Кировское областное государственное профессиональное образовательное

автономное учреждение «Нолинский политехнический техникум»

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
по выполнению практических работ

по учебной дисциплине

учебной дисциплины

**ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**Специальность: 43.02.15
 Поварское и кондитерское дело**

 Преподаватель дисциплины: Л.И. Возженникова

г. Нолинск

20\_\_ г.

 **Рассмотрено**

 и рекомендовано к применению

 на заседании методического объединения

 протокол №\_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.
 Председатель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 **Утверждено:**

 «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

 Зам. директора по УР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.В.Белых

# СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка
2. Планирование практических работ
3. Критерии оценки выполненных заданий и степени овладения запланированных умений
4. Общие методические рекомендации по организации и проведению практических работ

# Пояснительная записка

Методические указания разработаны для практических работ по учебной дисциплине ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации.

При разработке содержания практических работ учитывался уровень сложности освоения обучающимися соответствующей темы, общих и профессиональных компетенций.

Методические указания по учебной дисциплине имеют практическую направленность и значимость. Формируемые в процессе практических занятий умения могут быть использованы обучающимися в будущей профессиональной деятельности.

Выполнение обучающимся практических работ по ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело способствует:

расширению знаний о системе русского и английского языков, совершенствованию умения использовать грамматические структуры и языковые средства в соответствии с нормами данного языка, свободное использование приобретенного словарного запаса;

совершенствованию умений в основных видах речевой деятельности (аудировании, говорении, чтении, письме), а также в выборе лингвистической формы и способа языкового выражения, адекватных ситуации общения, целям, намерениям и ролям партнеров по общению;

развитию способности использовать определенную стратегию и тактику общения для устного и письменного конструирования и интерпретации связных текстов на английском языке по изученной проблематике, в том числе демонстрирующие творческие способности обучающихся;

овладению национально-культурной спецификой страны изучаемого языка; умению выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;

развитию умения вступать в коммуникацию и поддерживать ее;

развитию умения использовать знания и навыки, формируемые в рамках дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности», для будущей профессиональной деятельности.

Основными этапами практических работ являются:

− проверка знаний обучающихся – их теоретической подготовленности к занятию;

− инструктаж, проводимый преподавателем;

− выполнение заданий, работ, упражнений, решение ситуационных задач и мини - кейсовых заданий;

− последующий анализ и оценка выполненных работ и степени овладения обучающимися запланированными умениями.

Методические указания включают:

− Планирование практических работ;

− Общие методические рекомендации по организации и проведению практических работ;

− Практические задания, сопровождающиеся указаниями для их выполнения;

− Критерии оценки выполнения работ и степени овладения обучающимися запланированных умений (освоенных компетенций).

# Планирование практических работ Виды деятельности

**Изучение новой лексики**

Для лексических единиц английского языка характерна многозначность, поэтому при работе со словарем важно из множества значений выбрать то, которое соответствует конкретному контексту, в котором данное слово встречается. Следует обращать внимание на производные слова, наиболее типичные словосочетания, предлоги, используемые с данной лексической единицей, а также примеры использования данного слова, приведенные в словаре. Все это поможет пополнить словарный запас и избежать ошибок в употреблении лексических единиц.

При работе со словарем важно знать систему сокращений, используемых

авторами словаря, понимать принцип построения словарной статьи. Как правило, такая информация предоставлена в начале словаря.

Необходимо вести свой собственный терминологический словарь, в котором фиксируется иноязычное слово, его транскрипция, перевод и др. значимая информация. Такие словари незаменимы при самопроверке усвоения лексических единиц.

Чтобы добиться прочного запоминания необходимо время от времени возвращаться к «уже пройденным словам» и самостоятельно повторять их.

# Изучение грамматики

Перед выполнением грамматических упражнений, направленных на отработку определенного грамматического явления, обратитесь к требующемуся правилу.

Прочтите правило, уделяя особое внимание приведенным на английском языке примерам, иллюстрирующим употребление усваиваемой вами грамматической формы. Изучите образец, приведенный в начале упражнения, соотнесите его с содержанием правила. При выполнении упражнения, убедитесь, что вам понятен смысл, как всего предложения, так и значение всех отдельных слов, входящих в его состав.

Помните, смысловые ошибки неизбежно приводят к грамматическим ошибкам.

# Чтение и перевод

Работая с текстом для чтения и перевода, проанализируйте полученное задание. Прежде чем его выполнять, необходимо понять содержание текста, а значит, его перевести на русский язык. Работа над переводом текста начинается с заголовка. Переведите заголовок и попробуйте предположить, каким может быть содержание текста. Приступая к переводу отдельных предложений текста, убедитесь в том, что вам понятна их грамматическая структура, вы можете определить в предложении подлежащее и сказуемое, в случае сложно-сочиненных предложений – разбить их на смысловые части (простые предложения) и в них определить грамматическую основу, идентифицировать обособленные части предложения. Обращайте внимание на используемые в предложении залог и видовременные формы глаголов. Это также поможет избежать ошибок.

Если вы испытываете затруднение с переводом какого-либо слова, постарайтесь догадаться о его значении из контекста или исходя из его словообразовательной структуры. Затем обязательно проверьте себя, воспользовавшись словарем. Не забывайте, что для английских слов характерна многозначность, и вам, вероятнее всего, придется из множества приведенных в словаре значений выбрать то, которое соответствует вашему контексту.

При прочтении текста следует также обратить внимание на произношение и интонацию.

Приступая к чтению текста необходимо получить самое общее представление о содержании текста, прогнозировать его содержание по заголовку, известным понятиям, терминам, географическим названиям, именам собственным.

Извлечь из текста наиболее важную информацию, найти фрагменты текста, требующие детального изучения, сгруппировать информацию по определенным признакам.

Использовать полученную информацию в других видах деятельности (например, в докладе, учебном проекте, ролевой игре). Понять основное содержание текста, определить его главную мысль, оценить и интерпретировать содержание текста, высказать свое отношение к нему.

Обобщить и использовать полученную информацию в других видах деятельности (например, в докладе, учебном проекте, ролевой игре).

# Аудирование

Во время аудирования необходимо выделить наиболее существенные элементы сообщения и извлечь необходимую информацию. Адаптироваться к индивидуальным особенностям говорящего, его темпу речи. Использовать языковую и контекстуальную догадку, прогнозирование. Получить и уточнить дополнительную информацию с помощью дополнительных вопросов.

# Говорение

Для развития монологической речи необходимо выполнить подготовленное сообщение (краткое, развернутое) различного характера (описание, повествование, характеристика, рассуждение) на заданную тему или в соответствии с ситуацией с использованием различных источников информации (в том числе презентацию, доклад, обзор, устный реферат), содержащее выражение собственной точки зрения, оценку передаваемой информации.

Для развития диалогической речи принимать участие в диалогах различных видов (диалог-рассуждение, диалог-расспрос, диалог-побуждение, диалог — обмен информацией, диалог — обмен мнениями) на заданную тему или в соответствии с ситуацией; приводить аргументацию и делать заключения.

# Письмо

Требуется описать различные события, факты, явления, прокомментировать их, делать обобщения и выводы. Использовать образец в качестве опоры для составления собственного текста (например, справочного или энциклопедического характера). Писать письма и заявления, в том числе электронные, личного и делового характера с соблюдением правил оформления таких писем. Запрашивать интересующую информацию. Заполнять анкеты, бланки сведениями личного или делового характера, числовыми данными. Составлять резюме.

Составить развернутый план, конспект, реферат, аннотацию устного выступления или печатного текста, в том числе для дальнейшего использования в устной и письменной речи (например, в докладах, интервью, собеседованиях, совещаниях, переговорах), письменный пересказ текста; написать эссе (содержащие описание, повествование, рассуждение). Подготовить текст презентации с использованием технических средств.

# Критерии оценки выполненных заданий и степени овладения запланированных умений

Критерии оценки выполнения заданий по практическим работам:

|  |  |
| --- | --- |
| **Оценка** | **Требования к знаниям** |
| отлично | Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении вопросов; имеет необходимые практические навыки устной и письменной речи;свободно выполняет перевод текста и задания к нему. |
| хорошо | Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, имеет необходимые практические навыки устной и письменной речи ; не допуская существенных неточностей в ответе, в ходе выполнения практических заданий имеются незначительные грамматические погрешности, но в целом практические навыки сформированы; перевод текста и задания к нему выполнены, хотя некоторые ответы могут содержать лишь незначительныеошибки. |
| удовлетворительно | Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, необходимые практические навыки работ с текстом не сформированы, большинство заданийвыполнено с ошибками. |
| неудовлетворительно | Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится обучающимся, которыене могут продолжить обучение без дополнительных занятий по |

|  |  |
| --- | --- |
|  | соответствующей дисциплине. |

# Общие методические рекомендации по организации и проведению практических работ

Практические работы по дисциплине проводятся в аудитории, оснащенной компьютером, колонками, проектором, экраном, наглядными пособиями. Каждое практическая работа начинается с организационного момента, включающего проверку посещаемости, готовности обучающихся к занятию.

Перед началом преподаватель ставит перед обучающимися задачи, проводит общий инструктаж по выполнению заданий.

В ходе выполнения заданий преподаватель направляет, консультирует обучающихся, проводит проверку знаний и умений, делает анализ выполнения задания. Занятие заканчивается оценкой работы обучающихся.

# Практическая работа

Тема: Приготовление блюд

Учебная цель: совершенствовать навыки чтения и перевода текста профессиональной направленности, навыки устной и письменной речи.

Учебные задачи: познакомиться с новым языковым материалом, активно использовать профессиональную терминологию по теме.

# Инструкция по выполнению практической работы

1. Запишите в тетради для практических работ на полях дату выполнения работы.
2. Напишите номер и название практической работы.
3. Запишите новые слова.
4. Прочитайте текст и переведите его письменно на русский язык.
5. Письменно ответьте на вопросы, выполните упражнение после текста для закрепления материала к практическому занятию.

METHODS OF COOKING

Cooking is a heat treatment of food to make it edible. Many products cannot be eaten raw. Meat, fish and vegetables are usually cooked. Some fruits are not cooked, but some, such as

apples, pears, and currants, may be used in pies or to make desserts. Fruits are also cooked to make jams, jellies, and marmalades. The four basic ways to cook food are:

* heating in a liquid (boiling, stewing)
* heating in fat or oil (frying and sauteing)
* heating in steam (steaming)
* heating by dry heat (baking, roasting and grilling).

Boiling. We may boil food in different liquids and mixtures, including water, stock, and wine. Meat, poultry, many vegetables and spaghetti are cooked in this way.

Stewing is cooking food slowly in liquid. It is often used for meat. Vegetables, herbs, and spices are usually added at the end of cooking.

Deep-frying is immersion of food in hot fat or oil. Chipped potatoes and doughnuts are the best example of deep-frying. Deep-fried foods are called fritters.

Shallow frying is frying on a pan in hot fat or oil, when the food is fried on both sides. We can fry eggs, meat, vegetables, mushrooms, onions and pancakes.

Sautéing is frying when natural juices of the food are mixed with the fat or oil in the saucepan. We can also add stock, wine or cream. As a result we obtain a dish with a sauce.

Steaming is a method of cooking above the surface of boiling liquid in a covered saucepan. Fish, vegetables, and poultry are especially suitable for steaming, as are some types of puddings.

Baking is dry cooking inside an oven. Bread, cakes, pastries, tarts and biscuits are baked. Vegetables, especially potatoes, may also be cooked in, this way.

Roasting is cooking meat and poultry, which are placed in an oven and cooked by dry heat. They are often basted, that is, the juices from the meat are spooned over during the process. Some cooks wrap the meat in a roasting foil with a little oil or melted fat. Meat can be also roasted on a spit.

Grilling is a rapid method of cooking poultry, fish, cuts of meat, sausages and kebabs by heat, the source of which may be gas, electricity, or charcoal.

New words and word combination: heat treatment - тепловая обработка edible - съедобный heat - жар, тепло liquid - жидкость boiling - варка, кипячение stock - рыбный или мясной бульон stewing - длительное тушение в жидкости

sautéing -обжаривание в кастрюле с добавлением масла при помешивании

Answer the following questions:

1. What are the four basic ways to cook food?
2. What is cooked by boiling?
3. What two methods of frying do you know?
4. What can be baked?
5. What do we usually roast?
6. How do we call frying when natural juices of the food are mixed with the fat or oil in the saucepan?
7. How are potato chips cooked?
8. How are beefsteaks cooked?
9. How are spaghetti cooked?
10. How are doughnuts cooked?

# Задания для практического занятия

*Упражнение №1. Переведите на английский язык*

1. Тушеное мясо, вареные овощи, жареная говядина, печеная картошка, цыпленок гриль, жаренные во фритюре блюда, жареный на вертеле шашлык, вареная курица, поливать сверху жиром, заворачивать в фольгу, печь пирожные, жарить в растительном масле.
2. Когда мы готовим пищу, мы варим, жарим на сковороде, печем, тушим в кастрюле на медленном огне, варим на пару.

3.

# Практическая работа

Тема: Местоимения

Учебная цель: развивать на основе предыдущих языковых знаний необходимые речевые умения и навыки выражать свои мысли, понимать прочитанное.

Учебные задачи: познакомиться с новым языковым материалом, активно использовать лексику по теме, научиться правильно употреблять местоимения в письменной и устной речи.

Учебная цель: научиться правильно употреблять правила согласования времен и перевода предложений из прямой речи в косвенную в письменной и устной речи.

Учебные задачи: изучить грамматический материал и закрепить знания по теме, выработать практические навыки употребления изученных грамматических явлений в письменной речи.

# Инструкция по выполнению практической работы

1. Запишите в тетради для практических работ на полях дату выполнения работы.
2. Напишите номер и название практической работы
3. Прочитайте грамматический материал по теме «Согласование времен. Прямая и косвенная речь»
4. Письменно выполните упражнения для закрепления темы.

# Местоимения

Местоимения употребляются в предложении вместо имени существительного или имени прилагательного. Местоимение называет людей, предметы или признаки, уже упомянутые ранее. Например: *Peter gave Kate a book. She took it.* Петя дал Кате книгу. Она ее взяла. *You have a good dictionary. У вас хороший словарь.* I want to buy such a dictionary.

Я хочу купить такой словарь.

*Boy, woman, this, what, car, they* и т.д. — все это слова.

# Личные местоимения

Личные местоимения в английском имеют два падежа: именительный падеж (*the nominative case) и* объектный падеж (*the objective case),* заменяющий собой все падежи русского.

|  |
| --- |
| **Падеж** |
| **Число** | **Лицо** | **именительный** | **объектный** |
|  | 1-ое | I (я) | me (мне, меня) |
| **Единственное** | 2-ое | you (ты) | you (тебя, тебе) |
|  | 3-е | he / she /it (он, она, оно) | him / her / it (его, ее, ему, ей) |
|  | 1-ое | we (мы) | us (нас, нам) |
| **Множественное** | 2-ое | you (вы) | you (вас, вам) |
|  | 3-е | they (они) | them (их, им) |

# Притяжательные местоимения

Притяжательные местоимения имеют две формы: основную и абсолютную. Основная форма потребляется в тех случаях, когда за притяжательным местоимением стоит существительное.

This is my book and that is your book. Это моя книга, а то твоя книга.

Абсолютная форма употребляется в тех случаях, когда за притяжательным местоимением не стоит существительное.

This is ту book and that is yours. It is not mine. Это моя книга, а то твоя. Она не моя.

|  |  |
| --- | --- |
| **Личное местоимение** | **Притяжательное местоимение** |
| **присоединяемая форма** | **абсолютная форма** |
| I (я) | my (мой, моя, мое, мои) | mine |
| he (он) | his (его) | his |
| she (она) | her (ее) | hers |
| it (оно) | its (его, ее) | – |
| we (мы) | our (наш, наша, наше, наши) | ours |
| you (вы) | your (ваш, ваша, ваше, ваши) | yours |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| they (они) | their (их) | theirs |

# Возвратные местоимения

Возвратные местоимения указывают, что исполнитель совершает действие по отношению к самому себе либо самостоятельно без помощи других. Образуются возвратные местоимения в английском языке с помощью суффиксов –**self** (ед. число) и –**selves** (множ.

число). Это наглядно продемонстрировано в следующей таблице:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Единственное число** | **Множественное число** |
| 1-е лицо | myself (я сам(а) себя) | ourselves (мы сами себя) |
| 2-е лицо | yourself (ты сам(а) себя) | yourselves (вы сами себя) |
| 3-е лицо | himself (он сам себя) herself (она сама себя ) itself (предмет сам себя) | themselves (они сами себя) |
| Неопределённо-личная форма | oneself (кто-то сам себя) | – |

# Указательные местоимения

Указательные местоимения в английском языке (demonstrative pronouns / demonstratives) указывают на лицо, предмет, или на их признаки.

Указательных местоимений в английском языке несколько.

|  |  |
| --- | --- |
| Единственное число | Множественное число |
| this – этот, эта, это | these – эти |
| that – тот, та, то | those – те |
| such – такой, подобный | such – такие, подобные |
| the same – тот же самый | the same – те же самые |
| it – это | it – это |

# Вопросы для закрепления теоретического материала к практическому занятию

* 1. Перечислите личные, притяжательные, указательные и возвратные местоимения.
	2. Как употребляются местоимение **it,** две формы притяжательных местоимений и форма 2-го лица?

# Задания для практического занятия

*Упражнение № 1. Прочитайте и переведите диалог.*

— Hi! I’m Pavel. What is your name?

* I’m Nina.
* How are you, Nina?
* Good, thanks.
* Where are you from?
* I’m from Britain. How about you? Where are you from?
* And I’m from Australia. Nice to meet you, Nina. — Nice to meet you.
* Is this your first time here?
* No, it’s my second time.
* Where are you staying here?
* I’m staying at a hotel. — Do you like it here?
* Yeah! It’s a nice place.
* OK, it was nice chatting with you. I’ve got to get going now. Have a good time! — OK, thanks.

*Упражнение № 2. Заполните пропуски личными местоимениями в объектном падеже (I, you, he, she, it, we, they).*

1. I see a student, I see . 2. I like the picture, I like . 3. I know the girl, I know

 . 4. Jim can play tennis, he can play . 5. Give me these books, give me . 6. Ask your teacher about it, ask . 7. This task was given to you and me, it was given to

 .

*Упражнение №3. Перефразируйте предложения, используя притяжательные местоимения и абсолютную форму притяжательных*

*местоимений (my — mine, her — hers, etc.).*

1. This book belongs to me. 2. Does this watch belong to you? 3. Will this new flat belong to them? 4. This umbrella doesn’t belong to me. 5. These books belong to us. 6. Do these things belong to him or to her?

*Упражнение № 4. Выберите this или these*.

* 1. Take trousers.
	2. Take sweater.
	3. Don't take bag.
	4. Don't take shorts.
	5. Take hat
	6. Take scarf.
	7. Don't take boots.
	8. Take shoes.

*Упражнение № 5. Подберите возвратные местоимения к каждому предложению.*

1. Can you do many things ?
2. Does your friend Nick often talk to you about ?
3. Did your mother buy anything for last week?
4. Are you always sure of ?
5. Can a little child take care of ?
6. Do you believe in ?
7. Did the pupils answer all the questions ?
8. Did you make the dress \_ .

# Практическая работа

Тема: Типы организаций питания и работа персонала Учебная цель: развитие навыков устной речи по теме. Инструкция по выполнению практической работы

1. Изучить предложенную литературу.
2. Укажите стили обслуживания в ресторанах:

|  |  |
| --- | --- |
| Names of restrain | Styles of food service |
| Pelikan |  |
| Barracuda |  |
| Robinson |  |
| Suschi-Planeta |  |
| Camelot |  |
| Grand |  |

# Практическая работа

Тема: Множественное число имен существительных.

Учебная цель: научиться правильно употреблять множественное число имен существительных в письменной и устной речи.

Учебные задачи: изучить грамматический материал и закрепить знания по теме, выработать практические навыки употребления изученных грамматических явлений в письменной речи.

# Инструкция по выполнению практической работы

* 1. Запишите в тетради для практических работ на полях дату выполнения работы.
	2. Напишите номер и название практической работы.
	3. Прочитайте грамматический материал по теме «Множественное число имен существительных».
	4. Письменно выполните упражнения для закрепления темы.

# Множественное число имен существительных

Исчисляемые существительные могут иметь форму единственного числа, если речь идёт об одном предмете, и множественного числа, если речь идёт о двух или более предметах. Форма множественного числа у большинства исчисляемых существительных образуется с помощью суффикса "-s (-es)", например:

a book - books книга - книги a table - tables стол

- столы a bridge - bridges мост - мосты a boy - boys мальчик - мальчики

В английском языке есть небольшое количество существительных, которые образуют форму множественного числа не по общему правилу:

|  |
| --- |
| Исключения |
| Един. число | Множ. число |  |
| man | men | мужчины, люди женщины мышизубыступни, ноги дети быки гусиовцыолени свиньи |
| woman | women |
| mouse | mice |
| tooth | teeth |
| foot | feet |
| child ox | children oxen |
| goose sheep deer swine | geese sheep deer swine |

Существительные, оканчивающиеся на " -f/-fe ", во множественном числе пишутся с "-ves". Если слово в единственном числе оканчивается на "-о", то к нему во множественном числе прибавляется суффикс " -es". Если же слово оканчивается на "-y" с предшествующим согласным, то во множественном числе к нему прибавляется суффикс

"-es", а буква "y" переходит в "i", например:

eaf - leaves лист - листья life - lives жизнь - жизни

tomato - tomatoes помидор - помидоры Negro - Negroes негр - негры

army - armies армия - армии family - families семья - семьи.

Неисчисляемые существительные имеют только форму единственного числа и согласуются только с глаголами в единственном числе:

Her hair is blond. Волосы у неё светлые.

The money is on the table. Деньги лежат на столе. The information is interesting. Сведения интересные.

Обратите внимание, что есть некоторые неисчисляемые существительные, основа которых оканчивается на "-s": news - новости, politics - политика, physics - физика, но они могут употребляться только с глаголами в единственном числе.

Your news is very interesting. Твои новости очень интересны.

С другой стороны имеются существительные, которые напротив употребляются только в форме множественного числа. К ним относятся слова, обозначающие предметы, состоящие из двух частей: trousers - брюки, braces - подтяжки, scissors - ножницы, glasses - очки, или собирательные существительные: troops - войска, goods

- товары, сlothes - одежда, police - полиция, people - люди. Такие существительные согласуются только с глаголом во множественном числе.

The police are looking for the murderer. Полиция ищет убийцу. There were few people out in the street. На улице было мало людей.

Когда сложное имя существительное включает в качестве одного из двух элементов man или woman для обозначения пола, то оба элемента сложного существигельного принимают форму множественного числа: man-servant слуга - men-servants, woman- writer писательница - women-writers

Множественное число сложных имен существительных образуется путем прибавления, окончания множественного числа к существительным с более общим значением:

|  |  |
| --- | --- |
| Единственное число | Множественное число |
| family-name фамилия | family-names |
| ball-bearing шарикоподшипник | ball-bearings |
| soal-cutter врубовая машина | coal-cutters |
| gas-mask противогаз | gas-masks |
| commander- in-chief главнокомандующий | commanders-in-chief |
| looker-on зритель, наблюдатель | lookers-on |
| passer-by прохожий | passers-by |

Как общее правило, имена существительные имеют форму только единственного числа, если они обозначают предметы, которые не могут быть сосчитаны как отдельные единицы. Такие имена существительные условно называются неисчисляемыми.

Имена существительные вещественные, обозначающие вещество или материал, употребляются, как правило, в единственном числе, например: iron железо, steet сталь, water вода, air воздух, butter масло: Steel is largely used for structural purpose, - Сталь широко используется для строительных целей.

Имена существительные отвлеченные употребляются, как правило, в единственном числе, К таким с существительным относятся: hardness твердость, stiffness жесткость, courage мужество, friendship дружба, struggle борьба, music музыка, time время, success успех, sсience наука и т. д.

Stiffness is resistance to deflection or deformation. Жесткость есть сопротивление прогибу или деформации.

# Вопросы для закрепления теоретического материала к практическому занятию

1. Как образуется множественное число существительных?
2. Какие существительные образуют множественное число не по общим правилам?
3. Какие существительные имеют форму только единственного числа?

# Задания для практического занятия

*Упражнение № 1.Запишите форму множественного числа существительных:*

carpet, glass, photo, box, lady, wife, valley, thief, man, woman, child, foot, tooth, life, tomato, sheep, deer, information, fish, coat.

*Упражнение № 2. Переведите на английский язык, обращая внимание на число имени существительного.*

* 1. Ее волосы совсем темные. Они очень красивые. 2. Эти новости очень интересные. 3. Ваши деньги на столе, возьмите их. 4. Мы получили эти сведения несколько дней тому назад. 5. Ваши советы были очень полезными. 6. Я купил эти часы в Лондоне. Они очень хорошие. 7. Его одежда совсем новая. 8. Твои брюки слишком длинные. 8. Эти ножницы острые. 9. Где мои очки?

# Практическая работа Тема: Составление меню. Названия блюд.

Учебная цель: совершенствовать навыки чтения и перевода текста профессиональной направленности, навыки устной и письменной речи.

Учебные задачи: познакомиться с новым языковым материалом, активно использовать профессиональную терминологию по теме.

# Инструкция по выполнению практической работы

1. Запишите в тетради для практических работ на полях дату выполнения работы.
2. Напишите номер и название практической работы.
3. Запишите новые слова.
4. Прочитайте текст и переведите его письменно на русский язык.
5. Письменно ответьте на вопросы, выполните упражнение после текста для закрепления материала к практическому занятию.

# THE MENU

The word menu means:

* + A list of dishes served in this restaurant
	+ The list of dishes and vines 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 he classical French menu as more than twelve courses. Modern menus usually have two or three courses:
	+ Appetizers [æpitaiza] or snacks
	+ Soups • Entrées ['antreiz]
	+ Main courses
	+ Desserts [di'za:ts].

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.
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.

New words and word combination:

list - список

fast-food restaurant - закусочная быстрого обслуживания bill of fare - меню

fare - еда, провизия, съестные припасы to receive - получать

course - блюдо (a dinner of three courses обед из трех блюд) hors- d’oeuvre - закуска

entrée - горячая закуска; блюдо, подаваемое между рыбой и жарким starter - закуска

main course - вторые (основные) блюда substantial - важный, существенный

dessert - десерт oysters - устрицы potage - суп- пюре, густой суп consommé - жидкий суп hot - горячий

cold -

холодный

chef - шеф-повар, главный повар

Answer the following questions:

* 1. How many courses are there in a modem menu?
	2. What are starters?
	3. When are the appetizers served?
	4. What kinds of soups do you know?
	5. When are the entrees served?
	6. What is the main course?
	7. What is a dessert? What can be served for a dessert?
	8. When is coffee served? **Задания для практического занятия**

*Упражнение №1. Переведите па английский язык следующие выражения:*

1. Каждый гость получает напечатанную копию меню.
2. Современные меню обычно имеют 5 перемен блюд.
3. Закуски стимулируют аппетит и подаются в начале еды.
4. Супы могут быть густыми или жидкими.
5. Супы обычно подаются горячими, но могут подаваться холодными.
6. Гости обычно выбирают сначала основные блюда.
7. Десерт подается в конце обеда перед кофе.
8. Кофе может подаваться с конфетами или пирожными.

# Практическая работа

Тема: Степени сравнения прилагательных и наречий

Учебная цель: научиться правильно употреблять степени сравнения прилагательных и наречий в письменной и устной речи.

Учебные задачи: изучить грамматический материал и закрепить знания по теме, выработать практические навыки употребления изученных грамматических явлений в письменной речи.

# Инструкция по выполнению практической работы

* 1. Запишите в тетради для практических работ на полях дату выполнения работы.
	2. Напишите номер и название практической работы.
	3. Прочитайте грамматический материал по теме «Степени сравнения прилагательных и наречий».
	4. Письменно выполните упражнения для закрепления темы.

# Степени сравнения прилагательных и наречий

Прилагательные и наречия имеют три формы степеней сравнения: положительную (positive degree), сравнительную (comparative degree), превосходную (superlative degree).

Прилагательные big/small

The first bag. This bag is small. This bag is the smallest bag. The second bag. This bag is bigger

than the first bag, but smaller than the third bag. The third bag. This bag is the biggest bag Наречия fast/slow Cheetahs run fast Snails crawl slowly, Hedgehogs walk slowly

Степени сравнения односложных прилагательных образуются с помощью суффиксов - ег и est:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Положительная степень | Сравнительная степень | Превосходная степень |
| high высокий | Higher выше | the highest самый высокий |

Определенный артикль в превосходной степени указывает на то, что существительное, которое следует за прилагательным, является уникальным (т. е. самый высокий из ряда

подобных). Степени сравнения большинства двухсложных и всех многосложных прилагательных образуются с помощью специальных слов more и

most (они соответствуют русским словам более и наиболее):

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| difficult | more difficult | the most difficult |  |
| трудныйДля придания | труднее уменьшительного | самый трудный значения используют | слова | less и | least |

(соответствующие русским словам менее и наименее):

Difficult less difficult the least difficult

трудный менее трудный наименее трудный

Исключением из правила являются прилагательные good (хороший), bad (плохой), little (маленъкий). Их следует выучить:

good better the best bad worse the worst little less the least Запомните три основные конструкции, которые употребляются при образовании степеней сравнения прилагательных: as high (difficult) as... такой же высокий (трудный)

... как not so high (difficult) as... не такой высокий (трудный) ... как higher than... выше чем... more difficult than труднее чем...

# Вопросы для закрепления теоретического материала к практическому занятию

1. Как образуются степени сравнения прилагательных в английском языке?
2. Назовите исключения из правил?

# Задания для практического занятия

*Упражнение № 1. Допишите недостающую форму прилагательного в степенях сравнения*.

* 1. Good - better - …
	2. Tall - … - the tallest
	3. Expensive - more expensive - …
	4. Dark - … - the darkest
	5. Beautiful - more beautiful - …

*Упражнение № 2. Укажите подходящий вариант.*

1. This book is not so … as that one.
	1. interesting b. more interesting c. the most interesting
2. The more you read, the … you know.
	1. much b. more c. the most
3. John knows Russian … than English.
	1. good b. better c. the best
4. The … people think, the more they talk.
	1. little b. less c. the least 5. This exercise is the

… .

a. difficult b. more difficult c. the most difficult

*Упражнение № 3. Перепишите и переведите предложения на русский язык.*

1. Sweden is the fifth (large, larger, largest) country in Europe.
2. In the past we needed (little, less, the least) mathematics than today.
3. You look much (good, better, the best) today.
4. Who is that boy in the (far, further, furthest) corner of the room?

*Упражнение № 4. Переведите предложения на английский язык*.

* 1. Ты не мог бы вести машину быстрее?
	2. Поезд прибыл раньше, чем обычно.
	3. Моя сестра помогает маме чаще других членов нашей семьи.
	4. Из пяти спортсменов Вася прыгнул выше всех.
	5. Миссис Финч разговаривает с медсестрами терпеливее всех других врачей.
	6. Наша собака лает громче соседской.
	7. Мой брат пишет бабушке чаще, чем я.
	8. Анна говорит по-английски лучше Васи.

# Практическая работа Тема: Кухонная, столовая и барная посуда

Учебная цель: совершенствовать навыки чтения и перевода текста профессиональной направленности, навыки устной и письменной речи.

Учебные задачи: познакомиться с новым языковым материалом, активно использовать профессиональную терминологию по теме.

# Инструкция по выполнению практической работы

1. Запишите в тетради для практических работ на полях дату выполнения работы.
2. Напишите номер и название практической работы.
3. Запишите новые слова и выражения.
4. Выполните упражнение.

*Place Fork: for all meals, entree or roast* – Обычная вилка для любой еды, закусок или жаркого.

*Salad/Pastry Fork: salad, fish, pies, pastries, cold meats* – Вилки 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. Также 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 длинные три зубца для фруктов/дыни.

*Place Knife: for all meals, entree or roast –* Обычный нож для любой еды, закусок или жаркого.

*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.

*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.

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

*Place Spoon: dessert, cereal, soup, small serving spoon*. – Обычная ложка: десерт, каша, суп, маленькая сервировочная ложка.

*Ice Cream Fork: ice cream, cakes, or frozen desserts*. – Вилка для мороженого: мороженое, торт, или замороженные десерты.

*Iced Beverage Spoon: iced coffee or tea, fruit drinks.*- Ложка для холодных напитков: кофе или чая со льдом, фруктовых спиртных напитков.

*Grapefruit/Melon Spoon: grapefruit, melon, jellies, jams.* – Ложка для грейпфрута / дыни: дыня, желе, джем.

*Salt Spoon: used with salt-cellar.* - Ложка для соли: используется с солонкой.

# Задания для практического занятия

*Упражнение №1. Поочередно закрывая правую и левую стороны таблицы, переведите с английского на русский и с русского на английский названия столовых приборов и для чего они используются.*

*Упражнение №2. Переведите письменно на английский язык следующие выражения:* Обычная вилка для любой еды, рыбный нож, обеденная вилка для официального обеда, нож для намазывания масла, ложка для холодных напитков, маленькая чайная ложка, вилки для салата, обеденный нож, нож для бифштекса, ложка для соли.

# Практическая работа

Тема: Настоящее, прошедшее и будущее простое время

Учебная цель: научиться правильно употреблять формы настоящего, прошедшего и будущего простого времени в письменной и устной речи.

Учебные задачи: изучить грамматический материал и закрепить знания по теме, выработать практические навыки употребления изученных грамматических явлений в письменной речи.

# Инструкция по выполнению практической работы

* 1. Запишите в тетради для практических работ на полях дату выполнения работы.
	2. Напишите номер и название практической работы.
	3. Прочитайте грамматический материал по теме «Настоящее, прошедшее и будущее простое время».
	4. Письменно выполните упражнения для закрепления темы.

# The Present Simple (Indefinite) Tense

***The Present Simple (Indefinite) Tense* (простое настоящее время)** – видовременная форма глагола, которая используется для выражения обычных, регулярно повторяющихся действий. Для простого настоящего времени характерно наличие следующих словмаркеров:

* + - ***usually*** (обычно);
		- ***sometimes*** (иногда);
		- ***often*** (часто);
		- ***always*** (всегда);
		- ***never*** (никогда);
		- ***seldom/rarely*** (редко);
		- ***regularly*** (регулярно);
		- ***from time to time*** (временами);
		- ***once in a while*** (иногда);
		- ***hardly ever*** (почти никогда);
		- ***every day/week/month/year/morning/evening*** (каждый (-ую, -ое) день/неделю/месяц/год/утро/вечер).

Примеры предложений в простом настоящем времени с использованием слов- маркеров:

* + - *I always get up at six o’clock in the morning.* – Я всегда встаю в 6 часов утра. *My brother often listens to music.* – Мой брат часто слушает музыку.
		- *The Earth rotates around the Sun.* – Земля вращается вокруг Солнца (постоянно).

# Вопросительная форма Present Simple Tense

Вопросительная форма образуется при помощи вспомогательного глагола **to do**. Вспомогательный глагол **to do** употребляется в формах **do**или **does** (для **he, she, it**), согласовываясь в лице и числе с подлежащим, а основной глагол во всех лицах имеет форму инфинитива.

Для образования вопросительной формы Present Simple вспомогательный глагол do (does) ставится на первое место перед подлежащим, а за подлежащим следует основной глагол в инфинитивной форме.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Лицо** | **Единственное число** | **Множественное число** |
| 123 | **Do** I make ?**Do** you make ?**Does** he/ she/ it make ? | **Do** we make ? **Do** you make ? **Do** they make ? |

Спрашиваемый должен ответить следующим образом: *Yes, I do* или *No, I don’t*.

Если же в

вопросе ссылаются на представителя 3-го лица единственного числа, то спрашиваемому следует ответить, как *Yes, he/she/it does* или *No, he/she/it doesn’t*.

# Отрицательная форма Present Simple Tense

Отрицательная форма также образуется при помощи вспомогательного глагола **do (does)**, но в сочетании с отрицательной частицей **not**. Итак, на первом

месте ставится подлежащее, далее вспомогательный глагол **do (does) +**

отрицательная частица **not**, и основной глагол в инфинитивной форме. Вспомогательный глагол **do (does)** обычно сливается в одно слово с частицей **not**:

* do not − **don’t** [dəʊnt]  does not − **doesn’t** [dʌznt]

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Лицо** | **Единственное число** | **Множественное число** |  |
| 123 | I **do not (don't)** make You **do not (don't)** makeHe/ She/ It **does not (doesn't)** make | We **do not (don't)** make You **do not (don't)** make They **do not (don't)** make |

Употребление времени Present Simple

* обозначение регулярных, повторяющихся действий в настоящем времени: *I get up at 6.* — Я встаю в 6;
* обозначение привычек:*My father drinks coffee in the mornings.* — Мой папа пьет кофе по утрам;
* в утверждениях, которые верны всегда:*Cats eat mice.* — Кошки едят мышей;  указание на расписание, особенно транспорта или программы: *The train leaves at 5*

*a.m.* — Поезд отправляется в 5 утра;

* выражение своего мнения, а также обещания, клятв и т.д.: *I think, it is important. I swear, it is true.* — Я думаю, это важно. Клянусь, это правда, и т.д.;
* когда мы говорим о законченных действиях в настоящем времени, происходящих одно за другим, например, комментирование своих действий или спортивных матчей и т.д.: *First, I take two eggs and break them into this bowl…* — Сначала я беру два яйца и разбиваю их в миску…
* когда мы даем инструкцию или спрашиваем о ней, например, при вопросе о правильной дороге:

*How do I get to the station?* — Как мне дойти до вокзала?;

* в официальной корреспонденции в клишированных фразах (в менее официальной переписке эти фразы могут употребляться в длительном времени): *We write to advice you…* — Мы пишем, чтобы посоветовать Вам…;
* в водных фразах, таких, как *I see, I hear, I understand, I gather*. Смысл фраз также может относится к прошедшему времени: ***I hear*** *they are getting married.* — Я слышал, они женятся.

В английском языке *простое настоящее время* невозможно спутать с другими видовременными формами глагола. Глаголы, употребляющиеся в данной форме, указывают на постоянность выполняемых действий.

# Past Simple Tense

Past Simple используется, когда говорят о законченных действиях в законченный период времени. Например:

***Yesterday*** *evening, I* ***played*** *tennis with* ***a*** *friend*.

***I went*** *to school* ***in 1990.***

***When I was at school,*** *I liked history*.

***Five minutes ago,*** *I finished the report for my boss*.

***Last week I*** *attended a meeting in a conference hall*

# ПРАВИЛЬНЫЕ И НЕПРАВИЛЬНЫЕ ГЛАГОЛЫ (REGULAR AND IRREGULAR VERBS)

По способу образования прошедшего времени все глаголы в английском языке можно разделить на две группы: правильные и неправильные. У правильных глаголов вторая и третья формы (Past Indefinite Tense и Past Participle — простое прошедшее время и причастие прошедшего времени) совпадают между собой и образуются путем прибавления к основе глагола окончания -ed (-d): to ask — asked to change — changed

to receive — received to work — worked

При этом существует ряд особенностей:

а) если глагол оканчивается на -у с предшествующей согласной, то буква у меняется на / и добавляется окончание -ed: to supply — supplied to apply— applied

Если глагол оканчивается на -у с предшествующей гласной, то буква у не меняется и добавляется окончание -ed: to stay — stayed to play — played

б) если глагол оканчивается на согласную с предшествующим кратким гласным звуком, то согласная на конце удваивается: to stop stopped

После звонких согласных и гласных звуков окончание –ed или -d произносится как [d] loved, said, а после глухих согласных как [t] looked.

После звуков [d] и [t] на конце слова окончание -ed (-d) произносится как [id] landed, started.

Неправильные глаголы образуют вторую и третью формы различными способами, без четких правил. Это наиболее часто употребляемые глаголы. В конце книги приведен список часто встречающихся неправильных глаголов.

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. Вопросительные предложения образуются, как правило, простой

перестановкой подлежащего и вспомогательного глагола. Вопросительные местоимения при этом стоят всегда впереди.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Утверждение | Отрицание | Вопрос (полная форма)(краткая форма) |
| I played You playedHe/she/it played We playedYou played They played | I did not play. I didn’t play.You did not play. You didn’t play. He/she/it did not play.He/she/it didn’t play We did not play. We didn’t play.You did not play. You didn’t play They did not play They didn’t play | Did I play? Did you play?Did he/she/it play? Did we play?Did you play? Did they play? |

# Future Simple Tense

Время **Future Simple** ссылается на действие, которое совершится в неопределенном или отдаленном будущем. Простое будущее время обычно

используется с обстоятельствами: tomorrow (завтра), next year(в следующем году), in five years (через пять лет), in 2035 (в 2035 году) и т.п. **Случаи употребления Future Simple:**

* + Указание на простое действие в будущем: We**’ll return** in 4 hours.Мы вернемся через 4 часа.

It **will not be** easy to convince him. Его будет нелегко убедить.

* + Регулярные, повторяющиеся действия в будущем: I promise I**’ll visit** you every day. Обещаю, что буду навещать тебя каждый день.
	+ При перечислении последовательности действий в будущем: I cannot wait for my vacation. I **shall go** to the river, **swim** and **fish** every day. Не могу дождаться своего отпуска. Буду каждый день ходить к речке, купаться и ловить рыбу.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Утверждение | Отрицание(полная форма) | Отрицание(краткая форма) | Вопрос |
| I will go You will goHe/she/it will go We will goYou will go They will go | I will not go You will not goHe/she/it will not go We wifi not goYou will not go They will not go | I won’t go You won’t goHe/she/it won’t goWe won’t go You won’t go They won’t go | Will I go? Will you go?Will he/she/it go? Will we go?Will you go? Will they go? |

# Вопросы для закрепления теоретического материала к практическому занятию

1. Когда используется Present Indefinite Tense?
2. Как образуются утвердительные, отрицательные и вопросительные предложения?
3. Когда употребляется Past Simple?
4. На какие группы по способу образования прошедшего времени делятся глаголы в английском языке?
5. Как образуются вопросительные и отрицательные предложения в Past Simple?
6. Когда используется Future Simple?

# Задания для практического занятия

*Упражнение № 1. Поставьте глаголы в скобках в форме Present Indefinite Tense. Переведите предложения на русский язык.*

1) I sometimes (to wash up) at a quarter to five. 2) Ben and Dan often (to play) chess in the evening. 3) My father usually (to go) to the stadium on Sunday. 4) We (to like) to read the books in the evening. 5) My friend always (to watch) TV at seven o’clock.

*Упражнение № 2. Поставьте «do» or «does».*

1) he drive a car well ? 2) Victor like to drink coffee with

milk ? 3)

they often go to the restaurant ? 4)

you like to

dance ? 5) Belly like to play tennis ?

*Упражнение № 3 .Раскройте скобки и поставьте глаголы в Past Simple.*

1. We (buy) a new car on Tuesday. 2. Mandy not (do) her homework yesterday. 3. When you (meet) Jane? 4. Why they (go) to London? 5. I not (be) ill last month. 6. Where your parents (live) when they (be) young? 7. Jill (be) in London last year. 8. When Fred (give) you this book?

9. We not (visit) them when they (be) ill. 10. I (read) much last year.

*Упражнение № 4. Раскройте скобки, вставьте глаголы в форме Past Simple.*

**buy, catch, cost, fall, hurt, sell, spend, teach, throw, write** 1. Mozart more than 600 pieces of music.

1. ‘How did you learn to drive?’ — ‘My father me.’ 3. We couldn’t afford to keep our car, so we it.
	1. Dave down the stairs this morning and his leg.
	2. Jim the ball to Sue, who it.
	3. Ann a lot of money yesterday. S h e a dress which 100.

*Упражнение № 5. Напишите предложения* в Future Simple (Indefinite) *Do you think that in the future, you will:*

1. learn a new language?
2. travel a lot?
3. move to a different country?
4. learn a musical instrument or a new musical instrument?
5. be richer?

Write sentences.

I think I'll

Perhaps I'll

I don't think I'll

Example: I think I'll learn a new language. or Perhaps I’ll learn a new language. or I don't think I’ll learn a new language.

# Практическая работа

Тема: Обслуживание посетителей в ресторане. Сервировка стола.

Учебная цель: совершенствовать навыки чтения и перевода текста профессиональной направленности, навыки устной и письменной речи.

Учебные задачи: познакомиться с новым языковым материалом, активно использовать профессиональную терминологию по теме.

# Инструкция по выполнению практической работы

* 1. Запишите в тетради для практических работ на полях дату выполнения работы.
	2. Напишите номер и название практической работы.
	3. Запишите новые слова.
	4. Прочитайте текст и переведите его письменно на русский язык.
	5. Письменно ответьте на вопросы после текста для закрепления материала к практическому занятию.

HOW TO SET A TABLE

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.

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, bowls 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 use, beginning from outside and then toward the plate. The handles should be perpendicular to the table edge and about an inch from its edge.

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.

New words and word combination:

To set a table = to lay a cover- накрывать на стол cutlery - ножи, ложки, вилки

tableware - приборы для сервировки стола glassware - стеклянная посуда (стаканы, рюмки, бокалы) crockery -посуда из фаянса (тарелки, чашки, блюдца и прочее) folded - сложенный napkin - салфетка

to face - быть обращенным (в определенную сторону) at the left side- слева at the right side - справа sugar-basin - сахарница salt-cellar - солонка pepper shaker - перечница ashtray - пепельница edge - край blade - лезвие to wipe- вытирать to polish- полировать tip - кончик

to face left - смотреть влево cm = centimeter сантиметр

Answer the following questions:

1. When is it better to set the table?
2. What do we do with cutlery, crockery and glassware before we put them on the table?
3. Where do we put a main knife and a main fork?
4. Where do we put a serving plate?
5. Where do we put a butter knife?
6. Where do we put wine glasses?
7. Where do we put a folded napkin?
8. Where do we put flowers, sugar-basin, salt-cellar, pepper shaker and an ashtray?

**Практическая работа** Тема: Организация работы официанта и бармена Учебная цель: развитие навыки устной речи по теме.

# Инструкция по выполнению практической работы

1. Изучить предложенную литературу.
2. Ответить на конкретные вопросы:
3. What is the history of modern pubs?
4. What are working hours?
5. What types of bars are there in Britain?
6. What is the difference between pubs in Britain and bars in Russia?

# Практическая работа

Тема: Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд.

Russian cuisine

1. Прочитайте и переведите текст, используя слова после текста.

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 pirogs 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''.

The cuisine of the aristocracy preferred the blinse cakes (pancakes) or towers, which were invented by Russian gourmands and comprised blinses of all manner - of different fillings piled up on top of each other. In the times of Catherine 11 it became fashionable to serve French and Russian meals at receptions, followed by delicious desserts and exotic fruits. The evening meal at the tsarist court comprised 80 courses for each person. There were hot broths, marinated chicken, rabbit, tortoise, sausages, pirogues, salads, oysters, bitter oranges, pastry, blinses, sweets.

It is of upmost importance for the Russian hospitality to set a rich table. Blinses are still very popular both by themselves or filled with meat, fish, caviar, and sour cream. Originally, they symbolized the sun.

These traditions still exist. They have survived – at family dinners, friendly parties at the kitchen, even in the kitchens of the communal apartments food , where every housewife, and sometimes houseman cooked his or her own special dish. To this very day, the greatest praise which can be said to a cook is that it “tastes as if it were homemade”. And foreigners can’t believe their eyes: “What? You can do all that at home?”

Vocabulary:

cuisine - кухня peasant –крестьянская veal – говядина

fill – наполнять, начинать pea – горох

berry – ягода mushrooms – грибы

blessed food – благословенная еда delicious – вкусный

exist – существовать

1. Ответьте на вопросы по тексту.
2. What were the two types of Russian cuisine?
3. How did the Russian cooked the food?
4. Veal wasn't eaten, was it?
5. Was food heated in fat (butter)?
6. What did Russian people use to fill cakes, blinses, pirogs?
7. What soups did Russian people cook?
8. What did the cuisine of Russian aristocracy Tasty treat prefer?
9. What dishes were served at the tsarist receptions?
10. It's a Russian tradition to set a rich table, isn't it?
11. What Russian dishes are still popular?
12. What did Russian blinses symbolize?
13. What is the greatest praise which can be said to a Russian cook?
14. Прочитайте и переведите текст. Составьте план для пересказа текста.

Russian Cuisine

Russian cuisine is rich and varied. In Russia there is a large variety of milk products: a sort of dry, granulated cream cheese called "tvorog", thick sour cream called "smetana", and several types of sour milk products of the yoghourt type. Smetana can be used with almost anything: a dollop of it in the soup, a spoonful eaten with meat dish, or strawberries and apples sliced up small and eaten mixed with smetana. It is also used on pancakes. Smetana is an almost universal flavouring sauce, or if you like, it can be drunk by the glassful with or without sugar. Smetana is made from cream. It contains 2,5% of protein, 20 - 40% of fats, lactic acid. One hundred grams contain 203 kilo-calory.

Kefir is a pleasant, useful beverage made from cow's milk, yeast and lactic acid bacteria. It's a dietary product. Ryazhenka is a sour milk product made from baked milk, very pleasant to taste.

There is a big choice of appetizers, soups, hot and dessert dishes. You can recommend your guests soft, pressed and red caviar. Its vitamin content is especially high. Then, of course, salmon, hot and cold smoked sturgeon, pikeperch in aspic or stuffed, herring, red herring, Baltic salt-sprats; fried, smoked, marinated smelt and the like.

As for cold meat dishes our guests can taste ham, lean cold boiled pork with spices (buzhenina), jellied tongue, meat jelly and horse-radish sauce and various salads beginning with salad "Stolychnii" up to Russian salad. For a change you can taste frozen apples. They are delicious.

Russian blini with caviar and mushrooms in thick sour cream sauce are popular hot appetizers.

How about soups? There are plenty of them. Fresh cabbage meat shchee, shchee "Petrovskie" (cooked from soodak fish and fresh cabbage), Moscow borshch, kidney and cucumber soup (rassolnik), meat and fish sawlyanka, ookha (special fisherman's soup), mushroom soup and soups in season - okroshka and cold beetroot soup are very popular with our guests. For the hot dish guests can order pike-perch in white wine or fried, sturgeon of all kind - boiled, steamed or

on a spit, fried burbot or carp in thick sour-cream sauce or meat dishes to their taste: beef- Stroganoff and mashed potatoes,

roast veal, special pot-roast stuffed cabbage-rolls (golubtsy), Siberian pelmeni, suckling with buckwheat "kasha", stewed rabbit and hare and so on. Now a few words about buckwheat "kasha" which may be eaten with meat like potatoes as well as a cereal with butter or milk. It's very popular in our country because it's a very useful product.

It's recommended for stout people, for people suffering from diabetes. Buckwheat kasha purifies our organism and makes us stronger.

There is a large variety of poultry and game dishes: roast chicken, roast duck and goose stuffed with apples and sauerkraut, roast partridge, hazel-grouse, wood-grouse, wood-cock, black-cock, pheasant and quail. They are juicy and tender dishes.

How about dessert? For dessert you can have baked apples, fruit and berry kissels (made from fruit or berry juice and potato flour), compot (made from dried stewed fruit mixed), dessert fruits: aromatic melons from Middle Asia, watermelons from the Volga, juicy grapes, pears, apricots, peaches, tangerines, oranges. And at last Goorievskaya kasha. This dessert dish was made in honour of the victory over Napoleon in the war of 1812. Taste it!

These dishes are served at the Russian restaurants "Sadko", "Troyka", "Okolitsa" and at many other fashionable restaurants in our city.

Russian cuisine is famous for its Russian pies which were baked in Russia in good old times and remain popular nowadays. They are: kulebiaka (a Russian pie with meat or cabbage filling), rastegay (a pie with special fish filling), open curd tarts (vatrushJa), honey-cakes, twists of bread (krendeli), boubliki (thick ring-shaped rolls), baranki (ring-shaped rolls), sooshki (small ring- shaped crackers), Russian Easter cakes and various fancy-cakes.

As for drinks we should recommend fruit and berry beverages: morse, kvas and zbiten (an old Russian beverage made from kvas, cognac or vodka, honey, tea and spices). Welcome to our restaurants!

Vocabulary:

granulated раздробленный, превращенный в зерно dollop большая доза, большой кусок

flavouring [fleivəriŋ] ароматный, приятный на вкус

to contain [kən'tein] содержать

content [kontənt] содержание, содержимое (веществ в продукте) protein [prouti:n] белок

lactic acid молочная кислота

bacterium [bak'tiəriəm] *(pl.* bacteria) бактерия sour milk кисломолочный

smelt корюшка

and the like и тому подобное frozen apples мочёные яблоки burbot [‘bə:bət] налим

special pot- roast фирменное жаркое в горшочке stuffed cabbage-rolls голубцы

suckling (-pig) поросенок

buckwheat "kasha" [kα:∫ə] гречневая каша rabbit кролик

hare заяц

as well as так же, как и

to suffer (from) страдать, болеть diabetes диабет

to purify [pjuri'fai] очищать partridge куропатка

hazel-grouse [heizlgraus] рябчик wood-grouse тетерев-глухарь wood-cock вальдшнеп

black-cock глухарь pheasant [feznt] фазан quail перепел

baked apples печеные яблоки Goorievskaya kasha гурьевская каша honour ['onə] честь;

in honour в честь nowadays в наши дни filling начинка

1. Поставьте следующие предложения в вопросительную форму. Переведите.
2. Thick sour cream is a universal flavouring sauce.
3. Kefir is a dietary product.
4. There is a big choice of Russian appetizers.
5. Russian soups are very popular with our guests.
6. Real Russian meat, fish and poultry dishes are very good.
7. Zbiten is an old Russian beverage.
8. Thick sour cream is made from cream.
9. Ryazhenka is made from baked milk.
10. Much fish was sold in our market-place yesterday.
11. Juicy pears and melons were served for dessert.
12. Much food will be eaten on the holidays.
13. These beverages will be made from berries and sugar.

5. Прочитайте текст, составьте план пересказа.

Russian Food and Cuisine.

Every country in the world has its own cuisine.

We have certain associations when we speak about French, Italian or Mexican cuisine.

They all have something characteristic about themselves. What associations do have when we speak about Russian food and Russian cuisine. One can state that Russian food is what Russian people usually eat. However, considering how large a country Russia is and how many cultures there are in Russia, it is difficult to say that Russians in Moscow and in a small village have the same meals. Life in cities is quick-paced, city dwellers are always rushing somewhere. That’s why the fast food is becoming more and more popular in cities.

Yet, traditional Russian food is much tastier and healthier that the fast food.

To understand our national cuisine, one should remember that Russia is a northern country in the most part and that our winters are rather long and sometimes very cold.

That means that the food should be such as to give us enough energy.

Among most popular components of Russian dishes are: potato, eggs, butter, bread, and meat. Very popular are milk products like sour cream, and curds; as well as fresh fruit and vegetables. Russian cuisine enjoys quite a number of authentic national dishes for every part of a meal, be it appetizers, soups, main courses, desserts, or beverages.

Appetizers are usually served before main courses.

We often start our meals with various salads.

I would say that medley (vinegret) is probably loved by everybody in Russia.

To cook medley, we mix boiled potato, carrot, and beet as well as salted cucumbers chopped in more or less equal cube-like pieces and add oil.

For many festive occasions, we cook so called “seledka pod shuboi”, or herring under coat. To make it, one has to boil potato, carrot, and beet; then grate all these ingredients and place them on a plate in layers covering a layer of chopped herring and finally dress it with mayonnaise. This salad is an extremely popular New Year dish.

There is probably no family in Russia not including this salad into its New Year or birthday menu.

Let’s now turn to the Russian soups, which are an essential part of afternoon meals.

The classical Russian soup is borsch, or red-beet soup made of beet, meat, potato, and mostly served with sour cream, although some might prefer mayonnaise.

Very characteristic of Russian cuisine is okroshka, or cold soup made of cold kvass with different vegetables, chopped boiled eggs and spices.

Among other kinds of soup I would like to mention ukha, or fish-soup, mushroom soup, chicken soup. After soups come main courses as a rule.

Main courses are eaten at afternoon and evening meals. Usually they include meat and/or vegetables with garnishes. For the meat part, we can have cutlets or chops, fried fish or sausages. For garnishes, we might have potato or kashas, of which there are many kinds to choose from: buckwheat, rice and other. Very often pelmeny, or ravioli are mentioned among Russia- originated dishes. Strictly speaking, it is not. Yet, these small squares of pasta containing minced meat and spices are very popular in Russia.

Although you can find dozens of pelmeny brands in the shops, we prefer legendary home-made pelmeny. Sometimes, instead of meat we use potato or curds and call this pelmeny-like dish vareniks.

After all these tasty things, it’s time for Russian desserts. Pancakes are always welcome as a dessert and are usually served with jam, honey or sour cream.

Pastries with berries, apples, and other fruit are also part of Russian food tradition.

Among traditional Russian beverages, to my mind, mors, kissel and kvass are most typical. Kissel is made of sweetened fruit puree and mors, which is a kind of berry drink, is made of cranberries, black-currants, or other berries. Kvass is an original Russian beverage made of stale bread and is probably most popular among traditional beverages.

# Практическая работа

Тема: Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд.

1. Прочитайте и переведите текст.

National food

Ukrainian Cuisine

If you happen to come to Ukraine you should taste a real Ukrainian borshch. It is sour-sweet, aromatic, tasty and nourishing. It is served with local fancy-dumplings called pampoushki and ga- loushki. The main thing in cooking borshch is in the following: you should put vegetables in a definite order. And secondly. Borshch will be tastier if beetroot is stewed, carrots and onions - fried. The word "borshch" originates from old-slavonik "borshch" - beetroot which is the main ingredient of this dish. Now borshch is cooked in all regions of our country with local variants. Don't fail to taste chicken cutlets Kiev style and Ukrainian vareniki (cottage cheese or cherry dumplings). A great variety of local buns, cakes and dishes of all kind are recommended to the guests in Ukraine.

Vocabulary:

nourishing ['nΛri∫iŋ] питательный, сытный local ['loukl] местный

dumplings клецки, вареники, пампушки, галушки to originate происходить

to fail потерпеть неудачу, не суметь что-л. сделать;

don’t fail to taste... не забудьте попробовать..., непременно попробуйте... ingredient [in'gri:diənt] составная часть, ингредиент

region край, область variant вариант

1. Прочитайте и переведите текст. Ответьте на вопросы.

British Cuisine

Some people criticize English food. They say it's unimaginable, boring, tasteless, it's chips with everything and totally overcooked vegetables. The basic ingredients, when fresh, are so full of flavour that British haven't had to invent sauces to disguise their

natural taste. What can compare with fresh pees or new potatoes just boiled and served with butter? Why drown spring lamb in wine or cream and spices, when with just one or two herbs it is absolutely delicious? If you ask foreigners to name some typically English dishes, they will probably say "Fish and chips" then stop. It is disappointing, but true that, there is no tradition in England of eating in restaurants, because the food doesn't lend itself to such preparation. English cooking is found at home. So it is difficult to find a good English restaurant with a reasonable prices. In most cities in Britain you'll find Indian, Chinese, French and Italian restaurants. In London you'll also find Indonesian, Mexican, Greek... Cynics will say that this is because English have no "cuisine" themselves, but this is not quite the true.

Vocabulary:

to criticize — критиковать tasteless — безвкусный overcooked — переваренный

ingredient — ингредиент, составная часть to invent — изобретать

sauces — соус

to disguise — скрыть spice — специя, пряность herb — трава

delicious — очень вкусный disappointing — обидно

to lend — одалживать cuisine — кухня

1. What do foreigners say when they criticize English food?
2. Do English people use a lot of sauces?
3. From a foreigner's point of view, what are typically English dishes?
4. Do all English eat in restaurants?
5. What kind of restaurants can you find in Britain?
6. Is it the true that English have no cuisine?
7. Прочитайте и переведите текст. Выпишите главные мысли из текста.

Caucasian Cuisine

Caucasian cuisine is rich in various appetizers, soups, hot and cold dishes. A great variety of green vegetables is used in making appetizers. They are: egg-plants, tomatoes, string-beans,

cabbage, sauerkraut, cauliflower, beets, potatoes, garlic, brown onions, spinach and also greens, spices, mushrooms, eggs and walnuts. The latter are used in making sauces to dishes of all kind. What appetizers can guests taste? Here are some of them.

1. Egg-plants stuffed with wal nuts, garlic, brown.onion, cut small kinza, celery, parsley, dried cinnamon, clove, winy vinegar, cayenne, salt.
2. Baked egg-plants with walnuts and pomegranate.
3. Fried egg-plants and tomato sauce.
4. Salted egg-plants and walnuts.
5. Grilled mushrooms and walnut sauce.
6. Stewed tomatoes and walnuts.
7. String-bean salad.
8. Spinach, garlic and thick sour-cream etc.

There are soups to any taste but most popular are spicy soup khartcho, tender chihirtma and thick chanahy.

As for meat dishes you can taste meat-boiled, roast, stewed, grilled and on a spit. For example:

1. boiled beef in tomato sauce with greens;
2. roast beef and string-beans with greens;
3. beef fillet stewed in walnut and tomato sauce;
4. pork fillet stewed with quince;
5. boiled mutton in garlic sauce;
6. liver in pomegranate sauce;
7. pilaf.

Meat on a spit shashlyk is served everywhere in Georgia. It is suckling, lamb, beef, chicken and even kidneys.

The poultry dishes are also very popular in Caucasian cookery:

1. oiled chicken in garlic sauce;
2. roast or boiled chicken in walnut sauce (bazha).

The sauce is made from minced walnuts, garlic, cut

small kinza, salt and vinegar. The chicken is roasted or boiled, then cut in pieces, put on a dish and poured with this sauce.

1. chakhohbily of chicken;
2. chicken "Tabaka";
3. satsivy of poultry.

How about fish and fish dishes? The guests can taste:

1. fried fish in tomato sauce;
2. boiled fish in garlic sauce;
3. satsivy of fish.

There are many egg-dishes:

1. cheese-sulguny and eggs;
2. tomatoes and eggs;
3. string-beans and eggs;
4. walnuts, pomegranate and eggs and some others.

Let us add a few words about baked items. We all know kha- chapouri - pies with cheese and egg filling. But not everybody knows that khachapouri can be baked with potatoes, kidney-beans or top beets. Then go pies with raisins and walnuts, honey pies and sweet, delicious gozinaky (shelled chopped walnuts boiling with honey). Gozinaky is a traditional New-Year dish. For tea you can have a great variety of jams: apricot, sweet cherries, water-melon, fig, quince and even green tomato jams.

Vocabulary:

Caucasian [ko:'keizhiən] кавказский string-bean фасоль

spinach шпинат

walnut [wo:lnat] грецкий орех

the latter последний (из перечисленных) khartcho харчо

chihirtma чихиртма chanahy чанахи quince айва

pilaf [pilafl (pilau, pilaw [pi'lau]) пилав, плов top beets ботва свеклы

gozinaky козинаки

fig инжир, винная ягода

to pour [рo:] лить, поливать chakhohbily чахохбили satsivy сациви

khachapouri хачапури

kidney-bean тропическая американская фасоль

1. Объясните значение пословиц:
2. The glutton digs his grave with his teeth.
3. The proof of the pudding is in the eating.
4. You can't eat a cake and have it.
5. The appetite comes with eating.
6. Man does not live by bread alone.
7. Too many cooks spoil the broth.
8. First catch your hare then cook him.
9. You cannot make an omelette without breaking eggs.
10. Enough is as good as a feast.
11. Hunger is the best sauce.
12. Dog does not eat dog.

5. Прочитайте, переведите и прокомментируйте цитаты. 'Tell me what you eat and I will tell you who you are.'

*Anthelme Brillat-Savarin*

'Man is the only animal that can remain on friendly terms with the victims he intends to eat until he eats them.'

*Samuel Butler*

'A gourmet is just a glutton with brains.'

*Philip W. Haberman Jr.*

'Where the guests at a gathering are well-acquainted, they eat 20 percent more than they otherwise would.'

*Edgar Watson Hawe*

'The whole of nature, as has been said, is a conjugation of the verb to eat in the active and passive.'

*William Ralph Inge*