small groups of customers. A caterer arranges and prepares parties, banquets, large group meals.

The caterer has to deal with large quantities of food and beverages.

The caterer must also manage the employees who work at those gatherings.

Conventions always require this kind of service. Conventions are assemblies of professionals, businessmen or government officials. They get together to exchange ideas and information. Conventions use a lot of hotel facilities and catering services.

Experts have come to the conclusion that the success of a convention may strongly depend on a well-run banquet.

The catering business hasn't yet reached its peak. The number of conventions has grown and volume of catering services has also grown. Conventions will continue to increase. So the need for catering services will increase, too.

COMPREHENSION QUESTIONS

1. Who is at the head of the catering department?
2. How do the catering department and the food and beverage department differ?
3. What does the caterer have to deal with?
4. What are conventions?
5. What kind of conclusion have experts come to?
6. Why will the need for catering services increase?

Практическая работа №75.

Тема 12.2. Будущее неопределенное время.

Цель работы:

1. Формирование коммуникативных компетенций.
2. Овладение грамматическим материалом по теме.

Ход работы:

1. Введение нового грамматического материала, необходимого для изучения темы.
2. Отработка лексико-грамматических навыков.

Future Indefinite Tense.

Future Indefinite Tense употребляется для определения будущего времени. **Future Indefinite Tense** образуется при помощи вспомогательного глагола **will** и неопределенной формы смыслового глагола.

I will work = I'll work we will work = we'll work
you will work = you'll work you will work = you'll work
he will work = he'll work

shewillwork=she'llwork it

will work = it'll work

theywillwork=they'llwork

2.Строениеутвердительных,вопросительныхиотрицательных предложений

Приобразованииотрицательныхформотрицательнаячастицанotстоитпосле
вспомогательного глагола will.

Приобразованиивопросительныхформвспомогательныйглаголwillстоитперед подлежащим.

	They	will		behere tomorrow.
Will	they			behere tomorrow?
	They	will	not	behere tomorrow.

Вразговорнойречичастоупотребляетсясокращение won't

= willnot (для всех лиц).

I won't be at home tomorrow. Меня завтра не будет дома.

They won't do this work. Онинебудутделатьэтуработу.

Практическая работа №76. **Тема 12.3. Обслуживание банкетов.**

Цель работы:

1. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

2. Формирование коммуникативных компетенций, овладение новыми языковыми средствами, языковыми клише по теме.

Ход работы:

1. Введение новой лексики.
2. Повторение грамматического материала, необходимого для изучения темы.
3. Работа с текстом профессиональной направленности.

THE BANQUETING SERVICES

A banquet is a formal dinner for a large group of people. Hotels and restaurants often arrange and give banquets.

Many restaurants have got banqueting facilities. They can arrange meals in a special dining room for public and private functions. The public functions are company dinners, press conferences or fashion shows. The private functions are weddings, birthday parties or dinner dances.

For some of these functions restaurants provide table service usual or buffet service usual. It means that there may be waiter service, counter service or self-service.

Banquets have become part of conventions.

The banquet manager is in charge of the banquet. During the banquet the banquet manager and the staff of waiters and waitresses provide smooth service to a large number of people. The banquet manager handles the whole ceremony.

Before the banquet has started the banquet manager makes bulk purchases of the products for the banquet. Buying large quantities of food and beverages can be very profitable for the catering department.

COMPREHENSION QUESTIONS

1. What is a banquet?
2. What kind of functions do restaurants arrange banquets for?
3. What are public functions?

4. What are private functions?
5. What kind of service do restaurants provide at the banquets?
6. What does the banquet manager do?
7. Why are banquets profitable for the catering department?

**Раздел 13. Примерное меню первого класса ресторана.
Практическая работа № 77.
Тема 13.1. Закуски.**

Цель работы:

1. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
2. Формирование коммуникативных компетенций, овладение лексикой и языковыми клише по теме.

Ход работы:

1. Введение новой лексики.
2. Повторение грамматического материала, необходимого для изучения темы.
3. Работа с текстом профессиональной направленности.

STARTERS-ЗАКУСКИ

амер. starter = appetizer = snack – закуска Fish

Snacks

1. cod liver – печень трески
2. crabs – крабы
3. fish assorted (fish assort) – рыбное ассорти
4. herring and vegetables – селедка со овощами
5. sturgeon in aspic [sturgeon in jelly] – заливная осетрина
6. lobsters – омары
7. pike-perch – судак
8. marinated herring – маринованная селедка
9. oysters – устрицы
10. pressed caviar – паюсная икра (осетровая)
11. red caviar – красная икра (лососевая)
12. salmon – семга
13. sardines in oil – сардины в масле
14. squids – кальмары
15. stuffed pike – фаршированная щука
16. a strip of fish (a piece of fish on a roll with fried onions) – кусок рыбы с жареным луком на булочке
17. prawns/shrimp – креветки (крупные)

COLD MEATS SNACKS

МЯСНЫЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

1. boiled tongue – отварной язык
2. cold boiled pork – буженина
3. frankfurter – сосиска
4. hamburger – гамбургер, рубленый бифштекс, бутерброд с котлетой
5. cheeseburger – чизбургер, бутерброд с сыром
6. hot dog – булочка с горячей сосиской и кетчупом
7. jellied tongue – заливной язык
8. liver pâté – печеночный паштет
9. meat jelly and horse-radish sauce – мясной студень с хреном
10. sausage – колбаса

Практическая работа №78.

Тема 13.2. Салаты.

Цель работы:

1. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

2. Формирование коммуникативных компетенций, овладение лексикой и языковыми клише по теме.

Ход работы:

1. Введение новой лексики.
2. Повторение грамматического материала, необходимого для изучения темы.
3. Работа с текстом профессиональной направленности.

SALADS-САЛАТЫ

1. coleslaw-салат из шинкованной белой капусты с майонезом
2. crabsalad-салат из крабов
3. French fries-жареный картофель-соломка
4. green vegetable-salad салат из свежих овощей
5. new potato salad-салат из молодого картофеля
6. onion rings-жареные колечки репчатого лука
7. Russian salad (vinaigrette)-винегрет
8. vegetable salad dressed with sour cream or mayonnaise-овощной салат заправленный сметаной или майонезом
9. tomato and cucumber salad- салат из помидоров и огурцов
10. fish salad-рыбный салат

Практическая работа №79.

Тема 13.3. Супы.

Цель работы:

1. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

2. Формирование коммуникативных компетенций, овладение лексикой и языковыми клише по теме.

Ход работы:

1. Введение новой лексики.
2. Повторение грамматического материала, необходимого для изучения темы.
3. Работа с текстом профессиональной направленности.

SOUPS-СУПЫ

1. chicken broth-куриный бульон
2. chicken cream soup-протертый куриный суп
3. chicken noodle soup-куриный суп с лапшой
4. clear soup with croutons-бульон с гренками
5. milk soup-молочный суп
6. mushroom soup-грибной суп
7. onion soup-луковый суп
8. pea soup-гороховый суп
9. puree soup-суп-пюре
10. thick soup (potage)-густой суп
11. thin soup (consommé)-жидкий суп
12. vegetable cream soup-протертый суп из овощей

Практическая работа №80.
Тема 13.4. Основные вторые блюда.

Цель работы:

1. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
2. Формирование коммуникативных компетенций, овладение лексикой и языковыми клише по теме.

Ход работы:

1. Введение новой лексики.
2. Повторение грамматического материала, необходимого для изучения темы.
3. Работа с текстом профессиональной направленности.

MAIN COURSE
ВТОРЫЕ БЛЮДА

FISH DISHES (РЫБНЫЕ БЛЮДА)

1. boiled pike-perch - отварной судак
2. fried clams - жареные морские моллюски (ракушки)
3. fried cod, pike-perch, bream - жареные треска, судак, лещ
4. fried scallops - жареные морские гребешки
5. fried seabass in white sauce - жареный морской окунь в белом соусе
6. sturgeon in aspic - заливная осетрина

MEAT DISHES (МЯСНЫЕ БЛЮДА)

1. beefsteak (steak) - бифштекс
2. boiled tongue and green peas - отварной язык с зеленым горошком
3. burger - котлета из молотого мяса
4. chicken julienne - жюльен из птицы
5. chop - отбивная котлета
6. croquette - крокеты (рыбные или мясные котлетки с овощами в соусе)
7. entrecote - антрекот (жаркое на ребрышке)
8. escalope - эскалоп (тонкая пластина жареного мяса)
9. grilled meat - жареное на гриле мясо
10. kidneys in sauce - почки в соусе
11. liver in sour cream sauce - печень в сметанном соусе
12. mutton chop - баранья отбивная
13. pork chop - свиная отбивная
14. potstewed meat - тушеное мясо в горшочке
15. roast meat - жареное мясо
16. roast beef and vegetables - жаркое из говядины с овощами

POULTRY (ПТИЦА)

1. roast chicken - жареный цыпленок
2. roast duck and apples - жареная утка с яблоками
3. roast goose and sauerkraut - жареный гусь с кислой капустой
4. roast turkey with potatoes - жареная индейка с картофелем

Практическая работа № 81.
Тема 7.5. Десерты. Напитки.

Цель работы:

1. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

2. Формирование коммуникативных компетенций, овладение лексикой и языковыми клише по теме.

Ход работы:

1. Введение новой лексики.
2. Повторение грамматического материала, необходимого для изучения темы.

DESSERT- ДЕСЕРТ

1. vanilla ice cream - ванильное мороженое
2. pistachio ice cream - фисташковое мороженое
3. nut - орех

BEVERAGES- НАПИТКИ

SOFT DRINKS- безалкогольные напитки

beverage - напиток
tea - чай
coffee - кофе
hot chocolate (cocoa) - какао
mineral water - минеральная вода

Soda drinks: Coca Cola, Pepsi, Sprite, Fanta, Seven Up beer ['bio]

пиво

STRONG DRINKS- спиртные напитки

brandy - бренди
cognac - коньяк
vodka - водка
whisky - виски
wine - вино

DIALOGUE.

Waiter: Are you ready to order now, madam?

Lady Guest: Yes, I am. What are your specialties today?

Waiter: We have some fresh asparagus this week. Are you having a starter, madam?

Lady Guest: Yes, I'd like the asparagus to begin with.

Waiter: What would you like for the main course?

Lady Guest: I'll have the steak, please.

Waiter: How would you like your steak done?

Lady Guest: Well done, please. What is the main ingredient in tomato soup, please?

Waiter: Tomatoes, madam, and some other vegetables.

Lady Guest: Could I have an extra order of tomato soup with my main course?

Waiter: Yes, of course, madam. I'll repeat the order: asparagus to start, steak well done, and an extra order of tomato soup. Is that right?

Lady Guest: Yes, that's correct.

Контрольная работа за 8 семестр.

Вариант 1.

1. Read and translate the text:

TEXT.

I usually have four meals a day. In the morning I have breakfast. At school I have lunch. At home I have dinner and in the evening I have supper. Besides, I like to eat an apple or a banana, or to drink a glass of juice between meals, if I'm thirsty. Yesterday I got up at 7 o'clock, washed,

cleaned teeth and dressed. Then I had breakfast. I had mashed potatoes with meat, a cheese sandwich and a cup of tea for breakfast. At school we had a pie and a glass of orange juice. I'm always hungry when I come home after school.

Yesterday my mother cooked cabbage soup, roast chicken and rice, made pudding and tea. It was so tasty! I ate everything with pleasure. For supper we had pancakes with jam and sour cream. These are my favourite things.

My mother thinks that one apple a day keeps the doctor away. That's why she buys fruit and vegetables every day. Yesterday she bought oranges and kiwi. I have a sweet tooth and my parents often buy me ice-cream, sweets, chocolate, cakes, cookies and other tasty things. I like them very much.

2. Answer the questions to the text:

1. How many meals a day do you have?
2. Where and when do you have breakfast (lunch, dinner, supper)?
3. What did you have for breakfast (lunch, dinner, supper) yesterday?
4. What do you like to eat when you are hungry?
5. What do you like to drink when you are thirsty?
6. Do you like fruit and vegetables? Why?
7. Do you have a sweet tooth? What do you like to eat?

3. Put the verbs into the correct form:

1. Look! She (to draw) a very beautiful picture.
2. We (to see) Peter a couple of weeks ago, but we (not, see) him this week yet.
3. Soon she (to be) an architect.
4. It often (to rain) in this part of the world.
5. I never (to be) to Egypt before.

4. Поставьте глаголы в скобках в одно из прошедших времен:

1. When I (came) the lecture already (start).
2. They (go) to Moscow some days ago.
3. When I came he (leave), so we only had time for a few words.
4. When we (come) to the airport, the plane already (land).
5. He suddenly (understand) that he (travel) in the wrong direction.

5. Open the brackets using the Passive Voice:

1. The telegram (receive) tomorrow.
2. I (give) a very interesting book last week.
3. He always (laugh) at
4. Nick (invite) to the conference last week.
5. Flowers (sell) in the shops.

6. Complete the sentences:

1. The head chef is in charge of.....
2. The cooks do.....
3. The kitchen helpers.....,.....,.....,.....
4. is in charge of
5. The duties of the maîtres d'hotel are.....

Вариант 2.

1. Read and translate the text:

TEXT.

There have always been two types of Russian cuisine - on the one hand, the aristocratic, rich style, and on the other hand - a peasant, simple, everyday style. Russian people loved chicken (turkey emerged at the beginning of the 17th century). Veal was not eaten. Russian kitchens only boiled, steamed or simmered food. Food was never heated in fat (butter). During the times of the Rus, many different kinds of bread, cakes and piros were baked and filled with things which were in the house, farm, garden, field, or forest: chicken, vegetables,

peas and beans, fruit, berries or mushrooms. The rivers were full of fish, so Pirogs filled with all types of fish were very common. Chicken pirogs were eaten on public holidays. Meat was eaten boiled and on special occasions at the end of the meal like blessed food. There was no shortage of soup, especially vegetable soup: borsch, stchi – a soup made from marinated cabbage. Other, favourite was the famous Russian kasha. So there is a Russian saying : “ Stchi and kasha is all we ever get to eat”.

2. Answer the questions to the text:

1. What were the two types of Russian cuisine?
2. How did the Russian cook the food?
3. Veal wasn't eaten, was it?
4. Was food heated in fat (butter)?
5. What did Russian people use to fill cakes, blinies, pirogs?
6. What soups did Russian people cook?

3. Open the brackets using the Passive Voice:

1. Flowers (sell) in the shops.
2. This text (translate) from 5 p.m. till 7 p.m. yesterday.
3. Our mother already (give) a present.
4. The letter (send) before they arrived.
5. His new book (finish) by next year.
6. Many houses (burn) during the fire.
7. Our mother already (give) a present.

4. Раскрой скобки, употребляя глаголы в Past Simple или Past Continuous:

1. I (to play) computer games yesterday.
2. I (to play) computer games at five o'clock yesterday.
3. He (to play) computer games from two till three yesterday.
4. We (to play) computer games the whole evening yesterday.
5. What Nick (to do) when you came to his place?
6. What you (to do) when I rang you up?

5. Complete the sentences:

1. The food and beverage manager is.....
2. The head chef is in charge of.....
3. The cooks do.....
4. The chef supervises.....
5. The kitchen helpers.....,.....,.....,.....
6. There are.....,.....,.....
7. is in charge of
8. The storekeeper dispatches of.....
9. The wine steward.....

Литература

Основная литература:

1. Английский язык [Электронный ресурс] : учебное пособие для СПО / М. А. Волкова, Е. Ю. Клепко, Т. А. Кузьмина [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Саратов : Профобразование, 2019. — 113 с. — 978-5-4488-0356-7. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/86190.html>.
2. Бочкарева, Т. С. Английский язык : учебное пособие для СПО / Т. С. Бочкарева, К. Г. Чапалда. — Саратов : Профобразование, 2020. — 99 с. — ISBN 978-5-4488-0646-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/91852.html>.
3. 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 // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/87787.html>.

Дополнительная литература:

1. Болина М.В. Английский язык. Базовый курс = English. Basic course [Электронный ресурс] : учебное пособие / М.В. Болина. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Ай ПиЭр Медиа, 2017. — 275 с. — 978-5-4486-0009-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/66630.html>.

Интернет-ресурсы:

1. <http://anglonet.ru/>-английский язык онлайн
2. <http://engblog.ru/>-онлайн школа изучения английского языка
3. <http://english-club.tv>— клуб изучения английского языка.