

*Приложение 2.19.1к ОПОП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело*

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова»

Многопрофильный колледж

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
ДЛЯ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности

**для обучающихся специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Магнитогорск, 2024

ОДОБРЕНО

Предметной комиссией «Иностранного языка»
Председатель: Павловская Ю.В.
Протокол № 5 от «31» января 2024г

Методической комиссией МпК

Протокол № 3 от «21» февраля 2024г

Разработчик:

преподаватель отделения №1 «Общеобразовательной подготовки»

Многопрофильного колледжа ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»

Екатерина Аркадьевна Михайлова

Методические указания по выполнению практических работ разработаны на основе рабочей программы учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности».

Содержание практических работ ориентировано на подготовку обучающихся к освоению профессиональных модулей программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское и овладению профессиональными компетенциями.

1 ВВЕДЕНИЕ	6
2 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ	8
Практическое занятие №1	8
Практическое занятие №2	9
Практическое занятие №3	10
Практическое занятие №4	11
Практическое занятие №5	13
Практическое занятие №6	14
Практическое занятие №7	15
Практическое занятие №8	16
Практическое занятие №9	17
Практическое занятие №10	18
Практическое занятие №11	19
Практическое занятие №12	20
Практическое занятие №13	21
Практическое занятие №14	22
Практическое занятие №15	24
Практическое занятие №16	26
Практическое занятие №17	27
Практическое занятие №18	29
Практическая работа №19	30
Практическое занятие №20	32
Практическое занятие №21	34
Практическое занятие №22	35
Практическое занятие №23	37
Практическое занятие №24	38
Практическое занятие №25	40
Практическое занятие №26	42
Практическое занятие №29	46
Практическое занятие №30	47
Практическое занятие №31	49
Практическое занятие №32	50

Практическое занятие №33	52
Практическое занятие №34	53
Практическое занятие №35	55
Практическое занятие №36	56
Практическое занятие №37	58
Практическое занятие №38	59
Практическое занятие №39	60
Практическое занятие №40	62
Практическое занятие №41	65
Практическое занятие №42	67
Практическое занятие №43	69
Практическое занятие №44	70
Практическое занятие №45	71
Практическое занятие №46	73
Практическое занятие №47	74
Практическое занятие №48	76
Практическое занятие №49	77
Практическое занятие №50	78
Практическое занятие №51	80
Практическое занятие №52	81
Практическое занятие №53	83
Практическое занятие №54	85
Практическое занятие №55	86
Практическое занятие №56	88
Практическое занятие №57	89
Практическое занятие №58	91
Практическое занятие №59	92
Практическое занятие №60	94
Практическое занятие №61	95
Практическое занятие №62	96
Практическое занятие №63	98
Практическое занятие №64	100
Практическое занятие №65	101

Практическое занятие №66	102
Практическое занятие №67	104
Практическое занятие №68	105
Практическое занятие №69	106
Практическое занятие №70	108

1 ВВЕДЕНИЕ

Важную часть теоретической и профессиональной практической подготовки обучающихся составляют практические занятия.

Состав и содержание практических занятий направлены на реализацию Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

Ведущей дидактической целью практических занятий является формирование профессиональных практических умений (понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; переводить (со словарем) тексты профессиональной направленности; читать, понимать и находить необходимые технические данные и инструкции в руководствах в любом доступном формате), необходимых в последующей учебной деятельности.

В соответствии с рабочей программой учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» предусмотрено проведение практических занятий.

Выполнение практических работ обеспечивает достижение обучающимися следующих **результатов:**

Уд 1 пользоваться изученными базовыми грамматическими явлениями;

Уд 2 вести беседу в ситуациях профессионального общения;

Уд 3 участвовать в обсуждении проблем на основании прочитанных/ прослушанных иноязычных текстов, соблюдая правила речевого этикета;

Уд 4 рассказывать о своей будущей профессиональной деятельности, рабочих обязанностях и правилах техники безопасности;

Уд 5 писать деловое письмо, заполнять анкету, письменно излагать сведения о себе в форме, принятой в стране изучаемого языка.

Уд 6 читать аутентичные тексты профессиональной направленности, используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, поисковое/ просмотровое) в зависимости от поставленной коммуникативной задачи.

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку обучающихся к освоению видов деятельности программы подготовки специалистов среднего звена по специальности и овладению следующими профессиональными и общими компетенциями:

ПК 2.1 - Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;

ОК 01 - Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;

ОК 02 - Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03 - Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.;

ОК 04 - Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.;

ОК 09 - Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Выполнение обучающимися практических работ по учебной дисциплине «Иностранный язык в профессиональной деятельности» направлено на:

– обобщение, систематизацию, углубление, закрепление, развитие и детализацию полученных теоретических знаний по конкретным темам учебной дисциплины;

- формирование умений применять полученные знания на практике, реализацию единства интеллектуальной и практической деятельности;
- выработку при решении поставленных задач профессионально значимых качеств, таких как самостоятельность, ответственность, точность, творческая инициатива.

Практические занятия проводятся в рамках соответствующей темы, после освоения дидактических единиц, которые обеспечивают наличие знаний, необходимых для ее выполнения.

Состав и содержание практических занятий направлены на реализацию Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования с учетом получаемой специальности.

2 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

Тема 1.1 Моя профессия (получение образования, профессиональные навыки, дополнительные навыки, личностные качества, места работы)

Практическое занятие №1 Профессиональное образование.

Введение и активизация лексических единиц. Работа с текстом

Цель: формирование умений использовать лексику по теме «Профессиональное образование», читать и понимать тексты, связанные с процессом обучения.

Выполнив работу, вы будете уметь: использовать лексику по теме «Профессиональное образование», читать и понимать тексты, связанные с процессом обучения.

Выполнение работы способствует формированию:

ОК 09.1 Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Прочитайте и переведите лексические единицы: *vocational education, educational program, practical training, apprenticeship, intermediate examinations, final state examination, qualification level, competence-based approach, continuous learning, accreditation, curriculum, modular structure, distance learning technologies.*

Прочитайте текст. Ответьте на вопросы.

1. When do young people usually start their vocational education in Russia?
2. What kind of institutions provide vocational education programs?
3. How do students gain practical experience during their studies?
4. What type of exams do students take during their studies?
5. What happens when students finish their studies and pass all exams?

In Russia, young people enter vocational education after completing secondary school. They choose from various educational programs offered by colleges or technical schools. During their studies, they receive practical training and participate in apprenticeships to gain hands-on experience. Their progress is monitored through intermediate examinations, leading up to a final state examination at the end of their studies. This ensures that graduates meet required qualification levels. Many institutions use a competence-based approach, integrating theory with practical skill development. Some programs may involve distance learning technologies or be structured in modules for greater flexibility. Upon successful completion, students can pursue further continuous learning opportunities.

Форма представления результата: письменное выполнение заданий в тетради.

Порядок выполнения задания:

1. Прочитайте текст.
2. Выполните письменный перевод лексических единиц.
3. Найдите в тексте ответы на вопросы и запишите их на английском языке.

Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется за верные ответы на вопросы, качественное выполнение лексических заданий и аккуратное оформление работы.

Оценка «хорошо» выставляется за небольшие ошибки в ответах на вопросы, затруднения с одним-двумя терминами.

Оценка «удовлетворительно» выставляется за многочисленные ошибки в ответах на вопросы, неудовлетворительный уровень освоения лексики.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за невыполнение требований задания или серьезное искажение смысла текста.

Тема 1.1 Моя профессия (получение образования, профессиональные навыки, дополнительные навыки, личностные качества, места работы)

Практическое занятие №2

Система времён английского глагола: группа времён Simple

Выполнение лексико-грамматических упражнений

Цель: формирование умений использовать группу времен Simple в профессиональной речи.

Выполнив работу, вы будете уметь: использовать времена группы Simple в профессиональной речи.

Выполнение работы способствует формированию:

ОК 09.1 Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Прочитайте текст. Ответьте на вопросы.

1. What regular task do chefs perform every day?
2. What new addition happened last week?
3. What scheduled task is planned for next month?

At the local restaurant, chefs work diligently every day to ensure diners receive exceptional meals. Daily, they begin by reviewing the menu, then proceed to prepare soups, sauces, and marinades. Last week, the kitchen welcomed a delivery of fresh seafood, which added new items to the evening's offerings. Next month, the restaurant plans to introduce a special vegetarian menu featuring innovative plant-based dishes.

Подберите нужное время глагола (Present Simple / Past Simple / Future Simple). Например: I ... (prepare/prepared/will prepare) desserts every day. → *I prepare desserts every day.*

1. We (bake/baked/will bake) cakes yesterday morning.
2. She always (makes/making/will make) delicious pastries.
3. Tomorrow we (cut/cutted/will cut) vegetables for soup.
4. Last week he (decorated/decorates/will decorate) the cake beautifully.
5. Every evening, she (washes/washed/will wash) the kitchen utensils.

Дополните предложения, выбрав правильную форму глагола в скобках (Present Simple / Past Simple / Future Simple). Например: He usually ... (cooks/cooked/will cook) pizza on Fridays. → *He usually cooks pizza on Fridays.*

1. Yesterday afternoon they (peeled/peel/will peel) potatoes quickly.
2. Next Monday we (mix/mixed/will mix) dough for bread.
3. My colleague always (chops/chopped/will chop) onions very finely.
4. Last month our team (prepared/prepares/will prepare) three new desserts.
5. Today my assistant (wipes/wiped/will wipe) the countertops cleanly.

Создайте три предложения на каждую группу времен (Present Simple, Past Simple, Future Simple), связанные с ситуациями профессиональной деятельности повара-кондитера.

Порядок выполнения работы:

1. Внимательно прочитайте текст и ответьте на поставленные вопросы.
2. Подберите правильные формы глаголов в предложениях (Present Simple, Past Simple, Future Simple).
3. Заполните пропуски в предложениях подходящей формой глагола.
4. Создайте по три предложения на каждое время (Present Simple, Past Simple, Future Simple), соответствующие ситуации профессионального повара-кондитера.

Форма представления результата: письменное выполнение заданий в тетради.

Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется за правильность выполнения всех заданий, логичность составления собственных высказываний, соблюдение правил грамматики.

Оценка «хорошо» выставляется за небольшую долю незначительных ошибок, верное понимание грамматических конструкций.

Оценка «удовлетворительно» выставляется за заметные ошибки в употреблении времен, иногда нарушающее понимание высказываний.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за значительные ошибки, существенно мешающие восприятию высказываний.

Тема 1.1 Моя профессия (получение образования, профессиональные навыки, дополнительные навыки, личностные качества, места работы)

Практическое занятие №3

Система времён английского глагола: группа времён Continuous.

Выполнение лексико-грамматических упражнений

Цель: формирование умений использовать группу времен Continuous в профессиональной речи.

Выполнив работу, вы будете уметь: использовать группу времен Continuous в профессиональной речи.

Выполнение работы способствует формированию:

ОК 09.1 Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Подберите нужную форму глагола (Present Continuous / Past Continuous / Future Continuous). Например: Right now, I (am making/was making/will be making) a cake. → *Right now, I am making a cake.* They (are washing/were washing/will be washing) the dishes at the moment.

1. Last night, we (were cutting/have been cutting/will be cutting) vegetables for dinner.
2. Soon she (is kneading/was kneading/will be kneading) dough.
3. Look! The chef (is frying/was frying/will be frying) fish right now.
4. Tomorrow at noon, we will be serving/served/serve) lunch to guests.

Дополните предложения, выбирая правильную форму глагола в скобках (Present Continuous / Past Continuous / Future Continuous). Например: While I (am waiting/waited/will wait) for the pie to cool down, I'll clean the kitchen. → *While I am waiting for the pie to cool down, I'll clean the kitchen.*

1. Yesterday evening I (was stirring/stirred/will be stirring) the sauce slowly.
2. Now the baker (is weighing/weighed/will weigh) flour carefully.
3. At five o'clock tomorrow, we (will be boiling/boiled/boil) water for pasta.
4. Earlier today, they (were seasoning/seasoned/will season) meat perfectly.
5. At nine o'clock tonight, you (will be slicing/sliced/slice) tomatoes for salad.

Создание собственных высказываний.

Создайте три предложения на каждую группу времен (Present Continuous, Past Continuous, Future Continuous), связанные с ситуациями профессиональной деятельности повара-кондитера.

Порядок выполнения работы:

1. Определите подходящую форму глагола (Present Continuous, Past Continuous, Future Continuous).
2. Впишите правильную форму глагола в пропуски предложений.
3. Самостоятельно придумайте по три предложения для каждого времени (Present Continuous, Past Continuous, Future Continuous).

Форма представления результата: письменное выполнение заданий в тетради.

Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется за точное выполнение всех элементов задания.

Оценка «хорошо» выставляется при небольшом количестве несущественных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при наличии некоторых серьезных ошибок.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за большое количество ошибок или невыполнение задания.

Тема 1.1 Моя профессия (получение образования, профессиональные навыки, дополнительные навыки, личностные качества, места работы)

Практическое занятие №4

Мой колледж.

Введение и активизация лексических единиц. Работа с текстом

Цель: формирование умений использовать лексические единицы по теме «Мой колледж», читать и понимать тексты, связанные с обучением в колледже.

Выполнив работу, вы будете уметь: использовать лексические единицы по теме «Мой колледж», читать и понимать тексты, связанные с обучением в колледже.

Выполнение практической работы способствует формированию:

ОК 09.1 Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке.

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Прочитайте и переведите лексические единицы: *vocational education, engineering diploma, metallurgical plant, automated control systems, hands-on training*.

Прочитайте текст о Многопрофильном колледже МГТУ им. Г.И. Носова. Ответьте на вопросы.

1. What industries do graduates work in?
2. How long do study programs last?
3. What practical skills do students gain?

The Multidisciplinary College of Nosov Magnitogorsk State Technical University (NMSTU) prepares specialists for various industries. Offered specialties include Automation Control Systems, Hydraulic Machinery, Metallurgy of Ferrous Metals, Industrial Equipment Maintenance, Computer Systems and Complexes, Information Systems and Programming, Cookery & Confectionery, Economics, Land Management.

Study programs vary from two to four years, combining theoretical lessons with practical training sessions. Students studying Cookery & Confectionery gain hands-on experience working at major catering companies. Other students undertake practical training at industrial sites like MMK (Magnitogorsk Iron and Steel Works). Graduates earn recognized diplomas and secure positions in metallurgical factories, automation firms, restaurants, hotels, land management offices, etc. Through partnerships with businesses supported by the Federal Project "Professionalitet" the college provides more than 70% practical training involving advanced technology usage.

Порядок выполнения работы:

1. Выполните письменный перевод лексических единиц.
2. Прочитайте текст.
3. Найдите в тексте ответы на вопросы и запишите их на английском языке.

Форма представления результата: письменное выполнение заданий в тетради.

Оценка «отлично» выставляется за точное выполнение всех элементов задания.

Оценка «хорошо» выставляется при небольшом количестве несущественных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при наличии некоторых серьезных ошибок.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за большое количество ошибок или невыполнение задания.

Тема 1.1 Моя профессия (получение образования, профессиональные навыки, дополнительные навыки, личностные качества, места работы)

Практическое занятие №5
Мой колледж.
Составление рекламного проспекта

Цель: формирование умений использовать лексику по теме «Мой колледж»; освоить способы поиска и представления информации об учебном заведении.

Выполнив работу, вы будете уметь: использовать лексику по теме «Мой колледж»; осуществлять поиск и представлять информацию об учебном заведении.

Выполнение практической работы способствует формированию:

ОК 01.2 Осуществляет поиск информации, необходимой для решения задачи

ОК 02.2 Анализирует и структурирует получаемую информацию, оформляет результаты поиска информации

ОК 09.1 Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Разработать рекламный проспект Магнитогорского многопрофильного колледжа на английском языке, используя шаблон-конструктор и данные из указанных источников.

Порядок выполнения работы:

Изучите разделы сайта МГТУ: история колледжа, специальности, партнеры, достижения студентов <https://www.magtu.ru/>, <https://www.magtu.ru/sveden/struct/mnogoprofilnyj-kolledzh.html>, <https://abit.magtu.ru/college>, выпишите ключевые данные, заполните шаблон-конструктор:

1. Заголовок:

[Эмоция/Вопрос/Цифра] + [Ключевое преимущество]

Пример: «Зарплата на практике? Да! Узнай, как студенты колледжа зарабатывают уже на 3 курсе!».

2. Текст:

Мы: [Статус/Принадлежность к вузу].

Учим: [Топ-3 специальности] + [Уникальное оборудование/технологии].

Твои преимущества: [Стажировки], [Трудоустройство], [Поддержка].

Гордимся: [Достижения студентов].

Форма представления результата: презентация из 5 слайдов (PowerPoint/Google Slides).

Структура:

1. Слайд 1 (Заглавный)
2. Слайд 2 (Программы)
3. Слайд 3 (Преимущества)
4. Слайд 4 (Достижения)
5. Слайд 5 (Контакты)

Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется при: полном соответствии шаблону, безошибочном использовании профессиональной лексики, креативном дизайне брошюры, включении 3 и более уникальных фактов о колледже.

Оценка «хорошо» выставляется при: незначительных отклонениях от шаблона, 1–2 ошибках в профессиональной лексике, наличии 2 уникальных фактов.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при: нарушенной структуре работы, 3 и более ошибках в лексике, наличии минимум 1 интересного факта.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется при: невыполнении задания, использовании некорректных данных, отсутствии профессиональной лексики.

Тема 1.1 Моя профессия (получение образования, профессиональные навыки, дополнительные навыки, личностные качества, места работы)

Практическое занятие №6

Страдательный залог.

Выполнение лексико-грамматических упражнений

Цель: формирование умений использовать страдательный залог в профессиональной речи.

Выполнив работу, вы будете уметь: использовать страдательный залог в профессиональной речи.

Выполнение практической работы способствует формированию:

ОК 09.1 Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Преобразуйте следующие предложения из активного залога (Active Voice) в страдательный залог (Passive Voice). Пример: *They deliver fresh produce daily.* → *Fresh produce is delivered daily.*

1. Chefs prepare meals according to customer preferences.
2. Waiters serve appetizers first.
3. The restaurant offers special discounts for groups.
4. Guests leave positive reviews about the service.
5. Customers enjoy the atmosphere created by the staff.
6. The dishwasher cleans plates efficiently.
7. The head chef selects ingredients carefully.
8. Employees follow hygiene regulations strictly.
9. Visitors recommend the restaurant frequently.
10. Staff members organize events skillfully.

Составьте по одному предложению в каждой форме (Present, Past, Future) Passive Voice. Примеры: *Meals are prepared by chefs daily.* *Events will be organized by the restaurant manager next weekend.* *Specialty cocktails were recommended by visitors last night.*

Профессия	Вид деятельности
chef	prepare
waiter	serve

dishwasher	clean
head chef	select
restaurant manager	organize
visitor	recommend

Порядок выполнения работы:

1. Преобразуйте активные предложения в пассивные.
2. Переформулируйте утверждения, меняя активную конструкцию на пассивную.
3. Составьте собственное предложение с использованием страдательного залога.

Форма представления результата: письменное выполнение заданий в тетради.

Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется за точное выполнение всех заданий, грамотные преобразования и самостоятельные предложения.

Оценка «хорошо» выставляется за незначительные ошибки, успешное преобразование большинства предложений.

Оценка «удовлетворительно» выставляется за ошибки, затрудняющие восприятие, нарушение порядка слов или согласования времен.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за большое количество грубых ошибок, существенно искажающих исходный смысл предложений..

Тема 1.1 Моя профессия (получение образования, профессиональные навыки, дополнительные навыки, личностные качества, места работы)

Практическое занятие №7

Современный мир специальностей.

Введение и активизация лексических единиц. Работа с текстом

Цель: формирование умений использовать лексику по теме «Современный мир специальностей», читать и понимать тексты, связанные с разнообразием специальностей.

Выполнив работу, вы будете уметь: использовать лексику по теме «Современный мир специальностей», читать и понимать тексты, связанные с разнообразием специальностей.

Выполнение практической работы способствует формированию:

ОК 09.1 Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Прочитайте текст о современных профессиях в кулинарии. Переведите лексические единицы: *sous chef, pastry chef, head chef, recipe developer, culinary technologist, menu planner, nutritional analyst, food stylist*.

Прочитайте текст. Ответьте на вопросы.

1. What new professions exist in the culinary world besides traditional kitchen roles?
2. What duties does a sous chef perform?

3. Who creates new recipes for restaurants or manufacturers?

The modern culinary world introduces new professions beyond traditional kitchen roles. Sous chefs coordinate cooking processes and supervise junior cooks. Pastry chefs specialize in baking sweets and desserts. Head chefs manage restaurant kitchens and menus. Recipe developers create new dishes for restaurants or manufacturers. Culinary technologists study ingredients and cooking methods scientifically. Menu planners balance flavor combinations and nutrition content. Nutritional analysts assess meals' dietary value. Food stylists arrange dishes attractively for photography or presentations.

Порядок выполнения работы:

1. Выполните письменный перевод лексических единиц.
2. Прочитайте текст.
3. Найдите в тексте ответы на вопросы.
4. Запишите их на английском языке.

Форма представления результата: письменное выполнение заданий в тетради.

Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется при трёх точных ответах из текста без ошибок.

Оценка «хорошо» выставляется при двух верных ответах.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при частично верных ответах с незначительными ошибками.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется при отсутствии ответов или грубых ошибках.

Тема 1.1 Моя профессия (получение образования, профессиональные навыки, дополнительные навыки, личностные качества, места работы)

**Практическое занятие №8
Современный мир специальностей.
Монологическая речь по теме**

Цель: формирование умений строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности.

Выполнив работу, вы будете уметь: строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности.

Выполнение практической работы способствует формированию:

ОК 09.1 Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Составьте 5 простых предложений о своей будущей профессии.

1. I study
2. My specialty is
3. I will work at
4. I will and

5. This work is important because

Опорная лексика:

- Колледж: Magnitogorsk Multidisciplinary College
- Специальность: Cookery and Confectionery
- Место работы: café, restaurant, bakery, canteen
- Действия: mix dough, prepare dishes according to recipes, decorate desserts
- Важность работы: satisfy people's need for nourishment and pleasure, inspire others to explore different flavors and cuisines/

Порядок выполнения работы:

1. Выберите подходящие слова из списка.
2. Составьте предложения по шаблону.
3. Запишите в тетрадь.

Форма представления результата: текст высказывания в тетради.

Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется за точное выполнение всех элементов задания.

Оценка «хорошо» выставляется при небольшом количестве несущественных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при наличии некоторых серьезных ошибок.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за большое количество ошибок или невыполнение задания.

Тема 1.1 Моя профессия (получение образования, профессиональные навыки, дополнительные навыки, личностные качества, места работы)

Практическое занятие №9

Модальные глаголы.

Выполнение лексико-грамматических упражнений

Цель: формирование умений правильно использовать модальные глаголы в профессиональной речи.

Выполнив работу, вы будете уметь: использовать модальные глаголы must/should/can для описания правил и возможностей.

Выполнение практической работы способствует формированию:

ОК 09.1 Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Прочитайте инструкцию по правилам санитарии и гигиены на кухне ресторана. Переведите термины: *hand washing, sanitary apron, raw meat, hygiene gloves, sterile towels, dishwasher*. Обратите внимание на использование модальных глаголов.

Restaurant staff **must** wash hands thoroughly before handling food. Chefs **should** wear sanitary aprons and hairnets. Raw meat **must** be stored separately from cooked foods. If unsure about food

freshness, waiters **can** consult with the chef. During closing shifts, employees **should** clean all surfaces and equipment. Hygiene gloves **must** be changed frequently. Sterile towels **should** be used exclusively for drying hands. Dirty dishes **must** go directly into the dishwasher.

Вставьте подходящие модальные глаголы must/should/can.

1. All employees disinfect their hands after touching raw meat.
2. Waiters store leftovers in sealed containers.
3. Managers accept expired ingredients even if they look okay.
4. New trainees shadow experienced staff for the first few days.
5. Kitchen staff remove jewelry and watches while working.
6. Dishes stay outside the dishwasher for too long.
7. Employees sanitize utensils after each use.

Порядок выполнения работы:

1. Сделайте письменный перевод лексических единиц.
2. Прочитайте текст.
3. Проанализируйте каждое предложение для вставки: выражает ли оно обязательное требование (must), рекомендацию/совет (should) или возможность/разрешение (can)?
4. Вставьте подходящий модальный глагол (must, should, can) в каждое предложение.

Форма представления результата: письменное выполнение заданий в тетради.

Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется за точное выполнение всех элементов задания.

Оценка «хорошо» выставляется при небольшом количестве несущественных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при наличии некоторых серьезных ошибок.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за большое количество ошибок или невыполнение задания.

Тема 1.1 Моя профессия (получение образования, профессиональные навыки, дополнительные навыки, личностные качества, места работы)

Практическое занятие №10

Моя профессия: профессиональные (hard) и личностные (soft) навыки и умения.

Введение и активизация лексических единиц. Составление резюме

Цель: формирование умений использовать лексику по теме профессиональных и личностных качеств; читать и понимать тексты о важности навыков в карьере.

Выполнив работу, вы будете уметь: оставлять базовые разделы резюме на английском языке.

Выполнение практической работы способствует формированию:

ОК 09.1 Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Распределите навыки на 2 группы: *preparing dishes according to recipes, decorating desserts, knowledge of product slicing techniques, adherence to hygienic requirements, operating kitchen equipment, teamwork, stress-resistance, creativity, customer communication, attention to detail.*

Hard Skills	Soft Skills

2. Заполните резюме.

Objective: стать квалифицированным работником ресторанной индустрии, способным эффективно выполнять обязанности помощника повара или кондитера.

Proficient in приготовление разнообразных салатов и выпечки

Experienced in быстрая нарезка овощей и фруктов вручную

Soft Skills: эффективное сотрудничество с командой

Hard Skills: опыт приготовления первых и вторых блюд

3. Составьте 3 предложения о своих навыках.

My expertise in (hard skill) enables (результат). I excel at (soft skill) to ensure (преимущество).

Порядок выполнения работы:

1. Распределите навыки на группы.
2. Заполните резюме.
3. Составьте предложения о своих навыках.

Форма представления результата: письменное выполнение заданий в тетради.

Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется за точное выполнение всех элементов задания.

Оценка «хорошо» выставляется при небольшом количестве несущественных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при наличии некоторых серьезных ошибок.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за большое количество ошибок или невыполнение задания.

Тема 1.1 Моя профессия (получение образования, профессиональные навыки, дополнительные навыки, личностные качества, места работы)

Практическое занятие №11

Моя профессия: возможные варианты трудоустройства.

Введение и активизация лексических единиц. Работа с текстом

Цель: формирование умений анализировать англоязычные вакансии для операторов **Цель:** формирование умений использовать лексику по теме требований работодателей к работнику; читать и понимать тексты о требованиях работодателей к работнику.

Выполнив работу, вы будете уметь: использовать лексику по теме требований работодателей к работнику; читать и понимать тексты о требованиях работодателей к работнику.

Выполнение работы способствует формированию:

ОК 09.1 Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Прочитайте и переведите лексические единицы: *college degree, culinary skills, food safety, teamwork, fast-paced environment*.

Прочитайте текст вакансии для выпускников колледжей. Ответьте на вопросы.

1. What qualification is required for the chef assistant position?
2. Which skills are essential for applicants?
3. Why is teamwork important for this position?

Junior Cook position requires a college degree. Applicants must demonstrate basic culinary skills and a passion for learning. Familiarity with food safety regulations is essential. The ideal candidate should be a team player capable of working effectively in a fast-paced kitchen environment.

Порядок выполнения работы:

1. Выполните письменный перевод лексических единиц.
2. Прочитайте текст.
3. Найдите в тексте ответы на вопросы.
4. Запишите их на английском языке.

Форма представления результата: письменное выполнение заданий в тетради.

Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется за точное выполнение всех элементов задания.

Оценка «хорошо» выставляется при небольшом количестве несущественных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при наличии некоторых серьезных ошибок.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за большое количество ошибок или невыполнение задания.

Тема 1.1 Моя профессия (получение образования, профессиональные навыки, дополнительные навыки, личностные качества, места работы)

Практическое занятие №12

Саморазвитие в специальности: продолжение образования.

Введение и активизация лексических единиц. Работа с текстом

Цель: формирование умений использовать лексику по теме «Саморазвитие в специальности: продолжение образования»; читать и понимать тексты о формах и видах дополнительного образования.

Выполнив работу, вы будете уметь: использовать лексику по теме «Саморазвитие в специальности: продолжение образования»; читать и понимать тексты о формах и видах дополнительного образования.

Выполнение работы способствует формированию:

ОК 09.1 Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Прочитайте и переведите лексические единицы: *meal preparation, recipe modification, portion control, sanitation procedures, customer satisfaction*.

Прочитайте текст. Ответьте на вопросы.

1. What are the primary responsibilities during a shift?
2. How often are sanitation procedures performed?
3. What actions are taken to ensure customer satisfaction?

As a cook at a hotel restaurant, my daily duties include meal preparation for lunch and dinner services. I modify recipes based on guest requests and allergies. Portion control is essential to reduce food waste. Sanitation procedures are carried out daily to maintain a clean kitchen. I strive to ensure customer satisfaction by addressing complaints and suggestions promptly.

Порядок выполнения работы:

1. Выполните письменный перевод лексических единиц.
2. Прочитайте текст.
3. Найдите в тексте ответы на вопросы.
4. Запишите их на английском языке.

Форма представления результата: письменное выполнение заданий в тетради.

Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется за точное выполнение всех элементов задания.

Оценка «хорошо» выставляется при небольшом количестве несущественных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при наличии некоторых серьезных ошибок.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за большое количество ошибок или невыполнение задания.

Тема 1.1 Моя профессия (получение образования, профессиональные навыки, дополнительные навыки, личностные качества, места работы)

Практическое занятие №13

**Саморазвитие в специальности: повышение квалификации.
Введение и активизация лексических единиц. Работа с текстом**

Цель: формирование умений использовать лексику по теме повышения квалификации и обучения, читать и понимать тексты о формах и видах дополнительного образования.

Выполнив работу, вы будете уметь: переводить термины, связанные с повышением квалификации; извлекать информацию о современных образовательных программах.

Выполнение работы способствует формированию:

ОК 09.1 Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Прочитайте и переведите лексические единицы: *professional development, cooking classes, dessert making, menu design, food presentation, culinary tips, kitchen safety, food allergy awareness, knife skills, baking techniques*.

Прочитайте текст. Ответьте на вопросы.

1. What types of cooking classes are available for chefs?
2. Why is learning food presentation important?
3. How do kitchen safety and food allergy awareness courses help chefs?

Many chefs and cooks choose to continue their professional development through various cooking classes. Such courses can cover topics like dessert making, where participants learn to create impressive cakes and pastries. Another option is menu design, which teaches how to build balanced and appealing menus. Classes in food presentation focus on arranging dishes artistically. Students often pick up helpful culinary tips and tricks to save time and effort in the kitchen. Additionally, there are courses dedicated to kitchen safety and food allergy awareness, ensuring that chefs can safely accommodate customers with dietary restrictions. Finally, some programs offer intensive training in knife skills and baking techniques, refining the basics of cutting and baking.

Порядок выполнения работы:

1. Переведите указанные лексические единицы.
2. Прочитайте текст внимательно.
3. Найдите в тексте ответы на вопросы и запишите их на английском языке.

Форма представления результата: письменное выполнение заданий в тетради.

Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется за точное выполнение всех элементов задания.

Оценка «хорошо» выставляется при небольшом количестве несущественных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при наличии некоторых серьезных ошибок.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за большое количество ошибок или невыполнение задания.

Тема 1.1 Моя профессия (получение образования, профессиональные навыки, дополнительные навыки, личностные качества, места работы)

**Практическое занятие №14
Тестирование**

Цель: проверка сформированности умений пользоваться изученными базовыми грамматическими явлениями.

Выполнив работу, вы будете уметь: пользоваться изученными базовыми грамматическими явлениями.

Выполнение работы способствует формированию:

ОК 09.1 Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке

Задание:

Поставьте глаголы в скобках в правильную форму Simple/Continuous Tenses.

1. Every morning, chefs (prepare) breakfast. (Present Simple)
2. Last weekend, we (bake) a huge chocolate cake. (Past Simple)
3. Tomorrow afternoon, the pastry chef (create) new desserts. (Future Continuous)
4. Next week, the kitchen staff (attend) a cooking class. (Future Simple)
5. When I arrived, they (decorate) the wedding cake. (Past Continuous)
6. Right now, our team (plan) the menu for the banquet. (Present Continuous)

Преобразуйте активные предложения в пассивные.

7. Cooks prepare meals daily. → Meals daily.
8. Our head chef created a new dessert yesterday. → A new dessert yesterday.
9. Waiters serve customers. → Customers
10. The pastry chef decorated the cake. → The cake
11. Tomorrow, the chef will bake bread. → Bread tomorrow.

Замените выделенные модальные глаголы эквивалентами.

12. Personnel must wear uniforms. → Personnel uniforms.
13. Chefs may try new recipes. → Chefs try new recipes.
14. We should taste-test the soup. → We taste-test the soup.
15. Kitchen staff must not leave dirty dishes. → Kitchen staff leave dirty dishes.
16. New employees can participate in training sessions. → New employees participate in training sessions.
17. You must respect hygiene rules. → You respect hygiene rules.

Выберите правильный вариант.

18. You (mustn't / shouldn't) eat raw dough.
19. (Shall / Could) I add more sugar to the batter?
20. Chefs (might / should) check seasonings before serving.
21. You (have to / must) wear clean clothes in the kitchen.
22. (Are / May) these ingredients gluten-free?

23. Перепишите и переведите следующие лексические единицы: *culinary college, graduation certificate, internship, apprenticeship, culinary skills, menu planning, food styling*.

24. Составьте 3 предложения о колледже.

We study Our labs have Internship at a foodservice establishment helps

25. Заполните резюме.

Skills:

- эффективно готовлю горячие блюда, гарниры и закуски высокого качества.
- свободно владею техникой работы с ножом, обеспечиваю высокую скорость и качество нарезки продуктов.
- уверенно создаю разнообразные десерты и выпечку, включая эксклюзивные авторские рецепты.

- могу успешно сочетать вкусы различных национальных кухонь, создавая уникальные блюда и комбинации.

26. Напишите электронное письмо коллеге. Обратите внимание на временные формы глаголов (Simple/Continuous).

Next week, we (организуем) a banquet for 300 guests. (Поможешь) with preparations? The schedule (установлен) for Wednesday.

Порядок выполнения работы:

1. Выполните грамматические преобразования.
2. Выполните письменный перевод лексических единиц.
3. Составьте предложения о колледже.
4. Заполните раздел резюме.
5. Напишите электронное письмо коллеге.

Форма представления результата: письменное выполнение заданий в тетради.

Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется за точное выполнение всех элементов задания.

Оценка «хорошо» выставляется при небольшом количестве несущественных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при наличии некоторых серьезных ошибок.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за большое количество ошибок или невыполнение задания.

Тема 1.2 Деловые поездки

Практическое занятие №15 Вопросительные предложения.

Планирование деловой поездки: выбор вида транспорта, заказ билета, заказ гостиницы.

Введение и активизация лексических единиц. Выполнение лексико-грамматических упражнений

Цель: формирование умений использовать вопросительные предложения и различные типы вопросов, применять грамматические правила при построении вопросительных предложений, читать и понимать тексты, связанные с организацией деловой поездки.

Выполнив работу, вы будете уметь: задавать вопросы разных типов в бытовых ситуациях, использовать лексику для бронирования транспорта/отелей, читать и понимать тексты, связанные с организацией деловой поездки.

Выполнение работы способствует формированию:

ОК 04.2 Взаимодействует с коллегами, руководством, в ходе профессиональной деятельности

ОК 09.1 Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке

ОК 09.3 Извлекает необходимую информацию из документации по профессиональной тематике

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Преобразуйте утверждения в вопросительную форму.

1. She booked a business class ticket. → Специальный вопрос (What class?)
2. The express train arrives at 6 AM. → Общий вопрос (Yes/No) →
3. She booked a non-refundable ticket. → Специальный вопрос (What type of ticket?) →
4. The hotel provides airport transfer. → Альтернативный вопрос (transfer or taxi?) →
5. The conference ends on Friday. → Специальный вопрос (When?) →
6. This fare includes lounge access. → Общий вопрос (Yes/No) →
7. Guests can use the swimming pool. → Альтернативный вопрос (swimming pool or gym?) →

Прочитайте и переведите следующие лексические единицы: *one-way ticket, return ticket, boarding pass, check-in desk, hotel reception, room key, breakfast included, free wi-fi, late check-out, luggage storage, ticket counter, window seat, express train, shuttle bus, reservation number.*

Прочитайте письмо.

Dear Mr. Ivanov,

Your booking is confirmed:

Train: Express EC 175, Berlin, June 15, 8:30 AM

Seat: 2nd class, carriage 3, window seat

Hotel: City Plaza, single room (3 nights)

Includes: Breakfast, free Wi-Fi

Check-in: After 2 PM. Present this email at reception.

Ответьте на вопросы.

1. What time does the train leave?
2. What type of room is booked?
3. What services are included?

Составьте диалог с администратором, используя фразы:

- I have a reservation under...
- What time is breakfast served?
- Is room service available?

Пример:

- Good evening. I have a reservation under Petrova.
- Yes, Ms. Petrova. Room 305. Here's your key.
- What time is breakfast served?
- From 7 to 10 AM in the lobby restaurant.
- Is room service available?
- Yes, until 11 PM. The menu is on the desk.

Порядок выполнения работы:

1. Выполните грамматические преобразования утверждений в вопросительную форму.
2. Выполните письменный перевод лексических единиц.
3. Прочитайте предоставленное письмо и ответьте на вопросы по его содержанию.
4. Составьте диалог с администратором отеля, следуя образцу и используя рекомендуемые фразы.

Форма представления результата: записи в рабочей тетради, содержащие выполненные задания (грамматические преобразования, перевод новых лексических единиц, ответы на вопросы, диалог).

Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется за точное выполнение всех элементов задания.

Оценка «хорошо» выставляется при небольшом количестве несущественных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при наличии некоторых серьезных ошибок.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за большое количество ошибок или невыполнение задания.

Тема 1.2
Деловые поездки

Практическое занятие №16
В гостинице: решение проблем.

Введение и активизация лексических единиц. Диалогическая речь по теме.

Цель: формирование умений использовать лексические единицы по теме проживания в гостинице, читать и понимать тексты, связанные с проживанием в гостиницах и разрешением проблем, вести диалогическую речь по теме проживания в гостинице и решения возможных проблем.

Выполнив работу, вы будете уметь: использовать лексические единицы по теме проживания в гостинице, читать и понимать тексты, связанные с проживанием в гостиницах и разрешением проблем, вести диалогическую речь по теме проживания в гостинице и решения возможных проблем.

Выполнение работы способствует формированию:

ОК 04.2 Взаимодействует с коллегами, руководством, в ходе профессиональной деятельности

ОК 09.1 Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Прочитайте и переведите следующие лексические единицы: *noisy neighbors, broken air conditioning, lost room key, billing error, housekeeping request, Wi-Fi issues, room change request, leaking faucet, late housekeeping, complimentary compensation.*

Прочитайте жалобу гостя.

Dear Manager,

I encountered several issues:

Air conditioning in room 301 doesn't work.

Wi-Fi disconnects every 10 minutes.

Housekeeping didn't replace towels yesterday.

Please resolve these immediately or offer compensation.

Sincerely, K. Müller

Ответьте на вопросы.

1. What is wrong with room 301?
2. How often does Wi-Fi disconnect?
3. What housekeeping mistake was made?

Составьте диалог с администратором, используя фразы:

- I need to report a problem with...
- This issue needs immediate attention because...
- What compensation can you offer?

Пример:

- Good evening. I need to report a problem with the shower – no hot water.
- Apologies, sir. We'll send a plumber immediately.
- This needs attention because I have an early meeting tomorrow."
- Understood. Would you like temporary access to another room?"
- Yes, please. What compensation can you offer?
- Tonight's dinner will be complimentary. Room 205 is ready.
- Thank you. When will my shower be fixed?"
- By 9 PM. We'll update you."

Порядок выполнения работы:

1. Выполните письменный перевод лексических единиц.
2. Прочитайте текст жалобы и ответьте на вопросы.
3. Составьте диалог между гостем и администратором гостиницы, используя предлагаемые фразы и сценарий.

Форма представления результата:

1. Письменное выполнение заданий в тетради.
2. Устное воспроизведение диалога на занятии (парная работа).

Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется за точное выполнение всех элементов задания.

Оценка «хорошо» выставляется при небольшом количестве несущественных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при наличии некоторых серьезных ошибок.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за большое количество ошибок или невыполнение задания.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется при <50% заданий.

Тема 1.2

Деловые поездки

Практическое занятие №17

Передвижение по городу, как найти нужное место, решение проблем.

Введение и активизация лексических единиц. Диалогическая речь по теме

Цель: формирование умений использовать лексические единицы по теме передвижения по городу и ориентации в пространстве, мест; вести диалогическую речь по теме перемещения и разрешения проблем, связанных с перемещением.

Выполнив работу, вы будете уметь: использовать лексические единицы по теме передвижения по городу и ориентации в пространстве, мест; вести диалогическую речь по теме перемещения и разрешения проблем, связанных с перемещением.

Выполнение работы способствует формированию:

ОК 04.2 Взаимодействует с коллегами, руководством, в ходе профессиональной деятельности

ОК 09.1 Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Прочитайте и переведите следующие лексические единицы: *noisy neighbors, broken air conditioning, lost room key, billing error, housekeeping request, Wi-Fi issues, room change request, leaking faucet, late housekeeping, complimentary compensation.*

Прочитайте жалобу гостя:

Dear Manager,

I encountered several issues:

Air conditioning in room 301 doesn't work.

Wi-Fi disconnects every 10 minutes.

Housekeeping didn't replace towels yesterday.

Please resolve these immediately or offer compensation.

Sincerely, K. Müller

Ответьте на вопросы.

1. What is wrong with room 301?
2. How often does Wi-Fi disconnect?
3. What housekeeping mistake was made?

Составьте диалог с администратором, используя фразы:

- I need to report a problem with ...
- This issue needs immediate attention because ...
- What compensation can you offer?

Пример:

- Good evening. I need to report a problem with the shower – no hot water.
- Apologies, sir. We'll send a plumber immediately.
- This needs attention because I have an early meeting tomorrow.
- Understood. Would you like temporary access to another room?
- Yes, please. What compensation can you offer?
- Tonight's dinner will be complimentary. Room 205 is ready.
- Thank you. When will my shower be fixed?
- By 9 PM. We'll update you.

Порядок выполнения работы:

1. Выполните письменный перевод лексических единиц.
2. Прочитайте текст жалобы и ответьте на вопросы по нему.
3. Составьте диалог между гостем отеля и администратором, используя предложенные фразы и сценарии.

Форма представления результата:

1. Письменное выполнение заданий в рабочей тетради.
2. Устное воспроизведение диалога на занятии (парная работа).

Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется за точное выполнение всех элементов задания.

Оценка «хорошо» выставляется при небольшом количестве несущественных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при наличии некоторых серьезных ошибок.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за большое количество ошибок или невыполнение задания.

Тема 1.2**Деловые поездки****Практическое занятие №18****В кафе и ресторане, решение проблем.****Введение и активизация лексических единиц. Диалогическая речь по теме**

Цель: формирование умений использовать лексические единицы по теме посещения кафе и ресторана, читать и понимать тексты, связанные с посещением заведений общественного питания и решением возможных проблем, вести диалогическую речь по теме обслуживания в заведениях общественного питания и решения конфликтных ситуаций.

Выполнив работу, вы будете уметь: использовать лексические единицы по теме покупок товаров в магазине, читать и понимать тексты, связанные с покупкой товаров, обменом продукции и решением проблем в торговых точках.

Выполнение работы способствует формированию:

ОК 04.2 Взаимодействует с коллегами, руководством, в ходе профессиональной деятельности

ОК 09.1 Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке

Материальное обеспечение: не требуется

Задание:

Прочитайте и переведите следующие лексические единицы: *undercooked dish, overcharged bill, delayed order, a hair in the food, dirty cutlery, rude waiter, cold food served, wrong order served, missing side dish, spoiled product.*

Прочитайте жалобу клиента.

Dear Manager,

During yesterday's dinner:
Discovered a hair in my soup
Chicken arrived cold
Garlic bread was missing from order
Demand: Refund and compensation

Sincerely, M. Brown

Ответьте на вопросы.

1. What was found in the soup?
2. How was the chicken served?
3. What food item didn't arrive?

Составьте диалог с менеджером, используя фразы:

- I have an issue with my order ...
- This is unacceptable because ...
- How will you fix this situation?

Пример:

- Excuse me, I have an issue with my soup – there's a hair in it.
- Terribly sorry! We'll prepare a fresh portion right away.
- This is unacceptable because I'm dining with important clients.
- Your meal will be complimentary. The new soup will arrive in 5 minutes.
- How will you fix this situation? Our business dinner is compromised.
- We'll offer complimentary desserts and 30% discount. Can I bring appetizers immediately?
- Yes, and please ensure everything is perfect.
- The head chef will personally supervise. Our sincere apologies.

Порядок выполнения работы:

1. Выполните письменный перевод лексических единиц.
2. Прочитайте текст жалобы и ответьте подробно на вопросы.
3. Составьте диалог между клиентом и менеджером ресторана, используя предложенные реплики.

Форма представления результата:

1. Письменное выполнение заданий в тетради.
2. Устное воспроизведение диалога на занятии (парная работа).

Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется за точное выполнение всех элементов задания.

Оценка «хорошо» выставляется при небольшом количестве несущественных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при наличии некоторых серьезных ошибок.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за большое количество ошибок или невыполнение задания.

Тема 1.2

Деловые поездки

Практическая работа №19

**В магазине, решение проблем.
Введение и активизация лексических единиц.
Работа с текстом. Диалогическая речь по теме**

Цель: формирование умений использовать лексические единицы по теме покупок товаров в магазине, читать и понимать тексты, связанные с покупкой товаров, обменом продукции и решением проблем в торговых точках, вести диалогическую речь по теме приобретения товаров, возврата вещей и решения конфликтных ситуаций в магазине.

Выполнив работу, вы будете уметь: использовать лексические единицы по теме покупок товаров в магазине, читать и понимать тексты, связанные с покупкой товаров, обменом продукции и решением проблем в торговых точках, вести диалогическую речь по теме приобретения товаров, возврата вещей и решения конфликтных ситуаций в магазине.

Выполнение работы способствует формированию:

ОК 04.2 Взаимодействует с коллегами, руководством, в ходе профессиональной деятельности

ОК 09.1 Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке

Материальное обеспечение: не требуется

Задание:

Прочитайте и переведите лексические единицы: *defective product, long queue, incorrect price, expired goods, missing receipt, rude cashier, damaged packaging, wrong model, out of stock, warranty claim.*

Прочитайте жалобу покупателя.

Dear Store Manager,

After yesterday's laptop purchase:

Keyboard has unresponsive keys (defective).

Charged \$1299 instead of \$1199 as shown online.

Staff refused warranty repair without proof of purchase.

Demand: Repair or replacement.

Sincerely, A. Miller

Ответьте на вопросы.

1. What defect does the laptop have?
2. What pricing discrepancy occurred?
3. Why was warranty service refused?

Составьте диалог с менеджером, используя фразы:

- I have an issue with my order ...
- This is unacceptable because ...
- How will you fix this situation?

Пример:

- Excuse me, I need help with this laptop. Some keys aren't working.
- Apologies. Do you have your purchase receipt?

- Yes, here it is. This causes issues because I need it for work.
- Our system shows you were overcharged \$100. We'll refund the difference.
- What solution can you offer for the keyboard?
- We'll send it for warranty repair. Would you like a loaner device?
- Yes, please. How long will repairs take?
- 3-5 days. As compensation, we'll extend your warranty by 6 months.

Порядок выполнения работы:

1. Выполните письменный перевод лексических единиц.
2. Прочитайте текст жалобы и дайте развернутые ответы на вопросы.
3. Составьте диалог между покупателем и менеджером магазина, придерживаясь предложенных фраз и сценариев.

Форма представления результата:

1. Письменное выполнение заданий в тетради.
2. Устное воспроизведение диалога на занятии (парная работа).

Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется за точное выполнение всех элементов задания.

Оценка «хорошо» выставляется при небольшом количестве несущественных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при наличии некоторых серьезных ошибок.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за большое количество ошибок или невыполнение задания

Тема 1.2 Деловые поездки

Практическое занятие №20 Практическое задание

Цель: контроль умения решать практические задачи в моделируемой ситуации деловой поездки, использовать изученную лексические единицы; вести диалогическую речь в ситуациях, связанных с деловой поездкой и решения конфликтных ситуаций.

Выполнив работу, вы будете уметь: решать практические задачи в моделируемой ситуации деловой поездки, использовать изученную лексические единицы; вести диалогическую речь в ситуациях, связанных с деловой поездкой и решения конфликтных ситуаций.

Выполнение работы способствует формированию:

ОК 04.2 Взаимодействует с коллегами, руководством, в ходе профессиональной деятельности

ОК 09.1 Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке

Материальное обеспечение: не требуется

Задание:

You're in Delhi for Tech Summit 2025.

Today:

1. **14:00** - Hotel check-in (booking not found).

2. **15:30** - Lunch meeting (critical food issue).
3. **17:00** - Presentation setup (equipment failure).

Проблема в отеле: отсутствие бронирования.

Фразы для диалога:

- I have a confirmed booking under Petrov from June 10.
- This disrupts my conference schedule because...
- What immediate solution can you provide?

Пример:

- Good afternoon. I have a confirmed booking under Petrov from June 10.
- Apologies, sir. Our system shows no reservation under that name.
- This disrupts my conference schedule because I need to prepare for tomorrow's speech!
- Let me check manually... Ah, misspelled surname! We'll upgrade you to a business suite.
- What immediate solution can you provide? My documents are heavy.
- Porter will assist with luggage. Complimentary spa access included.
- Thank you. When can I access the room?
- Immediately. Here's your key and late check-out voucher.

Проблема в кафе: нарушение сроков заказа.

Фразы для диалога:

- I have an issue with my order – it's been 45 minutes!
- This is unacceptable because I have a meeting in 20 minutes!
- How will you fix this situation?

Пример:

- Manager! I have an issue with my order – it's been 45 minutes for a salad.
- Deep apologies. Kitchen backlog due to staff shortage.
- This is unacceptable because I have a client meeting in 20 minutes!
- Your meal is complimentary. Free express lunch is coming in 5 minutes.
- How will you fix this situation? I need to leave soon.
- We'll pack it to-go with premium dessert. Delivery to your office?
- Yes, to Delhi Tech Hub. Please hurry!

Проблема в магазине: неисправная техника.

Фразы для диалога:

- I need to return this projector – the HDMI port is broken.
- This jeopardizes my presentation tomorrow because...
- Can you guarantee same-day replacement?

Пример:

- I need to return this projector – the HDMI port is broken.
- Proof of purchase? This jeopardizes my presentation tomorrow!
- Warranty covers this. Last unit in stock – reserved for you.
- Can you guarantee same-day setup? My speech starts at 9 AM.
- Technician will deliver and install it tonight at your hotel.
- Perfect. Include spare cables as compensation please.

Порядок выполнения:

1. Составьте 3 диалога по сценариям.
2. Используйте минимум 10 терминов из списка: *confirmed booking, business suite, complimentary service, express lunch, staff shortage, client meeting, warranty coverage, technician support, same-day replacement, compensation*
3. Подготовьте устную инсценировку одного диалога.

Форма представления результата:

1. Письменное выполнение заданий в тетради.
2. Устное воспроизведение диалога на занятии (парная работа).

Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется, если все диалоги выполняются грамотно, используются необходимые термины, сюжеты разработаны реалистично и соответствуют ситуации.

Оценка «хорошо» выставляется, если два-три диалоговых фрагмента соответствуют условиям задания, один имеет недостатки.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если одно решение сформулировано удовлетворительно, остальные содержат существенные ошибки или неполноценны.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если наблюдается недостаточная подготовка, нарушены правила построения диалога, проигнорированы большинство условий задания.

Тема 1.3 Профессиональная отрасль (история развития, роль в экономике страны, современное состояние, достижения отрасли)**Практическое занятие №21****Система времён английского глагола: группа времен Perfect.****Выполнение лексико-грамматических упражнений**

Цель: формирование умений использовать группу времен Perfect профессиональной речи.

Выполнив работу, вы будете уметь: использовать группу времен Perfect в профессиональной речи.

Выполнение работы способствует формированию:

ОК 09.1 Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Измените временную форму глагола на указанную.

Пример: The chef (prepare) the meal by lunchtime. → Future Perfect → The chef will have prepared the meal by lunchtime.

1. The bakers (make) all the bread before dawn. → Past Perfect
2. By next Saturday, the pastry chef (create) 50 desserts. → Future Perfect
3. She (serve) the appetizers before the guests sat down. → Present Perfect
4. The kitchen staff (clean) the area twice today. → Present Perfect
5. After the oven (preheat), we inserted the cakes inside. → Past Perfect

Перепишите и переведите предложения, выделяя времена Perfect.

Chefs have finalized the menu. By Monday, they will have cooked all dishes. Before the event, everything had been planned carefully.

Порядок выполнения:

1. Выполните грамматические преобразования.
2. Переведите предложения на русский язык, подчёркивая формы Perfect.

Форма представления результата: письменное выполнение в тетради.

Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется за успешное выполнение всех заданий и глубокое понимание материала.

Оценка «хорошо» выставляется за допустимые ошибки и хороший уровень понимания материала.

Оценка «удовлетворительно» выставляется за наличие существенных ошибок и недостаточный уровень понимания материала.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за большое количество ошибок и низкую успеваемость по большинству заданий.

Тема 1.3 Профессиональная отрасль (история развития, роль в экономике страны, современное состояние, достижения отрасли)

Практическое занятие №22

История возникновения кулинарии.

Введение и активизация лексических единиц.

Работа с текстом профессиональной направленности

Цель: формирование умений использовать лексику по теме истории кулинарии, читать и понимать тексты профессиональной направленности.

Выполнив работу, вы будете уметь: использовать лексику по теме истории кулинарии, читать и понимать тексты профессиональной направленности.

Выполнение работы способствует формированию:

ОК 09.1 Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке

ОК 09.3 Извлекает необходимую информацию из документации по профессиональной тематике

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Прочитайте и переведите лексические единицы: *culinary tradition, national cuisine, food preparation method, regional specialty, gourmet, menu, taste preference, authenticity, herbal spices, fermentation, preservation techniques, traditional recipes, agriculture development, medieval cookbooks,*

court cuisine, renaissance banquets, Industrial Revolution, modern gastronomy, globalization impacts, fusion cuisine, vegan movement, nutritional science, health-conscious eating.

Прочитайте текст об истории кулинарии. Ответьте на вопросы.

1. How did culinary practices change from prehistory to modern times?
2. What impact did Medieval courts have on culinary development?
3. How did the Industrial Revolution transform food production and consumption?
4. What new trends have emerged in recent decades concerning healthy eating and sustainability?

The origins of culinary arts can be traced back to prehistoric times when humans discovered fire and started roasting meat. Since then, cooking has evolved immensely, transforming from simple boiling and grilling techniques to sophisticated gourmet experiences. Throughout history, culinary developments reflected broader socio-economic changes and cultural shifts.

During medieval times, European courts fostered elaborate feasts, showcasing refined table manners and luxurious ingredients. Meanwhile, monasteries compiled cookbooks documenting culinary secrets. Renaissance saw lavish banquets celebrating wealth and power, influencing later court cuisines.

The Industrial Revolution brought about standardized production methods, enabling mass distribution of processed foods. New transportation possibilities facilitated global trade, enriching diets with exotic spices and ingredients.

Twentieth-century advances in nutrition science promoted healthier eating patterns, prompting interest in organic farming and vegetarian lifestyles. Globalization encouraged the rise of fusion cuisine, blending disparate culinary traditions into innovative combinations.

Today, concerns about sustainability and ethical sourcing shape contemporary culinary trends. Chefs embrace farm-to-table concepts, seasonal produce, and eco-friendly cooking methods, striving to balance creativity with ecological responsibility.

Сделайте краткий пересказ текста объемом около 10-12 предложений, раскрывающий основные исторические этапы развития кулинарии, начиная с первобытных методов приготовления еды и заканчивая современными тенденциями здорового питания и экологичного подхода.

Порядок выполнения работы:

1. Выполните письменный перевод лексических единиц.
2. Прочитайте текст об истории кулинарии.
3. Найдите в тексте ответы на вопросы.
4. Запишите их на английском языке.
5. Сделайте краткий пересказ текста.

Форма представления результата: письменное выполнение заданий в тетради.

Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется за полное и точное выполнение всех заданий, качественный перевод текста и правильные ответы на вопросы.

Оценка «хорошо» выставляется при выполнении основной части заданий с незначительными ошибками.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при наличии отдельных значительных ошибок в ответах и переводе.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за неправильное выполнение заданий, плохую обработку лексического материала и низкое качество перевода.

Тема 1.3 Профессиональная отрасль (история развития, роль в экономике страны, современное состояние, достижения отрасли)

Практическое занятие №23

Современные кулинарные технологии. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности

Цель: формирование умений использовать профессиональную лексику по теме современных кулинарных технологий, читать и понимать тексты профессиональной направленности.

Выполнив работу, вы будете уметь: использовать профессиональную лексику по теме современных кулинарных технологий, читать и понимать тексты профессиональной направленности.

Выполнение работы способствует формированию:

ПК 2.1 Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий

ОК 09.1 Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке

ОК 09.3 Извлекает необходимую информацию из документации по профессиональной тематике

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Прочитайте и переведите лексические единицы: *sous-vide cooking, molecular gastronomy, immersion circulator, emulsifier, spherification, cryogenic freezing, rotary evaporator, hydrocolloid, centrifugation, smoke gun*.

Прочитайте текст о современных кулинарных технологиях.

Over the past decade, the culinary world has seen remarkable transformations driven by scientific advancements and novel technologies. These innovations allow chefs to explore unprecedented flavors, textures, and presentations.

One revolutionary technique is sous-vide cooking, where food is sealed in plastic bags and cooked slowly at precise temperatures. This gentle approach preserves moisture and nutrients, resulting in perfectly tender dishes.

Another trend is molecular gastronomy, which uses chemistry to alter food structure. Through processes like spherification, chefs create edible spheres filled with liquid centers, delighting diners with surprising bursts of flavor.

New preservation methods also emerge. Rotary evaporators extract pure essences from fruits and herbs, intensifying aromas and tastes. Cryogenic freezing instantly locks in freshness, retaining texture and nutritional content.

Additionally, centrifugation separates solids from liquids, yielding rich sauces and clear broths. Dehydration removes moisture gently, preserving flavor and extending shelf-life.

These technologies revolutionize kitchen practices, pushing the boundaries of culinary artistry and creativity.

Выполните задания к тексту.

1. What are the benefits of sous-vide cooking?
2. How does cryogenic freezing help retain freshness in food?
3. Explain the concept of molecular gastronomy.
4. Name the primary function of rotary evaporation.
5. Discuss the purpose of dehydration in culinary practices.

Порядок выполнения работы:

1. Выполните письменный перевод лексических единиц.
2. Прочитайте текст о современных кулинарных технологиях.
3. Выполните задания к тексту.

Форма представления результата: письменное выполнение заданий в тетради.

Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется за успешное выполнение всех заданий и глубокое понимание материала.

Оценка «хорошо» выставляется за допустимые ошибки и хороший уровень понимания материала.

Оценка «удовлетворительно» выставляется за наличие существенных ошибок и недостаточный уровень понимания материала.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за большое количество ошибок и низкую успеваемость по большинству заданий.

Форма представления результата: письменное выполнение в тетради.

Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется за успешное выполнение всех заданий и глубокое понимание материала.

Оценка «хорошо» выставляется за допустимые ошибки и хороший уровень понимания материала.

Оценка «удовлетворительно» выставляется за наличие существенных ошибок и недостаточный уровень понимания материала.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за большое количество ошибок и низкую успеваемость по большинству заданий.

Тема 1.3 Профессиональная отрасль (история развития, роль в экономике страны, современное состояние, достижения отрасли)

Практическое занятие №24

Современные технологии хранения пищевых продуктов.

Введение и активизация профессиональной лексики.

Работа с текстом профессиональной направленности

Цель: формирование умений использовать профессиональную лексику по теме современных технологий хранения пищи, читать и понимать тексты профессиональной направленности.

Выполнив работу, вы будете уметь: использовать профессиональную лексику по теме современных технологий хранения пищи, читать и понимать тексты профессиональной направленности.

Выполнение работы способствует формированию:

ПК 2.1 Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий

ОК 09.1 Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке

ОК 09.3 Извлекает необходимую информацию из документации по профессиональной тематике

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Прочитайте и переведите лексические единицы: *refrigeration, freezing, MAP (modified atmosphere packaging), vacuum packing, irradiation, dehydration, canning, HPP (high-pressure processing), nano-packaging, nanocoatings*.

Прочитайте текст о современных технологиях хранения пищевых продуктов.

Recent advancements in food preservation have provided safer, higher-quality, and longer-lasting food products. Among the common modern methods are:

- Refrigeration and Freezing: Low temperatures slow down bacterial growth, helping to retain the freshness of fish, dairy products, and vegetables.
- Modified Atmosphere Packaging (MAP): Adjusting the internal atmosphere of packaging (lowering oxygen and raising CO₂) extends the shelf life of cheese, meats, and baked goods.
- Vacuum Packing: Air elimination prevents oxidation and microbial growth, useful for storing coffee beans, nuts, and seasonings.
- Irradiation: Treating food with ionizing radiation eliminates harmful microbes, suitable for spices, grains, and frozen seafood.
- Dehydration: Removal of moisture allows fruit chips, cereals, and soups to stay edible for much longer periods.
- Canning: Sterilized metal or glass containers protect tomatoes, peas, tuna, and other canned goods against spoilage.
- High-Pressure Processing (HPP): Intense pressure destroys pathogens without damaging flavor or texture, ideal for juices, hummus, and raw meat.
- Nanotechnologies: Materials like nanoparticles strengthen packaging barriers, enhancing shelf life for milk cartons, yogurt cups, and snack pouches.

Выполните задания к тексту.

1. What are the modern food preservation methods discussed in the text?
2. What benefit of vacuum packing is mentioned in the text?
3. Which technology makes it possible to safely store frozen seafood and spices for extended periods?
4. What kinds of packaging help prolong the shelf life of milk and yogurt?
5. List the eight modern food preservation methods described in the text.

Порядок выполнения работы:

1. Выполните письменный перевод лексических единиц.

2. Прочитайте текст о современных технологиях хранения пищевых продуктов.
3. Выполните задания к тексту.

Форма представления результата: письменное выполнение работы в тетради.

Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется за точное выполнение всех заданий, грамотный перевод терминов и правильное выполнение заданий

Оценка «хорошо» выставляется при наличии одной-двух незначительных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при наличии трёх-пяти ошибок, незначительно искажающих смысл.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за шесть и более ошибок или невыполнение задания.

Тема 1.4 Безопасность производства

Практическое занятие №25

Повелительное наклонение.

Выполнение лексико-грамматических упражнений

Цель: формирование умений использовать повелительное наклонение в профессиональной речи.

Выполнив работу, вы будете уметь: использовать повелительное наклонение в профессиональной речи.

Выполнение работы способствует формированию:

ОК 09.1 Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Обратите внимание на особенности повелительного наклонения в профессиональном английском:

- Прямые указания:
“Chop the onions finely.”
- Последовательность действий:
“First, preheat the oven to 180°C. Then, grease the baking pan.”
- Техника безопасности:
“Never touch hot surfaces without mittens!”

Преобразуйте в повелительное наклонение.

1. You should always double-check measurements.
2. It is advised to let the dough rest for 30 minutes.
3. You must never use aluminum foil in microwaves.
4. It's important to wear gloves when handling chemicals.
5. Workers should clean the counters after finishing

Переведите инструкции на английский язык.

1. Перед началом работы на кухне наденьте головной убор.
2. Обязательно используйте защитную одежду при работе с кипятком.
3. Регулярно проверяйте срок годности продуктов.
4. Мойте руки перед контактом с пищей.
5. Строго соблюдайте технологию приготовления блюд.

Напишите последовательность действий для приготовления простого блюда, используя повелительное наклонение (не менее 5 шагов).

Пример: Картофельное пюре.

1. Peel potatoes and cut them into equal-sized chunks.
2. Place the potatoes in a pot of cold water and bring to a boil.
3. Once soft, drain the potatoes and mash them.
4. Add butter, milk, and seasoning, mix well.
5. Serve immediately.

Представьте, что вы старший повар. Дайте сотруднику три совета по использованию острого ножа:

1.
2.
3.

Предоставьте коллеге указания по работе с мясорубкой:

1.
2.
3.

Напишите инструкцию по технике безопасности на английском языке, используя повелительное наклонение (не менее 5 пунктов):

Пример:

1. Always wear gloves when handling hot pans.
2. Keep the kitchen floor clean and dry.
3. Never leave sharp knives lying around.
4. Store chemicals in locked cabinets.
5. Ensure all appliances are turned off before leaving the kitchen.

Порядок выполнения работы:

1. Выполните грамматические упражнения.
2. Прочитайте текст и переведите инструкции на английский язык.
3. Составьте последовательность действий для приготовления блюда.
4. Придумайте советы по использованию острого ножа и указания по работе с мясорубкой.
5. Составьте инструкции по технике безопасности.

Форма представления результата: письменное выполнение заданий в тетради.

Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется за точное выполнение всех заданий, грамотный перевод терминов и правильное выполнение заданий

Оценка «хорошо» выставляется при наличии одной-двух незначительных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при наличии трёх-пяти ошибок, незначительно искажающих смысл.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за шесть и более ошибок или невыполнение задания.

Тема 1.4 Безопасность производства

Практическое занятие №26

Производственные травмы.

Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с инструкцией

Цель: формирование умений использовать профессиональную лексику по теме производственной безопасности, читать и понимать инструкции по предотвращению травматизма.

Выполнив работу, вы будете уметь: использовать профессиональную лексику по теме производственной безопасности, читать и понимать инструкции по предотвращению травматизма.

Выполнение работы способствует формированию:

ПК 2.1 Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий

ОК 03.1 Владеет содержанием актуальной нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, современной научной профессиональной терминологией

ОК 09.1 Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке

ОК 09.3 Извлекает необходимую информацию из документации по профессиональной тематике

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Ознакомьтесь с основными опасностями на производстве.

Burns → Ожоги

- open flame burns → ожоги от открытого огня
- hot surface contact burns → ожоги от контакта с горячими поверхностями
- steam/scald burns → ожоги паром/кипятком
- oil splatter burns → ожоги от разбрызгивания масла

Cuts and lacerations → Порезы и рваные раны

- knife injuries → травмы от ножей
- equipment blade injuries → травмы от лезвий оборудования (слайсеров, тёрков)
- broken glass/ceramic hazards → опасность разбитого стекла/керамики

Slips, trips and falls → Подскользывания, спотыкания и падения

- wet floor hazards → опасность мокрого пола
- grease/oil spills → разливы жира/масла
- uneven flooring → неровное покрытие пола

Прочитайте и переведите лексические единицы: *protective clothing, non-slip footwear, protective gloves, hairnet, spills, slipping accidents, proper cutting boards, hot liquids, containers, sharp*

waste, designated bins, hazardous chemicals, locked cupboards, handle with care, first aid kits, fire extinguishers, seek medical assistance.

Прочитайте инструкцию. Ответьте на вопросы.

1. What measures are recommended to prevent falling accidents caused by slippery floors?
2. What protective gear should be used when working with hot liquids?
3. How should sharp waste be handled?
4. What safety measures should be observed when dealing with hazardous chemicals?
5. What steps should be taken if someone sustains an injury?

On a professional kitchen, particular attention should be paid to safety measures to prevent accidents and injuries. Here are basic rules and safety measures:

- Always wear appropriate protective clothing, including non-slip footwear, protective gloves, and hairnets.
- Clean up any spills immediately to prevent slipping accidents.
- Use proper cutting boards and hold knives safely to avoid cuts.
- When dealing with hot liquids, lift containers carefully and move slowly.
- Dispose of sharp waste (glass shards, bones) in designated bins.
- Store hazardous chemicals in locked cupboards and handle them with care.
- Know the location of first aid kits, fire extinguishers, and exits.
- If injured, seek medical assistance immediately.

Порядок выполнения работы:

1. Выполните письменный перевод лексических единиц.
2. Прочитайте текст.
3. Найдите в тексте ответы на вопросы.
4. Запишите их на английском языке.

Форма представления результата: письменное выполнение в тетради.

Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется за точное выполнение всех заданий, грамотный перевод терминов и правильное выполнение заданий

Оценка «хорошо» выставляется при наличии одной-двух незначительных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при наличии трёх-пяти ошибок, незначительно искажающих смысл.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за шесть и более ошибок или невыполнение задания.

Тема 1.4 Безопасное производство

Практическое занятие №28

Контрольная работа

Цель: проверка уровня сформированных профессиональных знаний и умений.

Выполнив работу, вы будете уметь: применять полученные знания для выполнения тестовых заданий.

Выполнение работы способствует формированию:

ПК 2.1 Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий

ОК 01.1 Определяет профессиональную задачу с учётом профессионального и социального контекста, составляет план действий для её решения, реализует его, в том числе с учётом изменяющихся условий, и оценивает результаты решения профессиональной задачи

ОК 03.1 Владеет содержанием актуальной нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, современной научной профессиональной терминологией

ОК 09.1 Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке

ОК 09.3 Извлекает необходимую информацию из документации по профессиональной тематике

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Задание 1. Восстановите текст письма, используя слова *modify, cancelled, late check-in*.

Dear Hotel Manager,

I need to (1) my reservation (#AB205) from March 15 to March 17. My flight was (2) (cancel) due to bad weather. Please confirm if a (3) (late check-in) is possible.

Sincerely,

John Smith

Задание 2. Прочитайте оповещение авиакомпании. Ответьте на вопросы.

4. What compensation is offered?
5. Where can passengers get food?
6. How to check updated departure time?

“Flight LX308 delayed 3 hrs. Free meal voucher at Gate B12. Check new boarding time online.”

Задание 3. Сопоставьте термины с определениями .

7. Sous-vide
 8. Bain-marie
 9. Julienne
 10. Mise en place
 11. Deglaze
-
- A. Preparation of ingredients before cooking
 - B. Water bath for gentle heating
 - C. Vacuum cooking at low temperature
 - D. Adding liquid to dissolve pan residues
 - E. Thin matchstick vegetable cuts

Задание 4. Отметьте, является ли утверждение верным (T) или неверным (F).

12. Blast chillers are used for slow freezing. T/F
13. Convection ovens circulate hot air. T/F
14. Dehydrators remove moisture from herbs. T/F

Задание 5. Соотнесите инструменты с их назначением.

15. Boning knife
16. Pastry bag
17. Fish spatula
18. Whisk
19. Zester

- A. Beating eggs or cream
- B. Grating citrus peel
- C. Turning delicate fish fillets
- D. Precise meat deboning
- E. Decorating desserts

Задание 6.

Определите правильную последовательность приготовления блюд.

Dish 1: Vegetable Stew

- A. simmer for 40 mins
- B. chop onions/carrots
- C. sauté vegetables

20.
21.
22.

Dish 2: Baked Apples

- A. fill with cinnamon/sugar
- B. bake at 180°C for 25 mins
- C. bake at 180°C for 25 mins

23.
24.
25.

Найдите ошибки в инструкции. Исправьте их, используя модальные глаголы. *You must/mustn't*

Deep Fryer Guidelines

26. Fill oil to 100% capacity.
27. Handle hot baskets with wet gloves.
28. Store knives pointing upwards.

Сопоставьте опасные ситуации с правильными решениями.

29. Splashing hot oil
30. Steam burns
31. Knife cuts
32. Slips on wet floor
33. Back strain
34. Food contamination
35. Burns from hot pans

- A. Clean spills immediately
- B. Use dry oven mitts
- C. Lift with knees bent
- D. Use splatter guard
- E. Curl fingers, claw grip
- F. Open lids away from face
- G. Change gloves hourly

Порядок выполнения работы:

1. Прочитайте задания внимательно.
2. Последовательно выполняйте пункты задания, начиная с первого.
3. Проверяйте ответы на предмет правильности заполнения пропусков и соответствий.

Критерии оценки:

Оценка «отлично»: 32–35 баллов.

Оценка «хорошо»: 25–31 балл.

Оценка «удовлетворительно»: 18–24 балла.

Оценка «неудовлетворительно»: 17 и менее баллов.

Тема 2.1

Организация хранения сырья

Практическое занятие №29

Способы хранения сырья.

Введение и активизация профессиональной лексики.

Работа с текстом профессиональной направленности

Цель: формирование умений использовать профессиональную лексику по теме способов хранения сырья, читать и понимать тексты профессиональной направленности.

Выполнив работу, вы будете уметь: использовать профессиональную лексику по теме способов хранения сырья, читать и понимать тексты профессиональной направленности.

Выполнение работы способствует формированию:

ПК 2.1 Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий

ОК 03.1 Владеет содержанием актуальной нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, современной научной профессиональной терминологией

ОК 09.1 Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке

ОК 09.3 Извлекает необходимую информацию из документации по профессиональной тематике

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Прочитайте и переведите лексические единицы: *storage facility, ambient temperature, cold chain, vacuum packaging, freeze-drying, humidity control, bulk storage, warehouse management, inventory turnover, first-in-first-out, silo storage, climate-controlled warehouse, dehumidifiers,*

refrigeration units, stock rotation, spoilage prevention, food safety standards, barcoding system, FIFO principle implementation, thermal insulation.

Прочитайте текст о способах хранения сырья.

Proper storage of raw materials is essential for maintaining food quality and minimizing losses. Each type of ingredient requires specific conditions to ensure maximum shelf life and minimal deterioration.

Storage facilities must account for factors such as ambient temperature, humidity control, and inventory turnover. Perishable items like fruits and vegetables necessitate cold chain management, while dry goods such as flour and rice benefit from bulk storage solutions.

Modern techniques include freeze-drying to prolong shelf life, vacuum packaging to prevent oxidation, and warehouse management software to optimize stock rotation using the first-in-first-out principle. Climate-controlled warehouses and thermal insulation prevent environmental fluctuations.

Food safety standards emphasize barcoding systems and spoilage prevention strategies, including dehumidifiers and refrigeration units.

Выполните задания к тексту.

1. What are the key factors affecting proper storage of raw materials?
2. How does cold chain management support the storage of perishable items?
3. Explain the role of vacuum packaging in food preservation.
4. Describe the advantages of freeze-drying.
5. List three modern techniques for extending shelf life.

Порядок выполнения работы:

1. Выполните письменный перевод лексических единиц.
2. Прочитайте текст о способах хранения сырья.
3. Выполните задания к тексту.

Форма представления результата: письменное выполнение работы в тетради.

Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется за точное выполнение всех заданий, грамотный перевод терминов и правильное выполнение заданий

Оценка «хорошо» выставляется при наличии одной-двух незначительных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при наличии трёх-пяти ошибок, незначительно искажающих смысл.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за шесть и более ошибок или невыполнение задания.

Тема 2.1

Организация хранения сырья

Практическое занятие №30

Хранение скоропортящихся продуктов.

Введение и активизация профессиональной лексики.

Работа с текстом профессиональной направленности

Цель: формирование умений использовать профессиональную лексику по теме хранения скоропортящихся продуктов, читать и понимать тексты профессиональной направленности.

Выполнив работу, вы будете уметь: использовать профессиональную лексику по теме хранения скоропортящихся продуктов, читать и понимать тексты профессиональной направленности.

Выполнение работы способствует формированию:

ПК 2.1 Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий

ОК 03.1 Владеет содержанием актуальной нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, современной научной профессиональной терминологией

ОК 09.1 Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке

ОК 09.3 Извлекает необходимую информацию из документации по профессиональной тематике

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Прочитайте и переведите лексические единицы: *perishable products, chiller, walk-in cooler, temperature monitoring, relative humidity, hygiene, cross-contamination, FIFO principle, expiration date, warehousing.*

Прочитайте текст о способах хранения скоропортящихся продуктов.

Proper storage of perishable products is crucial for maintaining their quality and safety in professional kitchens. These products, including dairy, meat, fish, and fresh produce, require specific conditions to ensure they remain fit for consumption.

Storage begins with understanding the nature of each product. For example, dairy products like milk and cheese generally need temperatures between 0°C and 4°C, while fish and shellfish are ideally stored at slightly colder temperatures (around -1°C to 2°C). Fruits and vegetables tend to thrive in moderate humidity (85-95%), whereas dry goods such as rice and pasta prefer low-humidity environments.

There are several important factors to consider when managing perishable goods:

- Temperature control: Most refrigerators and walk-in coolers are set to maintain specific temperatures to prevent spoilage. Devices called thermometers or digital monitors track the temperature continuously.
 - Relative humidity: Adequate humidity prevents dehydration in fruits and vegetables but too much moisture can cause mold growth.
 - Hygiene: Separating raw meat from prepared foods avoids cross-contamination. Cleaning shelves and racks regularly also helps prevent bacteria growth.
 - FIFO principle: Items with earlier expiration dates should be used first to avoid wasting older stock.
 - Expiration dates: Regular checking ensures no outdated products reach customers.
- By implementing these measures, restaurants and hotels can ensure the highest standards of food safety and quality.

Выполните задания к тексту.

1. What are the recommended storage temperatures for dairy products?
2. How does relative humidity affect the storage of fruits and vegetables?
3. Explain the significance of the FIFO principle in managing perishable stock.
4. Why is it important to segregate raw meat from cooked or prepared foods?

5. Briefly describe how proper temperature control supports food safety.

Порядок выполнения работы:

1. Выполните письменный перевод лексических единиц.
2. Прочитайте текст о способах хранения скоропортящихся продуктов.
3. Выполните задания к тексту.

Форма представления результата: письменное выполнение работы в тетради.

Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется за точное выполнение всех заданий, грамотный перевод терминов и правильное выполнение заданий

Оценка «хорошо» выставляется при наличии одной-двух незначительных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при наличии трёх-пяти ошибок, незначительно искажающих смысл.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за шесть и более ошибок или невыполнение задания.

Тема 2.1

Организация хранения сырья

Практическое занятие №31

Хранение мясной и рыбной продукции

Введение и активизация профессиональной лексики.

Работа с текстом профессиональной направленности

Цель: формирование умений использовать профессиональную лексику по теме хранения мясной и рыбной продукции, читать и понимать тексты профессиональной направленности.

Выполнив работу, вы будете уметь: использовать профессиональную лексику по теме хранения мясной и рыбной продукции, читать и понимать тексты профессиональной направленности.

Выполнение работы способствует формированию:

ПК 2.1 Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий

ОК 03.1 Владеет содержанием актуальной нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, современной научной профессиональной терминологией

ОК 09.1 Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке

ОК 09.3 Извлекает необходимую информацию из документации по профессиональной тематике

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Прочитайте и переведите лексические единицы: *raw meat, seafood, deep-freezing, cold storage refrigeration, vacuum-sealed packaging, shelf life extension, pathogens, best before date, quality assurance.*

Прочитайте текст о правилах хранения мясной и рыбной продукции.

Proper storage of meat and seafood products is essential for maintaining their quality and safety. Both categories require specific storage conditions to prevent decay and the growth of harmful pathogens.

Raw meat, whether beef, pork, lamb, or poultry, should be stored at temperatures between 0°C and 4°C. Lower temperatures (-18°C or below) are needed for long-term storage, known as deep-freezing. Similar rules apply to seafood, such as fish and shellfish, which must be cooled immediately after catching or purchasing.

Several methods enhance the shelf life of these products:

- Vacuum-sealed packaging: Removes air from the container, reducing the chance of spoilage.
- Quick freezing: Retains moisture and flavor, limiting cellular damage.
- Low-temperature storage: Keeps products at a constant, cool environment, slowing bacterial growth.

Additionally, proper labeling and adherence to "best before" dates ensure that products are consumed within their prime period.

By observing these rules, restaurants and hotels safeguard the quality of their offerings and minimize waste.

Выполните задания к тексту.

1. What are the recommended storage temperatures for raw meat?
2. How does quick freezing help preserve the quality of meat and seafood?
3. Explain the benefits of vacuum-sealed packaging.
4. Why is it important to adhere to "best before" dates?
5. Outline the main methods for extending the shelf life of meat and seafood.

Порядок выполнения работы:

1. Выполните письменный перевод лексических единиц.
2. Прочитайте текст о правилах хранения мясной и рыбной продукции.
3. Выполните задания к тексту.

Форма представления результата: письменное выполнение работы в тетради.

Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется за точное выполнение всех заданий, грамотный перевод терминов и правильное выполнение заданий

Оценка «хорошо» выставляется при наличии одной-двух незначительных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при наличии трёх-пяти ошибок, незначительно искажающих смысл.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за шесть и более ошибок или невыполнение задания.

Тема 2.1

Организация хранения сырья

Практическое занятие №32

Хранение сухих продуктов.

Введение и активизация профессиональной лексики.

Работа с текстом профессиональной направленности

Цель: формирование умений использовать профессиональную лексику по теме хранения сухих продуктов, читать и понимать тексты профессиональной направленности.

Выполнив работу, вы будете уметь: использовать профессиональную лексику по теме хранения сухих продуктов, читать и понимать тексты профессиональной направленности.

Выполнение работы способствует формированию:

ПК 2.1 Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий

ОК 03.1 Владеет содержанием актуальной нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, современной научной профессиональной терминологией

ОК 09.1 Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке

ОК 09.3 Извлекает необходимую информацию из документации по профессиональной тематике

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Прочитайте и переведите лексические единицы: *dry storage, bulk bin, hermetic container, moisture absorber, rodent-proof, insect repellent, packaging integrity, pest control, shelf life, warehouse organization*.

Прочитайте текст о правильном хранении сухих продуктов.

Effective storage of dry products is fundamental for maintaining their quality and preventing spoilage. Dry products, such as flour, rice, legumes, and pasta, require specific conditions to avoid moisture absorption, infestation by insects or rodents, and degradation over time. Key elements of proper dry storage include:

- Hermetic containers: Providing airtight seals to prevent moisture penetration.
- Moisture absorbers: Desiccant packets absorb excess moisture, protecting the product from mold formation.
- Rodent-proof storage: Strong, impervious containers and enclosed spaces prevent animal intrusions.
- Insect repellents: Chemical or natural deterrents ward off pests like moths and beetles.
- Packaging integrity: Double-wrapped or reinforced packaging protects against punctures and tears.
- Warehouse organization: Proper stacking and labeling ensure accessibility and rotation of stock.

Through these measures, restaurants and suppliers can minimize waste, maximize product lifespan, and uphold food safety standards.

Выполните задания к тексту.

1. What are the key features of hermetic containers?
2. How do moisture absorbers help maintain product quality?
3. Explain the importance of rodent-proof storage.
4. What role do insect repellents play in dry product storage?
5. List five elements of proper dry storage described in the text.

Порядок выполнения работы:

1. Выполните письменный перевод лексических единиц.

2. Прочитайте текст о правильном хранении сухих продуктов.
3. Выполните задания к тексту.

Форма представления результата: письменное выполнение работы в тетради.

Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется за точное выполнение всех заданий, грамотный перевод терминов и правильное выполнение заданий

Оценка «хорошо» выставляется при наличии одной-двух незначительных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при наличии трёх-пяти ошибок, незначительно искажающих смысл.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за шесть и более ошибок или невыполнение задания.

Тема 2.1

Организация хранения сырья

Практическое занятие №33

Хранение фруктов и овощей.

Введение и активизация профессиональной лексики.

Работа с текстом профессиональной направленности

Цель: формирование умений использовать профессиональную лексику по теме хранения фруктов и овощей, читать и понимать тексты профессиональной направленности.

Выполнив работу, вы будете уметь: использовать профессиональную лексику по теме хранения фруктов и овощей, читать и понимать тексты профессиональной направленности.

Выполнение работы способствует формированию:

ПК 2.1 Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий

ОК 03.1 Владеет содержанием актуальной нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, современной научной профессиональной терминологией

ОК 09.1 Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке

ОК 09.3 Извлекает необходимую информацию из документации по профессиональной тематике

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Прочитайте и переведите лексические единицы: *fresh produce, ripeness stage, ethylene gas, humidity control, chilling injury, cold storage, grading, bruises, shrink wrap, post-harvest treatment.*

Прочитайте текст о правильном хранении фруктов и овощей.

Proper storage of fruits and vegetables is essential for maintaining their freshness, texture, and nutritional value. Depending on the variety, certain conditions must be met to ensure longevity and prevent premature decay. Factors to consider include:

- Ripeness stage: Different stages require varying storage conditions.
- Ethylene gas: Many fruits emit ethylene, causing others nearby to ripen faster.

- Humidity control: High humidity promotes firmness but excessive moisture leads to rot.
 - Chilling injury: Certain tropical fruits become damaged if exposed to cold temperatures.
 - Post-harvest treatment: Processes like wax coating or fungicide application extend shelf life.
- Appropriately managed storage prevents bruising, discoloration, and loss of flavor, ultimately optimizing product quality.

Выполните задания к тексту.

1. What determines the suitability of storage conditions for fruits and vegetables?
2. Explain the effect of ethylene gas on neighboring fruits.
3. Why is controlling humidity important in fruit and vegetable storage?
4. Define chilling injury and give an example of a fruit susceptible to it.
5. Describe the benefits of post-harvest treatments.

Форма представления результата: письменное выполнение работы в тетради.

Порядок выполнения работы:

1. Выполните письменный перевод лексических единиц.
2. Прочитайте текст о правильном хранении фруктов и овощей.
3. Выполните задания к тексту.

Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется за точное выполнение всех заданий, грамотный перевод терминов и правильное выполнение заданий

Оценка «хорошо» выставляется при наличии одной-двух незначительных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при наличии трёх-пяти ошибок, незначительно искажающих смысл.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за шесть и более ошибок или невыполнение задания.

Тема 2.2 Механическое оборудование

Практическое занятие №34

Оборудование для обработки овощей и плодов.

Введение и активизация профессиональной лексики.

Работа с текстом профессиональной направленности

Цель: формирование умений использовать профессиональную лексику по теме оборудования для обработки овощей и плодов, читать и понимать тексты профессиональной направленности.

Выполнив работу, вы будете уметь: использовать профессиональную лексику по теме оборудования для обработки овощей и плодов, читать и понимать тексты профессиональной направленности.

Выполнение работы способствует формированию:

ПК 2.1 Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий

ОК 03.1 Владеет содержанием актуальной нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, современной научной профессиональной терминологией

ОК 09.1 Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке

ОК 09.3 Извлекает необходимую информацию из документации по профессиональной тематике

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Прочитайте и переведите лексические единицы: *processing line, slicing machine, peeling machine, dehydrator, sieve, shredder, weighing scale, sorting machine, packaging machine, conveyor belt*.

Прочитайте текст об оборудовании для обработки овощей и плодов.

Equipment for processing vegetables and fruits is designed to automate various stages of preparation, ensuring efficiency and consistency in large-scale food production. Typical machines range from simple slicers to complex integrated processing lines. Common examples include:

- Processing lines: Machinery sets that handle multiple tasks sequentially, from washing to packaging.

- Slicing machines: Capable of slicing fruits and vegetables into uniform pieces.
- Peeling machines: Strip off outer layers of fruits and vegetables, reducing labor intensity.
- Dehydrators: Extract moisture from products, preserving them for longer durations.
- Sieves: Sort fruits and vegetables by size or weight.
- Shredders: Reduce larger produce into smaller fragments, suitable for salads or snacks.
- Sorting machines: Classify produce by color, size, or defects.
- Packaging machines: Enclose finished products in bags, boxes, or wraps.
- Conveyor belts: Transport produce smoothly through different stages of processing.

Such equipment enhances the speed and reliability of food preparation, reducing human errors and improving output quality.

Выполните задания к тексту.

1. What are the main functions of processing lines?
2. How do slicing machines contribute to food preparation?
3. Explain the role of peeling machines in the kitchen.
4. What advantage do dehydrators offer in terms of product preservation?
5. Identify three essential components of a modern vegetable-processing factory.

Форма представления результата: письменное выполнение работы в тетради.

Порядок выполнения работы:

1. Выполните письменный перевод лексических единиц.
2. Прочитайте текст об оборудовании для обработки овощей и плодов.
3. Выполните задания к тексту.

Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется за точное выполнение всех заданий, грамотный перевод терминов и правильное выполнение заданий

Оценка «хорошо» выставляется при наличии одной-двух незначительных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при наличии трёх-пяти ошибок, незначительно искажающих смысл.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за шесть и более ошибок или невыполнение задания.

Тема 2.2 Механическое оборудование

Практическое занятие №35

Оборудование для обработки мяса и рыбы.

Введение и активизация профессиональной лексики.

Работа с текстом профессиональной направленности

Цель: формирование умений использовать профессиональную лексику по теме оборудования для обработки мяса и рыбы, читать и понимать тексты профессиональной направленности.

Выполнив работу, вы будете уметь: использовать профессиональную лексику по теме оборудования для обработки мяса и рыбы, читать и понимать тексты профессиональной направленности.

Выполнение работы способствует формированию:

ПК 2.1 Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий

ОК 03.1 Владеет содержанием актуальной нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, современной научной профессиональной терминологией

ОК 09.1 Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке

ОК 09.3 Извлекает необходимую информацию из документации по профессиональной тематике

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Прочитайте и переведите лексические единицы: *boning knife, meat mincer, meat slicer, filleting machine, smoking cabinet, marination tank, bone separator, sausage stuffing machine, fish gutting machine, deboning machine.*

Прочитайте текст об оборудовании для обработки мяса и рыбы.

Specialized equipment is essential for processing meat and fish efficiently and safely. Modern kitchens rely heavily on machinery to expedite tasks such as trimming, slicing, mincing, and packaging. Examples of common equipment include:

- Boning knives: Precisely separate meat from bones.
- Meat mincers: Grind meat into mince or sausages.
- Meat slicers: Produce uniform slices of ham, bacon, or prosciutto.
- Filleting machines: Quickly remove flesh from fish skeletons.
- Smoking cabinets: Impart distinctive flavors through smoke curing.
- Marination tanks: Soak meat in brine or seasoning mixtures.
- Bone separators: Divide meat from bones mechanically.
- Sausage stuffing machines: Fill casings with meat paste.
- Fish gutting machines: Clean fish internally, removing entrails swiftly.
- Deboning machines: Remove bones entirely, preparing meat for further processing.

This equipment saves time, increases yield, and enhances the final product's quality.

Выполните задания к тексту.

1. What is the purpose of boning knives?
2. How do meat mincers facilitate food preparation?
3. Explain the function of filleting machines.
4. What advantage do smoking cabinets offer in meat processing?
5. Describe the role of sausage stuffing machines.

Форма представления результата: письменное выполнение работы в тетради.

Порядок выполнения работы:

1. Выполните письменный перевод лексических единиц.
2. Прочитайте текст об оборудовании для обработки мяса и рыбы.
3. Выполните задания к тексту.

Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется за точное выполнение всех заданий, грамотный перевод терминов и правильное выполнение заданий

Оценка «хорошо» выставляется при наличии одной-двух незначительных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при наличии трёх-пяти ошибок, незначительно искажающих смысл.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за шесть и более ошибок или невыполнение задания.

Тема 2.2 Механическое оборудование

Практическое занятие №36

Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров.

Введение и активизация профессиональной лексики.

Работа с текстом профессиональной направленности

Цель: формирование умений использовать профессиональную лексику по теме оборудования для нарезки хлеба и гастрономических товаров, читать и понимать тексты профессиональной направленности.

Выполнив работу, вы будете уметь: использовать профессиональную лексику по теме оборудования для нарезки хлеба и гастрономических товаров, читать и понимать тексты профессиональной направленности.

Выполнение работы способствует формированию:

ПК 2.1 Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий

ОК 03.1 Владеет содержанием актуальной нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, современной научной профессиональной терминологией

ОК 09.1 Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке

ОК 09.3 Извлекает необходимую информацию из документации по профессиональной тематике

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Прочитайте и переведите лексические единицы: *bread slicer, crumb remover, dough divider, sandwich maker, wrapping machine, toast rack, bagging machine, slicing band saw, loaf crimping machine, rotating slicer*.

Прочитайте текст об оборудовании для нарезки хлеба и гастрономических товаров.

Machines dedicated to slicing bread and preparing sandwiches are integral parts of modern cafés, bakeries, and restaurants. These tools ensure fast, precise, and uniform cutting, enhancing customer satisfaction and reducing waste. Here are some examples of bread-cutting equipment:

- Bread slicers: Automatically cut loaves into even slices.
 - Crumb removers: Collect loose crumbs, keeping workspaces clean.
 - Dough dividers: Split dough into equally sized portions.
 - Sandwich makers: Assemble complete sandwiches by layering bread, filling, and garnishes.
 - Wrapping machines: Wrap sliced bread in paper or plastic film.
 - Toast racks: Hold freshly toasted bread to prevent sogginess.
 - Bagging machines: Insert bread into bags, ensuring airtight sealing.
 - Slicing band saws: Slice dense or irregular-shaped bread precisely.
 - Loaf crimping machines: Press loaves into compact forms before slicing.
 - Rotating slicers: Continuously rotate bread while cutting.
- This equipment boosts productivity, increases sales volume, and maintains high-quality standards.

Выполните задания к тексту.

1. What is the primary function of bread slicers?
2. Explain the purpose of crumb removers.
3. Describe the role of dough dividers in bread-making.
4. How do sandwich makers enhance sandwich assembly?
5. List four types of bread-cutting equipment discussed in the text.

Форма представления результата: письменное выполнение работы в тетради.

Порядок выполнения работы:

1. Выполните письменный перевод лексических единиц.
2. Прочитайте текст об оборудовании для нарезки хлеба и гастрономических товаров.
3. Выполните задания к тексту.

Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется за точное выполнение всех заданий, грамотный перевод терминов и правильное выполнение заданий

Оценка «хорошо» выставляется при наличии одной-двух незначительных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при наличии трёх-пяти ошибок, незначительно искажающих смысл.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за шесть и более ошибок или невыполнение задания.

Тема 2.2 Механическое оборудование

Практическое занятие №37
Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки.
Введение и активизация профессиональной лексики.
Работа с текстом профессиональной направленности

Цель: формирование умений использовать профессиональную лексику по теме оборудования для процессов вакуумирования и упаковки, читать и понимать тексты профессиональной направленности.

Выполнив работу, вы будете уметь: использовать профессиональную лексику по теме оборудования для процессов вакуумирования и упаковки, читать и понимать тексты профессиональной направленности.

Выполнение работы способствует формированию:

ПК 2.1 Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий

ОК 03.1 Владеет содержанием актуальной нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, современной научной профессиональной терминологией

ОК 09.1 Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке

ОК 09.3 Извлекает необходимую информацию из документации по профессиональной тематике

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Прочитайте и переведите лексические единицы: *vacuum sealer, packaging machine, shrink-wrap machine, thermoforming machine, stretch wrapper, pallet wrapper, flexible packaging, rigid packaging, ziplock bag, multilayer films.*

Прочитайте текст об оборудовании для процессов вакуумирования и упаковки.

Packaging and vacuum-sealing equipment are essential for preserving food quality, extending shelf life, and ensuring hygienic storage. Modern technology offers a wide array of machines to meet varied packaging needs. Some common examples include:

- Vacuum sealers: Remove air from packaging, reducing oxidation and microbial growth.
- Packaging machines: Automatically wrap products in customizable formats.
- Shrink-wrap machines: Apply tight-fitting plastic films around products.
- Thermoforming machines: Mold plastics into customized containers.
- Stretch wrappers: Cover pallets or large volumes with elastic film.
- Flexible packaging: Includes bags, pouches, and sleeves.
- Rigid packaging: Features bottles, jars, and trays.
- Ziplock bags: Enable convenient opening and closing.
- Multilayer films: Offer superior barrier properties against moisture and odors.

Proper packaging enhances brand image, extends product life, and satisfies regulatory requirements.

Выполните задания к тексту.

1. What is the purpose of vacuum sealers?
2. Explain the advantages of shrink-wrap machines.

3. Describe the differences between flexible and rigid packaging.
4. How do multilayer films improve packaging effectiveness?
5. List three packaging-related terms from the text.

Форма представления результата: письменное выполнение работы в тетради.

Порядок выполнения работы:

1. Выполните письменный перевод лексических единиц.
2. Прочитайте текст об оборудовании для процессов вакуумирования и упаковки.
3. Выполните задания к тексту.

Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется за точное выполнение всех заданий, грамотный перевод терминов и правильное выполнение заданий

Оценка «хорошо» выставляется при наличии одной-двух незначительных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при наличии трёх-пяти ошибок, незначительно искажающих смысл.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за шесть и более ошибок или невыполнение задания.

Тема 2.2 Механическое оборудование

Практическое занятие №38

Оборудование для подготовки кондитерского сырья.

Введение и активизация профессиональной лексики.

Работа с текстом профессиональной направленности

Цель: формирование умений использовать профессиональную лексику по теме оборудования для подготовки кондитерского сырья, читать и понимать тексты профессиональной направленности.

Выполнив работу, вы будете уметь: использовать профессиональную лексику по теме оборудования для подготовки кондитерского сырья, читать и понимать тексты профессиональной направленности.

Выполнение работы способствует формированию:

ПК 2.1 Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий

ОК 03.1 Владеет содержанием актуальной нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, современной научной профессиональной терминологией

ОК 09.1 Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке

ОК 09.3 Извлекает необходимую информацию из документации по профессиональной тематике

Материальное обеспечение: не требуется

Задание:

Прочитайте и переведите лексические единицы: *cocoa bean roaster, chocolate tempering machine, candy puller, fondant roller, cream charger, sifter, crystallizer, nut grinder, mixer, glazing machine*.

Прочитайте текст об оборудовании для подготовки кондитерского сырья.

Specialized equipment is indispensable for preparing confectionery products efficiently and consistently. From roasting cocoa beans to tempering chocolate, modern kitchens rely on a range of machinery to ensure high-quality outcomes. Examples of such equipment include:

- Cocoa bean roasters: Roast cocoa beans to unlock their full flavor profile.
- Chocolate tempering machines: Heat and cool chocolate to achieve a glossy finish.
- Candy pullers: Stretch and aerate candy dough, forming distinct textures.
- Fondant rollers: Smoothly roll fondant into sheets for decoration.
- Cream chargers: Infuse cream with nitrous oxide for instant whipping.
- Sifters: Filter dry ingredients, eliminating lumps.
- Crystallizers: Induce crystal formation in candies.
- Nut grinders: Process nuts into fine powders or pastes.
- Mixers: Blend ingredients thoroughly.
- Glazing machines: Coat sweets with shiny glazes.

This equipment simplifies complex processes, assuring consistent quality and aesthetic appeal.

Выполните задания к тексту.

1. What is the function of cocoa bean roasters?
2. Explain the purpose of chocolate tempering machines.
3. Describe the role of candy pullers in candy-making.
4. How do cream chargers enhance whipped cream production?
5. List three types of confectionery-preparing equipment.

Форма представления результата: письменное выполнение работы в тетради.

Порядок выполнения работы:

1. Выполните письменный перевод лексических единиц.
2. Прочитайте текст об оборудовании для подготовки кондитерского сырья.
3. Выполните задания к тексту.

Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется за точное выполнение всех заданий, грамотный перевод терминов и правильное выполнение заданий

Оценка «хорошо» выставляется при наличии одной-двух незначительных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при наличии трёх-пяти ошибок, незначительно искажающих смысл.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за шесть и более ошибок или невыполнение задания.

Тема 2.2 Механическое оборудование

Практическое занятие №39

Правила безопасной эксплуатации механического оборудования.

Введение и активизация профессиональной лексики.

Работа с инструкцией

Цель: формирование умений использовать профессиональную лексику по теме правил безопасной эксплуатации механического оборудования, читать и понимать инструкции по безопасной эксплуатации оборудования.

Выполнив работу, вы будете уметь: использовать профессиональную лексику по теме правил безопасной эксплуатации механического оборудования, читать и понимать инструкции по безопасной эксплуатации оборудования.

Выполнение работы способствует формированию:

ПК 2.1 Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий

ОК 03.1 Владеет содержанием актуальной нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, современной научной профессиональной терминологией

ОК 09.1 Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке

ОК 09.3 Извлекает необходимую информацию из документации по профессиональной тематике

Материальное обеспечение: не требуется

Задание:

Прочитайте и переведите лексические единицы: *lockout-tagout procedure, safety switch, guards, protective clothing, hearing protection, respiratory protection, ergonomic handles, non-slip flooring, machine maintenance, safety checklist.*

Прочитайте текст о правилах безопасной эксплуатации механического оборудования.

Safe operation of mechanical equipment is paramount in preventing accidents and injuries. Professional kitchens implement stringent safety measures to ensure worker protection. Essential safety measures include:

- Lockout-tagout procedure: Disconnecting power sources to prevent unexpected startups.
- Guards: Physical barriers protecting workers from moving parts.
- Protective clothing: Gloves, aprons, and hairnets prevent contamination and injury.
- Hearing protection: Earmuffs or earplugs defend against loud noises.
- Respiratory protection: Face masks protect against dust and allergens.
- Ergonomic handles: Well-designed grips reduce muscle strain.
- Non-slip flooring: Surfaces with traction prevent falls.
- Machine maintenance: Regular inspections and lubrication ensure smooth operation.
- Safety checklists: Verify compliance with safety protocols.

Adherence to these measures creates a secure working environment and minimizes risks.

Выполните задания к тексту.

1. What is the purpose of the lockout-tagout procedure?
2. Explain the function of guards in mechanical equipment.
3. Why is protective clothing important in kitchens?
4. Describe the role of ergonomic handles.
5. List three safety measures highlighted in the text.

Форма представления результата: письменное выполнение работы в тетради.

Порядок выполнения работы:

1. Выполните письменный перевод лексических единиц.
2. Прочитайте текст о правилах безопасной эксплуатации механического оборудования.
3. Выполните задания к тексту.

Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется за точное выполнение всех заданий, грамотный перевод терминов и правильное выполнение заданий

Оценка «хорошо» выставляется при наличии одной-двух незначительных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при наличии трёх-пяти ошибок, незначительно искажающих смысл.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за шесть и более ошибок или невыполнение задания.

Тема 2.2 Механическое оборудование**Практическое занятие №40****Тестирование**

Цель: проверка уровня сформированных профессиональных знаний и умений.

Выполнив работу, вы будете уметь: применять полученные знания для выполнения тестовых заданий.

Выполнение работы способствует формированию:

ПК 2.1 Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий

ОК 03.1 Владеет содержанием актуальной нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, современной научной профессиональной терминологией

ОК 09.1 Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке

ОК 09.3 Извлекает необходимую информацию из документации по профессиональной тематике

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Задание 1.

Сопоставьте термины с определениями.

1. Vacuum sealer
 - A. Automatically forms packaging and inserts the product
 - B. Device that extracts air from packaging to prevent oxidation and microbial growth
 - C. Appliance that stretches plastic film over the product
2. Packaging machine
 - A. Automates the process of placing products into packaging
 - B. Used for covering large volumes with strong film
 - C. Machine that wraps cargo with stretch film

3. Shrink-wrap machine
 - A. Ergonomic tool for bread slicing
 - B. Machine that evenly covers cargo with plastic film
 - C. Instrument meant for applying protective film
4. Thermoforming machine
 - A. Cooling process
 - B. Automated system for forming plastic packagin
 - C. Method of deep freezing
5. Stretch wrapper
 - A. Tool for compressing air into packages
 - B. Machine that covers cargo with stretch film
 - C. Metal frame for transporting cargo

Задание 2.

Безопасная эксплуатация механического оборудования

Выберите «верно» или «неверно».

6. Lockout-tagout procedure protects personnel from unintended activation of equipment.
 - A. True
 - B. False
7. Guards are physical barriers that protect from moving parts of machinery.
 - A. True
 - B. False
8. Protective clothing includes gloves, aprons, and hairnets, preventing contamination of food.
 - A. True
 - B. False
9. Ergonomic handles reduce muscular strain when working with heavy machinery.
 - A. True
 - B. False
10. Non-slip flooring reduces the risk of personnel slipping on wet surfaces.
 - A. True
 - B. False

Задание 3.

Хранение продуктов и управление складом

Выберите правильный ответ.

11. What does the acronym FIFO mean in food logistics?
 - A. First in, first out
 - B. Last in, last out
 - C. Random product selection
12. What factor is most important when storing fresh fruits and vegetables?
 - A. Temperature
 - B. Light exposure

C. Appearance of products

13. What measure is necessary to prevent cross-contamination?

- A. Regular glove changing
- B. Joint storage of raw and cooked products
- C. Increase in storage temperature

14. What parameter controls the moisture level in storage areas?

- A. Atmospheric pressure
- B. Temperature scale
- C. Relative humidity

15. What type of packaging is considered flexible?

- A. Bottles and jars
- B. Bags and pouches
- C. Cardboard boxes

Задание 4

Оборудование для переработки продуктов
Сопоставьте терминологию с функциями.

16. Bread slicer

- A. Provides uniformity in bread slicing
- B. Used for decorating cakes manually
- C. Improves ergonomics in bread handling

17. Juicer

- A. Accelerates the process of extracting fruit juice
- B. Reduces electricity consumption in beverage preparation
- C. Is intended for filtering sugar

18. Mixer

- A. Suitable for simultaneous kneading of large batches of dough
- B. Automates the removal of husks from grains
- C. Assists in controlling flour moisture

19. Candy puller

- A. Used for automatic rolling of caramel mass
- B. Necessary for halving candies
- C. Serves for automated dosing of chocolate

20. Peeler

- A. Automation for quick peeling of potatoes and carrots
- B. Device for dispensing seasoning automatically
- C. Robotic arm for transferring products

Задание 5.

Ответьте на следующие вопросы.

21. Describe the primary safety measures for operating mechanical equipment in a kitchen.

22. How does proper product storage impact the quality and profitability of a restaurant?

23. Why is regular maintenance of equipment important?
24. What are the advantages of kitchen automation?
25. Outline the main principles of organizing storage for finished products.

Порядок выполнения работы:

1. Выполните сопоставление терминов с определениями.
2. Определите правильность утверждений по вопросам безопасной эксплуатации оборудования.
3. Выберите правильные ответы на вопросы по управлению складскими запасами и хранению продуктов.
4. Сопоставьте название оборудования с его функцией.
5. Напишите развёрнутые ответы на вопросы.

Форма представления результата: письменное выполнение работы в тетради.

Критерии оценки:

Оценка «отлично»: 22-25 баллов

Оценка «хорошо»: 18-21 балл

Оценка «удовлетворительно»: 14-17 баллов

Оценка «неудовлетворительно»: менее 14 баллов

Тема 2.3 Тепловое оборудование

Практическое занятие №41

Неличные формы глагола: инфинитив.

Выполнение лексико-грамматических упражнений.

Цель: формирование умений использовать неличные формы глагола в профессиональной речи.

Выполнив работу, вы будете уметь: использовать неличные формы глагола в профессиональной речи.

Выполнение работы способствует формированию:

ОК 09.1 Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Теоретическая справка.

Инфинитив (to + глагол) может:

1. Выражать цель действия → отвечает на вопрос «Зачем?»
To decorate cakes professionally, practice daily.
Чтобы украшать торты профессионально, тренируйтесь ежедневно.
2. После прилагательных → поясняет, о чём именно идёт речь
It's important to measure ingredients accurately.
Важно точно отмерять ингредиенты.
3. Работать с модальными глаголами → передаёт необходимость, возможность, совет
You must chill the dough before baking.
Тесто нужно охладить перед выпечкой.
4. Быть частью сложного дополнения → когда действие направлено на кого-то

I want you to fold the batter gently.
Я хочу, чтобы вы аккуратно смешали тесто.

Формы инфинитива:

- Active: to prepare, to be preparing
- Passive: to be chilled, to have been baked

Особые конструкции:

- in order to - для того чтобы → для подчеркивания цели
- too...to / enough to – слишком ... чтобы /достаточно ... чтобы → степень возможности

Выберите правильный вариант инфинитива.

1. You need (to mix / mix) the ingredients well.
2. It's important (to chill / chill) the dough.
3. The chef showed me (to cut / cut) vegetables safely.
4. This oven is too hot (to touch / touch).
5. The recipe is easy (to follow / follow).

В каждом предложении подчеркните инфинитив и укажите, как он используется:

- показывает цель действия
 - поясняет прилагательное
 - сочетается с модальным глаголом
 - является частью сложного дополнения
1. To achieve perfect texture, sift flour twice.
 2. The chef taught me to temper chocolate.
 3. It's crucial to preheat the oven.
 4. This cream is too thick to pipe.
 5. You need to check the expiry date.

Перепишите, используя инфинитив.

1. For perfect croissants, you must laminate the dough. →
2. The recipe says you should add vanilla last. →
3. For even baking, rotate the tray halfway. →
4. It is necessary to rest the dough for an hour. →
5. You have to chill the cream before whipping. →

Вставьте правильную форму инфинитива.

1. (temper) chocolate properly requires skill.
2. The dough needs (chill) for 30 minutes.
3. (achieve) glossy glaze, heat to 115°C.
4. It's essential (use) fresh ingredients.
5. This knife is sharp enough (slice) tomatoes thinly.

Переведите на английский, используя инфинитив.

1. Чтобы взбить идеальный безе, соблюдайте чистоту посуды.
2. Важно не перегревать шоколад.
3. Достаточно охладить десерт на 30 минут.
4. Шеф-повар показал мне, как правильно замешивать тесто.

5. Нужно проверить температуру духовки перед выпечкой.

Порядок выполнения работы:

1. Выберите правильную форму инфинитива в предложениях.
2. Подчеркните инфинитив и определите его использование.
3. Перепишите предложения, используя инфинитив.
4. Вставьте правильную форму инфинитива в пропуски.
5. Переведите предложения на английский, используя инфинитив.

Форма представления результата: письменное выполнение работы в тетради.

Критерии оценки:

Оценка «отлично»: 23-25 баллов

Оценка «хорошо»: 18-22 балла

Оценка «удовлетворительно»: 15-17 баллов

Оценка «неудовлетворительно»: менее 15 баллов

Тема 2.3 Тепловое оборудование

Практическое занятие №42

Неличные формы глагола: причастие, герундий.

Выполнение лексико-грамматических упражнений.

Цель: формирование умений использовать неличные формы глагола в профессиональной речи.

Выполнив работу, вы будете уметь: использовать неличные формы глагола в профессиональной речи.

Выполнение работы способствует формированию:

ОК 09.1 Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Теоретическая справка.

1. Причастие настоящего времени (Participle I)
глагол + -ing → whisking, rising
 - *While whisking eggs, add sugar gradually.* → действие происходит одновременно
 - *The rising dough should double in size.* → описание процесса
2. Причастие прошедшего времени (Participle II)
правильные глаголы: глагол + -ed → chopped
неправильные глаголы: 3 форма → written, frozen
 - *The baked apples are ready to serve.* → завершенное действие
 - *The tempered chocolate has a glossy texture.* → пассивное значение
 - *Keep frozen goods at -18°C.* → описание состояния
3. Герундий (Gerund)
глагол + -ing → как существительное

- Before/After/While/When/Without + герундий (-ing) → как существительное
- *Peeling vegetables requires sharp knives.* → функция подлежащего
 - *After cooling, decorate the cake.* → после завершения действия

Подчеркните: G (герундий), PI (причастие I), PII (причастие II).

1. Baking bread requires patience.
2. The rising dough needs monitoring.
3. Chopped herbs lose flavor quickly.
4. While tempering chocolate, control the temperature.
5. Frozen vegetables retain nutrients.

Перепишите, используя указанную форму.

1. You must sanitize tools before using. → Герундий
2. The team works while following protocols. → Причастие I
3. Store the wrapped products properly. → Причастие II
4. It's important to check expiry dates. → Герундий
5. She decorates while wearing gloves. → Причастие I

Вставьте глагол в нужной форме.

1. (blanch) vegetables preserves color.
2. (work) with knives requires caution.
3. The (chill) dessert cuts cleanly.
4. (temper) chocolate prevents blooming.
5. (store) spices properly maintains flavor.

Вставьте правильные формы глаголов в предложения с предлогами.

1. Before (start) cooking, prepare all ingredients.
2. While (pipe) cream, hold the bag at a 45-degree angle.
3. After (cool) the mixture, add the vanilla extract.
4. Without (grease) the pan, the cake will stick.
5. When (handle) hot items, always use oven mitts.

Переведите на русский язык.

1. Взбивая яйца, добавляйте сахар постепенно.
2. Пастеризованное молоко хранится дольше.
3. Работая с духовкой, используйте прихватки.
4. Нарезанные овощи готовьте сразу.
5. Охлаждая десерт, накройте его плёнкой.

Порядок выполнения работы:

1. Найти и подписать формы глаголов (G, PI, PII).
2. Переделать предложения в нужную форму.
3. Вставить правильные формы глаголов.
4. Вставить правильные формы глаголов в предложения с предлогами.
5. Перевести предложения на английский.

Форма представления результата: письменное выполнение работы в тетради.

Критерии оценки:

Оценка «отлично»: 23-25 баллов
Оценка «хорошо»: 18-22 балла
Оценка «удовлетворительно»: 15-17 баллов
Оценка «неудовлетворительно»: менее 15 баллов

Тема 2.3 Тепловое оборудование
Практическое занятие №43
Варочное оборудование.
Введение и активизация профессиональной лексики.
Работа с текстом профессиональной направленности

Цель: формирование умений использовать профессиональную лексику по теме варочного оборудования, читать и понимать тексты профессиональной направленности.

Выполнив работу, вы будете уметь: использовать профессиональную лексику по теме варочного оборудования, читать и понимать тексты профессиональной направленности.

Выполнение работы способствует формированию:

ПК 2.1 Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий

ОК 03.1 Владеет содержанием актуальной нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, современной научной профессиональной терминологией

ОК 09.1 Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке

ОК 09.3 Извлекает необходимую информацию из документации по профессиональной тематике

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Прочитайте и переведите лексические единицы: *stove-top, range hood, gas burner, hotplate, griddle, braising pan, saucepan, boiling vat, stockpot, pressure cooker.*

Прочитайте текст.

Cooking equipment is crucial for preparing a wide variety of dishes in professional kitchens. Its efficiency largely depends on selecting the right appliances suited for specific culinary tasks.

Stovetops and range hoods are essential components of every kitchen. Gas burners and hotplates provide different heat levels for simmering, boiling, or frying. Griddles are great for cooking flatbread, pancakes, or burgers. Braising pans are ideal for slow-cooking meats or vegetables. Saucepans are used for making sauces, soups, and gravies. Boiling vats are employed for large-scale cooking of pasta, potatoes, or other staples. Stockpots are excellent for brewing broths and stocks. Pressure cookers accelerate cooking by increasing pressure and temperature.

Selecting the right cooking equipment ensures both efficiency and quality in food preparation.

Выполните задания к тексту.

1. What are the main types of cooking equipment mentioned in the text?
2. How do braising pans differ from saucepans?
3. Explain the benefits of using boiling vats.
4. What is the purpose of pressure cookers?

5. List three essential components of a professional kitchen.

Порядок выполнения работы:

1. Выполните письменный перевод лексических единиц.
2. Прочитайте текст о варочном оборудовании.
3. Выполните задания к тексту.

Форма представления результата: письменное выполнение работы в тетради.

Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется за точное выполнение всех заданий, грамотный перевод терминов и правильное выполнение заданий

Оценка «хорошо» выставляется при наличии одной-двух незначительных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при наличии трёх-пяти ошибок, незначительно искажающих смысл.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за шесть и более ошибок или невыполнение задания.

Тема 2.3 Тепловое оборудование

Практическое занятие №44

Варочное оборудование.

Правила безопасной эксплуатации. Работа с инструкцией

Цель: формирование умений использовать профессиональную лексику по теме варочного оборудования и безопасной эксплуатации, читать и понимать инструкции по эксплуатации.

Выполнив работу, вы будете уметь: использовать профессиональную лексику по теме варочного оборудования и безопасной эксплуатации, читать и понимать инструкции по эксплуатации.

Выполнение работы способствует формированию:

ПК 2.1 Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий

ОК 03.1 Владеет содержанием актуальной нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, современной научной профессиональной терминологией

ОК 09.1 Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке

ОК 09.3 Извлекает необходимую информацию из документации по профессиональной тематике

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Прочитайте и переведите лексические единицы: *user manual, operating mode, ignition system, flame spreader, auto-shutoff feature, gas detector, pilot light, anti-overflow protection, self-cleaning option, safety lock.*

Прочитайте инструкцию по безопасной эксплуатации варочного оборудования.

Using cooking equipment safely is crucial for preventing accidents and ensuring the longevity of appliances. Adhering to manufacturer guidelines is essential for maintaining proper operation and avoiding hazards. General safety measures include:

- Reading the user manual before initial use.
- Selecting the correct operating mode for specific tasks.
- Ensuring proper ventilation to prevent gas buildup.
- Regularly checking the ignition system and flame spreader.
- Utilizing the auto-shutoff feature to prevent overheating.
- Equipping the kitchen with gas detectors.
- Verifying the pilot light is lit before lighting the burner.
- Implementing anti-overflow protections to prevent boiling liquids from reaching the burner.
- Taking advantage of self-cleaning options for easier maintenance.
- Engaging safety locks to prevent unauthorized use.

Following these guidelines ensures safe and efficient operation of cooking equipment.

Выполните задания к тексту.

1. What are the primary safety measures for using cooking equipment?
2. Explain the purpose of the auto-shutoff feature.
3. Why is it important to check the ignition system regularly?
4. Describe the function of gas detectors.
5. List three safety features mentioned in the text.

Порядок выполнения работы:

1. Выполните письменный перевод лексических единиц.
2. Прочитайте инструкцию по безопасной эксплуатации варочного оборудования.
3. Выполните задания к тексту.

Форма представления результата: письменное выполнение работы в тетради.

Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется за точное выполнение всех заданий, грамотный перевод терминов и правильное выполнение заданий

Оценка «хорошо» выставляется при наличии одной-двух незначительных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при наличии трёх-пяти ошибок, незначительно искажающих смысл.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за шесть и более ошибок или невыполнение задания.

Тема 2.3 Тепловое оборудование

Практическое занятие №45

Жарочное оборудование

Введение и активизация профессиональной лексики.

Работа с текстом профессиональной направленности

Цель: формирование умений использовать профессиональную лексику по теме жарочного оборудования, читать и понимать тексты профессиональной направленности.

Выполнив работу, вы будете уметь: использовать профессиональную лексику по теме жарочного оборудования, читать и понимать тексты профессиональной направленности.

Выполнение работы способствует формированию:

ПК 2.1 Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий

ОК 03.1 Владеет содержанием актуальной нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, современной научной профессиональной терминологией

ОК 09.1 Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке

ОК 09.3 Извлекает необходимую информацию из документации по профессиональной тематике

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Прочитайте и переведите лексические единицы: *broiler, deep fryer, salamander, panini press, contact grill, pizza oven, stone hearth, rotisserie, BBQ pit, electric griddle, charcoal grill, infrared heater, cast iron griddle, wood-fired oven, toaster oven.*

Прочитайте текст о жарочном оборудовании.

Roasting and frying equipment are essential for cooking a broad spectrum of dishes, from grilled meats to fried snacks. Proper selection and utilization of these appliances are critical for achieving high-quality results.

Broilers and salamanders provide direct top-heat for browning meats or reheating dishes. Deep fryers immerse food in hot oil, creating crispy exteriors. Panini presses cook sandwiches with even pressure. Contact grills sear both sides of food simultaneously. Pizza ovens with stone hearths enhance the flavor and texture of pizza bases. Rotisseries spin meats, ensuring even cooking. BBQ pits allow slow-roasting over open flames. Electric griddles offer consistent heat distribution for cooking pancakes, omelets, or burgers.

Choosing the right roasting and frying equipment ensures efficient and delicious cooking.

Выполните задания к тексту.

1. What are the main types of roasting and frying equipment listed in the text?
2. How do contact grills differ from panini presses?
3. Explain the benefits of pizza ovens with stone hearths.
4. Describe the function of rotisseries.
5. List three types of equipment for cooking grilled foods.

Порядок выполнения работы:

1. Выполните письменный перевод лексических единиц.
2. Прочитайте текст о жарочном оборудовании.
3. Выполните задания к тексту.

Форма представления результата: письменное выполнение работы в тетради.

Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется за точное выполнение всех заданий, грамотный перевод терминов и правильное выполнение заданий

Оценка «хорошо» выставляется при наличии одной-двух незначительных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при наличии трёх-пяти ошибок, незначительно искажающих смысл.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за шесть и более ошибок или невыполнение задания.

Тема 2.3 Тепловое оборудование

Практическое занятие №46

Жарочное оборудование

Правила безопасной эксплуатации. Работа с инструкцией

Цель: формирование умений использовать профессиональную лексику по теме жарочного оборудования и безопасной эксплуатации, читать и понимать инструкции по эксплуатации.

Выполнив работу, вы будете уметь: использовать профессиональную лексику по теме жарочного оборудования и безопасной эксплуатации, читать и понимать инструкции по эксплуатации.

Выполнение работы способствует формированию:

ПК 2.1 Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий

ОК 03.1 Владеет содержанием актуальной нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, современной научной профессиональной терминологией

ОК 09.1 Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке

ОК 09.3 Извлекает необходимую информацию из документации по профессиональной тематике

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Прочитайте и переведите лексические единицы: *temperature controller, grease trap, heat-resistant gloves, splatter guard, oil filtration system, automatic timer, fireproof mat, fat residue collector, hood exhaust fan, thermometer probe.*

Прочитайте инструкцию по безопасной эксплуатации жарочного оборудования.

Operating roasting and frying equipment safely is imperative to prevent accidents and ensure the longevity of appliances. Complying with safety guidelines ensures optimal performance and avoids potential hazards. General safety measures include:

- Setting the correct temperature using controllers.
- Installing grease traps to prevent oil overflow.
- Using heat-resistant gloves when handling hot surfaces.
- Employing splatter guards to avoid oil splashes.
- Regularly cleaning the oil filtration system.
- Programming automatic timers to prevent overcooking.
- Placing fireproof mats beneath fryers.
- Emptying fat residue collectors frequently.

- Ensuring proper ventilation with hood exhaust fans.
- Periodically checking thermometer probes for accuracy.

Adhering to these safety measures ensures safe and efficient operation of roasting and frying equipment.

Выполните задания к тексту.

1. What are the primary safety measures for using roasting and frying equipment?
2. Explain the purpose of grease traps.
3. Why is it important to empty fat residue collectors regularly?
4. Describe the function of thermometer probes.
5. List three safety accessories mentioned in the text.

Порядок выполнения работы:

1. Выполните письменный перевод лексических единиц.
2. Прочитайте инструкцию по безопасной эксплуатации жарочного оборудования.
3. Выполните задания к тексту.

Форма представления результата: письменное выполнение работы в тетради.

Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется за точное выполнение всех заданий, грамотный перевод терминов и правильное выполнение заданий

Оценка «хорошо» выставляется при наличии одной-двух незначительных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при наличии трёх-пяти ошибок, незначительно искажающих смысл.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за шесть и более ошибок или невыполнение задания.

Тема 2.3 Тепловое оборудование

Практическое занятие №47

Многофункциональное оборудование.

Введение и активизация профессиональной лексики.

Работа с текстом профессиональной направленности

Цель: формирование умений использовать профессиональную лексику по теме многофункционального оборудования, читать и понимать тексты профессиональной направленности.

Выполнив работу, вы будете уметь: использовать профессиональную лексику по теме многофункционального оборудования, читать и понимать тексты профессиональной направленности.

Выполнение работы способствует формированию:

ПК 2.1 Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий

ОК 03.1 Владеет содержанием актуальной нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, современной научной профессиональной терминологией

ОК 09.1 Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке

ОК 09.3 Извлекает необходимую информацию из документации по профессиональной тематике

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Прочитайте и переведите лексические единицы: *combination oven, immersion blender, planetary mixer, food processor, multi-function kettle, rice cooker, soup kettle, vacuum packer, coffee brewer, ice maker*.

Прочитайте текст о многофункциональном оборудовании.

Multi-function kitchen equipment is becoming increasingly popular in professional kitchens due to its versatility and efficiency. These appliances combine multiple functionalities into one unit, saving space and reducing costs.

Combination ovens allow for simultaneous baking, roasting, and steaming. Immersion blenders easily puree soups and sauces. Planetary mixers knead dough and whip cream. Food processors chop, grate, and mix ingredients. Multi-function kettles brew tea, cook porridge, and heat soups. Rice cookers prepare perfectly cooked rice. Soup kettles ensure consistent heating of soups. Vacuum packers extend the shelf life of food. Coffee brewers provide espresso and lattes. Ice makers produce ice cubes for cocktails and drinks.

Employing multifunctional equipment makes kitchens more productive and economical.

Выполните задания к тексту.

1. What are the main types of multifunctional kitchen equipment mentioned in the text?
2. How do combination ovens enhance cooking capabilities?
3. Explain the purpose of planetary mixers.
4. Describe the advantages of using multi-function kettles.
5. List three benefits of employing multifunctional equipment in professional kitchens.

Порядок выполнения работы:

1. Выполните письменный перевод лексических единиц.
2. Прочитайте текст о многофункциональном оборудовании.
3. Выполните задания к тексту.

Форма представления результата: письменное выполнение работы в тетради.

Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется за точное выполнение всех заданий, грамотный перевод терминов и правильное выполнение заданий

Оценка «хорошо» выставляется при наличии одной-двух незначительных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при наличии трёх-пяти ошибок, незначительно искажающих смысл.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за шесть и более ошибок или невыполнение задания.

Тема 2.3 Тепловое оборудование

Практическое занятие №48

Многофункциональное оборудование. Правила безопасной эксплуатации. Работа с инструкцией

Цель: формирование умений использовать профессиональную лексику по теме многофункционального оборудования и безопасной эксплуатации, читать и понимать инструкции по эксплуатации.

Выполнив работу, вы будете уметь: использовать профессиональную лексику по теме многофункционального оборудования и безопасной эксплуатации, читать и понимать инструкции по эксплуатации.

Выполнение работы способствует формированию:

ПК 2.1 Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий

ОК 03.1 Владеет содержанием актуальной нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, современной научной профессиональной терминологией

ОК 09.1 Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке

ОК 09.3 Извлекает необходимую информацию из документации по профессиональной тематике

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Прочитайте и переведите лексические единицы: *safety latch, automatic shut-off, overload protection, temperature limiter, emergency stop button, non-skid feet, cool-touch housing, cable clamp, lockout-tagout procedure, circuit breaker*.

Прочитайте инструкцию по безопасной эксплуатации многофункционального оборудования.

Ensuring the safe operation of multifunctional kitchen equipment is crucial for preventing accidents and maintaining appliance longevity. Observing safety guidelines is essential for optimal performance and hazard reduction. Basic safety measures include:

- Securing the equipment with safety latches.
- Enabling automatic shut-off mechanisms.
- Installing overload protection to prevent motor burnouts.
- Setting temperature limiters to avoid overheating.
- Accessibility of emergency stop buttons.
- Using non-skid feet to stabilize equipment.
- Employing cool-touch housings to prevent burns.
- Fastening cables with cable clamps.
- Implementing lockout-tagout procedures for maintenance.
- Connecting to protected circuits with circuit breakers.

Complying with these safety measures ensures safe and efficient operation of multifunctional equipment.

Выполните задания к тексту.

1. What are the primary safety measures for using multifunctional kitchen equipment?

2. Explain the purpose of automatic shut-off mechanisms.
3. Why is it important to install temperature limiters?
4. Describe the function of non-skid feet.
5. List three safety features mentioned in the text.

Порядок выполнения работы:

1. Выполните письменный перевод лексических единиц.
2. Прочитайте инструкцию по безопасной эксплуатации многофункционального оборудования.
3. Выполните задания к тексту.

Форма представления результата: письменное выполнение работы в тетради.

Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется за точное выполнение всех заданий, грамотный перевод терминов и правильное выполнение заданий

Оценка «хорошо» выставляется при наличии одной-двух незначительных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при наличии трёх-пяти ошибок, незначительно искажающих смысл.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за шесть и более ошибок или невыполнение задания.

Тема 2.4 Холодильное оборудование

Практическое занятие №49

Холодильные шкафы, холодильные камеры.

Введение и активизация профессиональной лексики.

Работа с текстом профессиональной направленности

Цель: формирование умений использовать профессиональную лексику по теме холодильных шкафов и камер, читать и понимать тексты профессиональной направленности.

Выполнив работу, вы будете уметь: использовать профессиональную лексику по теме холодильных шкафов и камер, читать и понимать тексты профессиональной направленности.

Выполнение работы способствует формированию:

ПК 2.1 Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий

ОК 03.1 Владеет содержанием актуальной нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, современной научной профессиональной терминологией

ОК 09.1 Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке

ОК 09.3 Извлекает необходимую информацию из документации по профессиональной тематике

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Прочитайте и переведите лексические единицы: *reach-in refrigerator, walk-in cooler, glass-doored display, frost-free system, defrost cycle, digital thermostat, LED interior lights, antibacterial lining, door gasket, self-closing doors*.

Прочитайте текст о холодильных шкафах и камерах.

Commercial refrigeration units are vital for maintaining the quality and safety of perishable foods. They come in various configurations tailored to different needs, such as reach-in refrigerators, walk-in coolers, and glass-doored displays.

Reach-in refrigerators are compact units designed for storing smaller amounts of food. They are often found in restaurants and bars, providing easy access to ingredients and beverages. Walk-in coolers, on the other hand, offer spacious interiors perfect for bulk storage, allowing businesses to manage large inventories efficiently. Glass-doored displays act as dual-purpose solutions, both preserving and showcasing products, especially in grocery stores and delis.

Advanced features, such as frost-free systems, prevent ice accumulation, ensuring consistent cooling. Defrost cycles automatically melt built-up frost, reducing maintenance efforts. Digital thermostats allow precise temperature adjustments, ensuring food stays fresh. LED interior lights brighten the interiors, enhancing visibility. Antibacterial linings inhibit microbial growth, contributing to food safety. Door gaskets create airtight seals, preventing temperature fluctuations. Self-closing doors ensure minimal energy losses by closing automatically.

Overall, choosing the right refrigeration solution contributes significantly to maintaining food quality and operational efficiency.

Выполните задания к тексту.

1. What are the main types of commercial refrigeration units mentioned in the text?
2. Explain the advantages of frost-free systems.
3. Describe the role of digital thermostats in refrigeration units.
4. List three advanced features of modern refrigeration units.
5. Outline the benefits of antibacterial linings.

Порядок выполнения работы:

1. Выполните письменный перевод лексических единиц.
2. Прочитайте текст о холодильных шкафах и камерах.
3. Выполните задания к тексту.

Форма представления результата: письменное выполнение работы в тетради.

Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется за точное выполнение всех заданий, грамотный перевод терминов и правильное выполнение заданий

Оценка «хорошо» выставляется при наличии одной-двух незначительных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при наличии трёх-пяти ошибок, незначительно искажающих смысл.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за шесть и более ошибок или невыполнение задания.

Тема 2.4 Холодильное оборудование

Практическое занятие №50

Холодильные прилавки и витрины.
Введение и активизация профессиональной лексики.
Работа с текстом профессиональной направленности

Цель: формирование умений использовать профессиональную лексику по теме холодильных прилавков и витрин, читать и понимать тексты профессиональной направленности.

Выполнив работу, вы будете уметь: использовать профессиональную лексику по теме холодильных прилавков и витрин, читать и понимать тексты профессиональной направленности.

Выполнение работы способствует формированию:

ПК 2.1 Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий

ОК 03.1 Владеет содержанием актуальной нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, современной научной профессиональной терминологией

ОК 09.1 Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке

ОК 09.3 Извлекает необходимую информацию из документации по профессиональной тематике

Задание:

Прочитайте и переведите лексические единицы: *countertop refrigerator, deli case, display freezer, built-in wine cooler, undercounter drawer, mobile merchandiser, pass-thru cooler, drop-down shutter, modular display, curved glass front.*

Прочитайте текст о холодильных прилавках и витринах.

Retail refrigeration units are designed to attract customers and preserve the quality of displayed products. These units include countertop refrigerators, deli cases, display freezers, and modular displays.

Countertop refrigerators are ideal for displaying smaller items. Deli cases exhibit meats, cheeses, and salads. Display freezers show frozen treats like ice cream. Built-in wine coolers preserve wines at optimal temperatures. Undercounter drawers provide extra storage space. Mobile merchandisers promote impulse purchases. Pass-thru coolers allow access from both sides. Drop-down shutters protect products from UV rays. Modular displays adapt to various layouts. Curved glass fronts enhance visual appeal.

Selecting the right retail refrigeration unit ensures both product safety and attractive presentation.

Выполните задания к тексту.

1. What are the main types of retail refrigeration units mentioned in the text?
2. How do deli cases benefit food retailers?
3. Explain the advantages of mobile merchandisers.
4. Describe the function of curved glass fronts.
5. List three features of retail refrigeration units that enhance product visibility.

Порядок выполнения работы:

1. Выполните письменный перевод лексических единиц.
2. Прочитайте текст о холодильных прилавках и витринах.
3. Выполните задания к тексту.

Форма представления результата: письменное выполнение работы в тетради.

Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется за точное выполнение всех заданий, грамотный перевод терминов и правильное выполнение заданий

Оценка «хорошо» выставляется при наличии одной-двух незначительных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при наличии трёх-пяти ошибок, незначительно искажающих смысл.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за шесть и более ошибок или невыполнение задания.

Тема 2.4 Холодильное оборудование**Практическое занятие №51****Правила безопасной эксплуатации холодильного оборудования.****Работа с инструкцией**

Цель: формирование умений использовать профессиональную лексику по теме безопасного использования холодильного оборудования, читать и понимать инструкции по эксплуатации.

Выполнив работу, вы будете уметь: использовать профессиональную лексику по теме безопасного использования холодильного оборудования, читать и понимать инструкции по эксплуатации.

Выполнение работы способствует формированию:

ПК 2.1 Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий

ОК 03.1 Владеет содержанием актуальной нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, современной научной профессиональной терминологией

ОК 09.1 Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке

ОК 09.3 Извлекает необходимую информацию из документации по профессиональной тематике

Задание:

Прочитайте и переведите лексические единицы: *safety valve, condenser coil, defrost cycle, temperature sensor, drain pan, refrigerant leak detector, alarm system, electrical fuse, insulation cover, ventilator.*

Прочитайте инструкцию по безопасной эксплуатации холодильного оборудования.

Safe operation of refrigeration units is essential for preventing accidents and ensuring reliable functionality. Here are basic safety measures to observe:

- Installation: Ensure the equipment is installed in a well-ventilated area away from flammable materials.
- Regular Maintenance: Check condenser coils periodically to keep them clean and free of debris.
- Defrost Cycle: Follow the defrost schedule to prevent ice buildup inside the unit.
- Emergency Stop Button: Know the location of the emergency stop button and test it occasionally.
- Refrigerant Leak Detection: Monitor the equipment for leaks using appropriate sensors or indicators.
- Alarm System: Configure the alarm system to alert personnel promptly in case of malfunctions.
- Electrical Protection: Install electrical fuses or circuit breakers to prevent short circuits and fires.

- Insulation Cover: Keep all insulation intact to avoid unnecessary heat transfer.
- Ventilation: Ensure adequate ventilation to dissipate heat generated by the compressor.

Выполните задания к тексту:

1. What are the main steps for installing refrigeration units safely?
2. Explain why regular maintenance of condenser coils is important.
3. Describe the purpose of the defrost cycle.
4. What is the function of the refrigerant leak detector?
5. List three safety features outlined in the instruction.

Порядок выполнения работы:

1. Выполните письменный перевод лексических единиц.
2. Прочитайте инструкцию по безопасной эксплуатации холодильного оборудования.
3. Выполните задания к тексту.

Форма представления результата: письменное выполнение работы в тетради.

Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется за точное выполнение всех заданий, грамотный перевод терминов и правильное выполнение заданий

Оценка «хорошо» выставляется при наличии одной-двух незначительных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при наличии трёх-пяти ошибок, незначительно искажающих смысл.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за шесть и более ошибок или невыполнение задания.

Тема 2.4 Холодильное оборудование

Практическое занятие №52

Контрольная работа

Цель: проверка уровня сформированных профессиональных знаний и умений.

Выполнив работу, вы будете уметь: применять полученные знания для выполнения тестовых заданий.

Выполнение работы способствует развитию:

ПК 2.1 Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий

ОК 03.1 Владеет содержанием актуальной нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, современной научной профессиональной терминологией

ОК 09.1 Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке

ОК 09.3 Извлекает необходимую информацию из документации по профессиональной тематике

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Задание 1.

Заполните пропуски, используя инфинитив / герундий / причастие).

1. The chef decided (purchase) a new combi oven.
2. (operate) industrial equipment requires training.
3. The technician repaired the (break) fryer and solved the problem.
4. Avoid (touch) hot surfaces without gloves.
5. The sous-chef finished (chop) vegetables just before the rush hour.

Задание 2.

Соотнесите виды оборудования (1-5) с их характеристиками (А-Е).

6. Induction cooker
 7. Convection oven
 8. Blast chiller
 9. Salamander broiler
 10. Immersion circulator
-
- A. High-heat top-down broiling
 - B. Rapidly cools food to +3°C
 - C. Uses magnetic fields for precise heating
 - D. Circulates hot air for even baking
 - E. Precisely controls water temperature for sous-vide cooking

Задание 3.

Изучите правила безопасности.

Rational Combi Oven Safety Manual

- Always preheat to recipe temperature $\pm 15^{\circ}\text{C}$.
- Use heat-resistant gloves when loading/unloading.
- Never spray water on hot surfaces.
- Clean grease filters weekly.

Ответьте на вопросы.

11. What temperature accuracy is required?
12. What protective gear is needed for handling trays?
13. How often should grease filters be cleaned?

Задание 4.

Найдите и исправьте 3 ошибки, используя модальные глаголы *You must/mustn't*

Grill Safety

14. Clean surfaces with water while hot.
15. Wear loose sleeves near open flame.
16. Store knives blade-up for quick access.

Задание 5.

Составьте инструкцию из 4 шагов по использованию вакуумного упаковщика.

17. Preparation:

Подготовьте продукты: нарежьте, охладите до $+4^{\circ}\text{C}$.

18. Sealing:

Поместите продукты в пакет, выровняйте края.

19. Machine setup:

Установите режим «Moist Foods», запустите вакуумирование.

20. Safety:

Не касайтесь нагревательного элемента; проверьте целостность пакета.

Порядок выполнения работы:

Выполните задания по переводу и заполнению пропусков.

1. Соотнесите виды оборудования с описаниями.
2. Изучите инструкцию по безопасности и ответьте на вопросы.
3. Найдите и исправьте ошибки в тексте.
4. Составьте пошаговую инструкцию по использованию оборудования.

Форма представления результата: письменное выполнение работы в тетради.

Критерии оценки:

Оценка «отлично»: 19-20 баллов

Оценка «хорошо»: 15-18 баллов

Оценка «удовлетворительно»: 12-14 баллов

Оценка «неудовлетворительно»: менее 12 баллов

Тема 2.5 Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производств

Практическое занятие №53

Классификация организаций питания.

Введение и активизация профессиональной лексики.

Работа с текстом профессиональной направленности

Цель: формирование умений использовать профессиональную лексику по теме классификации предприятий питания, читать и понимать тексты профессиональной направленности.

Выполнив работу, вы будете уметь: использовать профессиональную лексику по теме классификации предприятий питания, читать и понимать тексты профессиональной направленности.

Выполнение работы способствует формированию:

ПК 2.1 Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий

ОК 03.1 Владеет содержанием актуальной нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, современной научной профессиональной терминологией

ОК 09.1 Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке

ОК 09.3 Извлекает необходимую информацию из документации по профессиональной тематике

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Прочитайте и переведите лексические единицы: *restaurant, cafeteria, buffet, bar, takeaway outlet, fine dining establishment, casual dining restaurant, family-style restaurant, theme restaurant, pop-up restaurant, sit-down service, diverse menus, self-service, buffets, serving lines, full-service dining, alcoholic beverages, convenience, haute cuisine, elegant décor, moderate prices, relaxed atmospheres, homey settings, shared platters, temporary ventures.*

Прочитайте текст о классификации предприятий питания.

Classification of foodservice establishments varies depending on their format, service style, pricing strategy, and target audience. Understanding this classification helps professionals tailor business strategies accordingly. The most common categories include:

- Restaurant: Traditional dining venues offering sit-down service, diverse menus, and formal or informal ambiance.
 - Cafeteria: Self-service eateries featuring buffets or serving lines, common in institutions like schools and hospitals.
 - Buffet: Full-service dining with extensive choices presented in a single area, encouraging patrons to select what they desire.
 - Bar: Primarily focused on alcoholic beverages, with limited food offerings, often acting as social gathering spots.
 - Takeaway outlet: Businesses specialized in delivering or carrying out orders, emphasizing convenience and speed.
 - Fine dining establishment: Luxury restaurants offering haute cuisine, elegant décor, and impeccable service.
 - Casual dining restaurant: Moderate-priced venues focusing on relaxed atmospheres and heartier fare.
 - Family-style restaurant: Homey settings geared towards families, often characterized by shared platters and communal seating.
 - Theme restaurant: Venues distinguished by unique themes, from retro diner styles to futuristic interiors.
 - Pop-up restaurant: Temporary ventures appearing briefly in locations such as parks or event halls.
- Understanding these classifications aids in effective marketing and meeting client preferences.

Выполните задания к тексту.

1. What are the main categories of foodservice establishments outlined in the text?
2. Explain the difference between fine dining and casual dining restaurants.
3. Describe the characteristics of a theme restaurant.
4. Name two categories aimed predominantly at drink services rather than food.
5. List three types of establishments associated with quick service.

Порядок выполнения работы:

1. Выполните письменный перевод лексических единиц.
2. Прочитайте текст о классификации предприятий питания.
3. Выполните задания к тексту.

Форма представления результата: письменное выполнение работы в тетради.

Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется за точное выполнение всех заданий, грамотный перевод терминов и правильное выполнение заданий

Оценка «хорошо» выставляется при наличии одной-двух незначительных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при наличии трёх-пяти ошибок, незначительно искажающих смысл.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за шесть и более ошибок или невыполнение задания.

Тема 2.5 Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производств

Практическое занятие №54

Планировка производственных помещений организаций питания.

Введение и активизация профессиональной лексики.

Работа с текстом профессиональной направленности

Цель: формирование умений использовать профессиональную лексику по теме планировки производственных помещений предприятий питания, читать и понимать тексты профессиональной направленности.

Выполнив работу, вы будете уметь: использовать профессиональную лексику по теме планировки производственных помещений предприятий питания, читать и понимать тексты профессиональной направленности.

Выполнение работы способствует формированию:

ПК 2.1 Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий

ОК 03.1 Владеет содержанием актуальной нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, современной научной профессиональной терминологией

ОК 09.1 Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке

ОК 09.3 Извлекает необходимую информацию из документации по профессиональной тематике

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Прочитайте и переведите лексические единицы: *layout, workflow, zone segregation, cross-contamination, handwashing station, waste disposal area, HACCP-compliant layout, walkway, storage zone, preparation area*.

Прочитайте текст о планировке производственных помещений предприятий питания.

Efficient kitchen layout and organization are essential for maximizing productivity, ensuring food safety, and minimizing operational inefficiencies. A well-planned setup considers the flow of work, division of tasks, and prevention of contamination.

A strategic layout integrates all kitchen zones, such as preparation, cooking, and cleanup areas, to streamline workflow. By dividing the space into functional sections, each task becomes easier to perform. For instance, zone segregation prevents cross-contamination by isolating raw ingredients from cooked ones. Having dedicated handwashing stations ensures staff follow hygiene protocols. Clearly defined waste disposal areas prevent clutter and odor issues. Compliance with HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) principles guarantees food safety through structured layouts.

Well-defined pathways, known as walkways, prevent collisions among employees, ensuring smoother traffic flows. Storage zones house supplies and ingredients logically, enhancing retrieval efficiency. Preparation areas are arranged for maximum efficiency, with essential tools readily accessible.

Overall, an intelligent kitchen layout improves workflow, enhances safety, and contributes to overall operational excellence.

Выполните задания к тексту.

1. What are the key elements of an efficient kitchen layout?
2. Explain the importance of zone segregation.
3. Describe the role of handwashing stations in a kitchen.
4. List three features that make a kitchen layout HACCP compliant.
5. Outline the benefits of well-designed walkways.

Порядок выполнения работы:

1. Выполните письменный перевод лексических единиц.
2. Прочитайте текст о планировке производственных помещений предприятий питания.
3. Выполните задания к тексту.

Форма представления результата: письменное выполнение работы в тетради.

Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется за точное выполнение всех заданий, грамотный перевод терминов и правильное выполнение заданий

Оценка «хорошо» выставляется при наличии одной-двух незначительных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при наличии трёх-пяти ошибок, незначительно искажающих смысл.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за шесть и более ошибок или невыполнение задания.

Тема 2.5 Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производств

Практическое занятие №55

Техническое оснащение зон кухни.

Введение и активизация профессиональной лексики.

Работа с текстом профессиональной направленности

Цель: формирование умений использовать профессиональную лексику по теме технического оснащения зон кухни, читать и понимать тексты профессиональной направленности.

Выполнив работу, вы будете уметь: использовать профессиональную лексику по теме технического оснащения зон кухни, читать и понимать тексты профессиональной направленности.

Выполнение работы способствует формированию:

ПК 2.1 Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий

ОК 03.1 Владеет содержанием актуальной нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, современной научной профессиональной терминологией

ОК 09.1 Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке

ОК 09.3 Извлекает необходимую информацию из документации по профессиональной тематике

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Прочитайте и переведите лексические единицы: *equipment specification, utility connection, ventilation system, drainage system, HVAC system, point-of-use sink, centralized utilities, water filtration system, electrical panel, fire suppression system*.

Прочитайте текст о техническом оснащении зон кухни.

Kitchen zones are equipped with specialized appliances and infrastructure to support efficient food preparation and service. Each section requires specific installations to ensure smooth functioning and comply with safety regulations.

Equipment specification dictates the choice of appliances according to the required functions. Kitchen zones necessitate reliable utility connections, such as water, gas, and electricity, distributed strategically across the space. Ventilation systems expel odors and regulate air circulation, creating a pleasant and safe working environment. Effective drainage systems dispose of wastewater quickly and reliably. HVAC systems control temperature and humidity levels, preventing condensation and unpleasant smells.

Other essentials include point-of-use sinks for immediate cleaning purposes, centralized utilities grouping water, gas, and electrical connections, water filtration systems guaranteeing clean water supply, electrical panels distributing power safely, and fire suppression systems addressing emergencies effectively.

Properly installed equipment and infrastructure enhance kitchen efficiency, improve safety, and deliver high-quality results.

Выполните задания к тексту.

1. What are the key elements of kitchen zone equipment installation?
2. Explain the importance of ventilation systems.
3. Describe the role of drainage systems in a kitchen.
4. List three essential systems supporting kitchen operations.
5. Outline the benefits of centralized utilities.

Порядок выполнения работы:

1. Выполните письменный перевод лексических единиц.
2. Прочитайте текст о техническом оснащении зон кухни.
3. Выполните задания к тексту.

Форма представления результата: письменное выполнение работы в тетради.

Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется за точное выполнение всех заданий, грамотный перевод терминов и правильное выполнение заданий

Оценка «хорошо» выставляется при наличии одной-двух незначительных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при наличии трёх-пяти ошибок, незначительно искажающих смысл.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за шесть и более ошибок или невыполнение задания.

Тема 2.5 Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производств

Практическое занятие №56

Техническое оснащение кондитерского цеха.

Введение и активизация профессиональной лексики.

Работа с текстом профессиональной направленности

Цель: формирование умений использовать профессиональную лексику по теме технического оснащения кондитерского цеха, читать и понимать тексты профессиональной направленности.

Выполнив работу, вы будете уметь: использовать профессиональную лексику по теме технического оснащения кондитерского цеха, читать и понимать тексты профессиональной направленности.

Выполнение работы способствует формированию:

ПК 2.1 Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий

ОК 03.1 Владеет содержанием актуальной нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, современной научной профессиональной терминологией

ОК 09.1 Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке

ОК 09.3 Извлекает необходимую информацию из документации по профессиональной тематике

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Прочитайте и переведите лексические единицы: *pastry oven, proofing cabinet, mixing machine, cake decorator, chocolate tempering machine, sugar spinner, macaron moulder, silpat sheet, wire rack, cookie press.*

Прочитайте текст о техническом оснащении кондитерского цеха.

Proper technical equipment is essential for producing high-quality confectionery products. Modern machinery enhances productivity, efficiency, and aesthetic appeal. Core equipment typically includes:

- Pastry ovens for baking everything from bread to cakes.
- Proofing cabinets that assist in the leavening process.
- Mixing machines for thorough mixing of dough and batter.
- Cake decorators that facilitate artistic finishing touches.
- Chocolate tempering machines for achieving glossy finishes on chocolate creations.
- Sugar spinners that craft spun sugar threads.
- Macaron moulders for uniform macaron shell shapes.
- Silpat sheets that prevent sticky dough from adhering to baking trays.
- Wire racks for efficient cooling of baked goods.
- Cookie presses for shaping cookie dough creatively.

Proactive investment in proper equipment transforms ordinary baking into exquisite pastry artistry.

Выполните задания к тексту.

1. What are the core pieces of equipment in a pastry workshop?
2. Explain the purpose of proofing cabinets.
3. Describe the function of chocolate tempering machines.
4. List three essential tools for decorating cakes.
5. Outline the benefits of using wire racks

Порядок выполнения работы:

1. Выполните письменный перевод лексических единиц.
2. Прочитайте текст о техническом оснащении кондитерского цеха.
3. Выполните задания к тексту.

Форма представления результата: письменное выполнение работы в тетради.

Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется за точное выполнение всех заданий, грамотный перевод терминов и правильное выполнение заданий

Оценка «хорошо» выставляется при наличии одной-двух незначительных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при наличии трёх-пяти ошибок, незначительно искажающих смысл.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за шесть и более ошибок или невыполнение задания.

Тема 2.5 Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производств

Практическое занятие №57

Тестирование

Цель: проверка уровня сформированных профессиональных знаний и умений.

Выполнив работу, вы будете уметь: применять полученные знания для выполнения тестовых заданий.

Выполнение работы способствует формированию:

ПК 2.1 Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий

ОК 03.1 Владеет содержанием актуальной нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, современной научной профессиональной терминологией

ОК 09.1 Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке

ОК 09.3 Извлекает необходимую информацию из документации по профессиональной тематике

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Задание 1. Сопоставьте термин с его определением.

1. Combinational oven

- A. Oven capable of cooking with steam and hot air simultaneously
- B. Small appliance for generating ice cubes
- C. Device for mixing ingredients
- 2. Bain-marie
 - A. A tool for mixing ingredients
 - B. A boiler used for indirect heating
 - C. A kitchen accessory for rolling dough
- 3. Immersion blender
 - A. A handheld blender inserted directly into a container
 - B. A small oven for warming food
 - C. A stand-alone machine for blending ingredients
- 4. Deep fryer
 - A. An appliance for submerging food in hot oil
 - B. A container for holding liquids
 - C. A machine for making bread
- 5. Pressure cooker
 - A. A device that cooks under elevated pressure and temperature
 - B. A vessel for measuring liquids
 - C. A plate for serving food

Задание 2. Выберите правильный ответ.

- 6. What is the purpose of a combinational oven?
 - A. Simultaneous baking and steaming
 - B. Heating water
 - C. Brewing coffee
- 7. Which piece of equipment is used for gentle heating?
 - A. Bain-marie
 - B. Microwave
 - C. Toaster
- 8. What is the main function of a deep fryer?
 - A. Submerging food in hot oil
 - B. Making bread
 - C. Grinding coffee beans
- 9. What type of refrigeration unit is best for bulk storage?
 - A. Walk-in cooler
 - B. Mini-bar fridge
 - C. Counter-top cooler
- 10. What is the purpose of a pressure cooker?
 - A. Speeding up cooking by increasing pressure
 - B. Measuring ingredients
 - C. Mixing dough

Задание 3. Ответьте на вопросы.

- 11. Describe the main types of refrigeration units used in professional kitchens.
- 12. Explain the purpose of ventilation systems in kitchens.
- 13. What are the advantages of using combinational ovens?
- 14. List three essential pieces of equipment for a pastry shop.
- 15. Describe the benefits of having an immersion blender.

- Задание 4. Завершите предложения.
16. The main purpose of a combinational oven is to...
 17. A deep fryer is used for...
 18. The pressure cooker speeds up cooking by...
 19. Bain-maries are essential for...
 20. Immersion blenders are helpful because...

Порядок выполнения работы: выполните тестовые задания.

Форма представления результата: письменное выполнение работы в тетради.

Критерии оценки:

Оценка «отлично»: 19-20 баллов

Оценка «хорошо»: 15-18 баллов

Оценка «удовлетворительно»: 12-14 баллов

Оценка «неудовлетворительно»: менее 12 баллов

Тема 2.6

Организация обслуживания

Практическое занятие №58

Столовая посуда.

Введение и активизация профессиональной лексики.

Работа с текстом профессиональной направленности

Цель: формирование умений использовать профессиональную лексику по теме столовой посуды, читать и понимать тексты профессиональной направленности.

Выполнив работу, вы будете уметь: использовать профессиональную лексику по теме столовой посуды, читать и понимать тексты профессиональной направленности.

Выполнение работы способствует формированию:

ПК 2.1 Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий

ОК 03.1 Владеет содержанием актуальной нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, современной научной профессиональной терминологией

ОК 09.1 Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке

ОК 09.3 Извлекает необходимую информацию из документации по профессиональной тематике

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Прочитайте и переведите лексические единицы: *china, ceramic, stainless steel, silverware, cutlery, stemware, crockery, dishware, serveware, bakeware*.

Прочитайте текст о столовой посуде.

Tableware encompasses a vast array of vessels and implements used in dining settings. Selection criteria depend on aesthetics, material durability, and functionality. Types of tableware include:

- China: Ceramic-based dinnerware prized for its elegance and durability.
- Ceramic: General category encompassing earthenware, stoneware, and porcelain.
- Stainless Steel: Popular for its rust-resistance and ease of cleaning.
- Silverware: Utensils made from sterling silver or silver-plated metals.
- Cutlery: Broad term referring to knives, forks, and spoons.
- Stemware: Wine glasses and champagne flutes with stems.
- Crockery: Generic term for bowls, plates, and teacups.
- Dishware: Wide-ranging term for plates, bowls, and platters.
- Serveware: Platters, trays, and servers used for presenting food.
- Bakeware: Pans, molds, and dishes used for baking.

Understanding tableware typology helps operators make informed decisions regarding purchase and usage.

Выполните задания к тексту.

1. What are the main categories of tableware mentioned in the text?
2. Explain the difference between china and ceramic.
3. Describe the advantages of stainless steel tableware.
4. List three types of cutlery.
5. Outline the benefits of using serveware.

Порядок выполнения работы:

1. Выполните письменный перевод лексических единиц.
2. Прочитайте текст о столовой посуде.

Выполните задания к тексту.

Форма представления результата: письменное выполнение работы в тетради.

Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется за точное выполнение всех заданий, грамотный перевод терминов и правильное выполнение заданий

Оценка «хорошо» выставляется при наличии одной-двух незначительных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при наличии трёх-пяти ошибок, незначительно искажающих смысл.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за шесть и более ошибок или невыполнение задания.

Тема 2.6

Организация обслуживания

Практическое занятие №59

Столовые приборы.

Введение и активизация профессиональной лексики.

Работа с текстом профессиональной направленности

Цель: формирование умений использовать профессиональную лексику по теме столовых приборов, читать и понимать тексты профессиональной направленности.

Выполнив работу, вы будете уметь: использовать профессиональную лексику по теме столовых приборов, читать и понимать тексты профессиональной направленности.

Выполнение работы способствует формированию:

ПК 2.1 Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий

ОК 03.1 Владеет содержанием актуальной нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, современной научной профессиональной терминологией

ОК 09.1 Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке

ОК 09.3 Извлекает необходимую информацию из документации по профессиональной тематике

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Прочитайте и переведите лексические единицы: *tableware, cutlery, silverware, flatware, fork, spoon, knife, teaspoon, tablespoon, dessert fork*

Прочитайте текст о столовых приборах.

Tableware comprises various implements used for eating and serving food. Proper usage enhances dining experiences and reflects etiquette.

Cutlery encompasses knives, forks, and spoons. Silverware refers to tableware made of silver or stainless steel. Flatware collectively denotes knives, forks, and spoons.

Differentiating types of cutlery aids in formal dining. Tablespoons and teaspoons serve different purposes. Forks come in various forms, such as salad forks, dinner forks, and dessert forks. Specialized knives include butter knives, steak knives, and carving knives.

Knowledge of tableware ensures correct usage and elevated dining experiences.

Задания к тексту:

1. What are the main categories of tableware?
2. Explain the distinction between flatware and silverware.
3. Describe the function of specialized knives.
4. List three types of forks.

Порядок выполнения работы:

1. Выполните письменный перевод лексических единиц.
2. Прочитайте текст о столовых приборах.
3. Выполните задания к тексту.

Форма представления результата: письменное выполнение работы в тетради.

Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется за точное выполнение всех заданий, грамотный перевод терминов и правильное выполнение заданий

Оценка «хорошо» выставляется при наличии одной-двух незначительных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при наличии трёх-пяти ошибок, незначительно искажающих смысл.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за шесть и более ошибок или невыполнение задания.

Тема 2.6 Организация обслуживания

Практическое занятие №60 Общие правила сервировки стола. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности.

Цель: формирование умений использовать профессиональную лексику по теме сервировки стола, читать и понимать тексты профессиональной направленности.

Выполнив работу, вы будете уметь: использовать профессиональную лексику по теме сервировки стола, читать и понимать тексты профессиональной направленности.

Выполнение работы способствует формированию:

ПК 2.1 Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий

ОК 03.1 Владеет содержанием актуальной нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, современной научной профессиональной терминологией

ОК 09.1 Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке

ОК 09.3 Извлекает необходимую информацию из документации по профессиональной тематике

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Прочитайте и переведите лексические единицы: *tablecloth, cutlery, napkin, plate, glassware, silverware, candlestick, centerpiece, serviette holder, place card*.

Прочитайте текст о правилах сервировки стола.

Proper table setting follows strict rules to achieve elegance and functionality. It involves arranging table linens, cutlery, plates, glasses, and other accessories according to specific principles. Here are some general guidelines:

- Tablecloth: Choose colors and textures appropriate for the occasion.
 - Cutlery: Arrange utensils in sequence of use, from outside inward.
 - Napkins: Place them either folded under forks or centered above plates.
 - Plates: Use suitable sizes for different courses.
 - Glassware: Position drinking vessels in clusters near the upper right corner.
 - Silverware: Polish silver regularly to maintain shine.
 - Centerpieces: Keep floral arrangements low enough to avoid obstructing conversation.
 - Serviette holders: Hold napkins neatly, adding visual charm.
 - Place cards: Ensure names are legibly displayed for easy seating arrangement.
- Following these guidelines creates harmonious and inviting dining experiences.

Выполните задания к тексту:

1. What are the main components of a properly set table?
2. Explain the rule for placing cutlery.
3. Where should napkins be positioned?
4. What advice is given for choosing a tablecloth color?
5. Outline the importance of proper placement of centerpieces.

Порядок выполнения работы:

4. Выполните письменный перевод лексических единиц.
5. Прочитайте текст о столовых приборах.
6. Выполните задания к тексту.

Форма представления результата: письменное выполнение работы в тетради.

Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется за точное выполнение всех заданий, грамотный перевод терминов и правильное выполнение заданий

Оценка «хорошо» выставляется при наличии одной-двух незначительных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при наличии трёх-пяти ошибок, незначительно искажающих смысл.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за шесть и более ошибок или невыполнение задания.

Тема 2.6

Организация обслуживания

Практическое занятие №61

Общие правила сервировки стола.

Введение и активизация профессиональной лексики.

Работа с текстом профессиональной направленности.

Цель: формирование умений использовать профессиональную лексику по теме видов меню, читать и понимать тексты профессиональной направленности.

Выполнив работу, вы будете уметь: использовать профессиональную лексику по теме видов меню, читать и понимать тексты профессиональной направленности.

Выполнение работы способствует формированию:

ПК 2.1 Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий

ОК 03.1 Владеет содержанием актуальной нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, современной научной профессиональной терминологией

ОК 09.1 Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке

ОК 09.3 Извлекает необходимую информацию из документации по профессиональной тематике

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Прочитайте и переведите лексические единицы: *pastry oven, proofing cabinet, mixing machine, cake decorator, chocolate tempering machine, sugar spinner, macaron moulder, silpat sheet, wire rack, cookie press*.

Прочитайте текст о техническом оснащении кондитерского цеха.

Proper technical equipment is essential for producing high-quality confectionery products. Modern machinery enhances productivity, efficiency, and aesthetic appeal. Core equipment typically includes:

- Pastry ovens for baking everything from bread to cakes.
- Proofing cabinets that assist in the leavening process.
- Mixing machines for thorough mixing of dough and batter.
- Cake decorators that facilitate artistic finishing touches.
- Chocolate tempering machines for achieving glossy finishes on chocolate creations.
- Sugar spinners that craft spun sugar threads.
- Macaron moulders for uniform macaron shell shapes.
- Silpat sheets that prevent sticky dough from adhering to baking trays.
- Wire racks for efficient cooling of baked goods.
- Cookie presses for shaping cookie dough creatively.

Proactive investment in proper equipment transforms ordinary baking into exquisite pastry artistry.

Выполните задания к тексту.

1. What are the core pieces of equipment in a pastry workshop?
2. Explain the purpose of proofing cabinets.
3. Describe the function of chocolate tempering machines.
4. List three essential tools for decorating cakes.
5. Outline the benefits of using wire racks

Порядок выполнения работы:

1. Выполните письменный перевод лексических единиц.
2. Прочитайте текст о техническом оснащении кондитерского цеха.
3. Выполните задания к тексту.

Форма представления результата: письменное выполнение работы в тетради.

Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется за точное выполнение всех заданий, грамотный перевод терминов и правильное выполнение заданий

Оценка «хорошо» выставляется при наличии одной-двух незначительных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при наличии трёх-пяти ошибок, незначительно искажающих смысл.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за шесть и более ошибок или невыполнение задания.

Тема 2.6

Организация обслуживания

Практическое занятие №62

Тестирование

Цель: проверка уровня сформированных профессиональных знаний и умений.

Выполнив работу, вы будете уметь: применять полученные знания для выполнения тестовых заданий.

Выполнение работы способствует формированию:

ПК 2.1 Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий

ОК 03.1 Владеет содержанием актуальной нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, современной научной профессиональной терминологией

ОК 09.1 Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке

ОК 09.3 Извлекает необходимую информацию из документации по профессиональной тематике

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Задание 1. Сопоставьте термин с его определением.

1. China
 - A. Porcelain-based dinnerware known for its elegance and strength.
 - B. Metal utensils used for serving.
 - C. Type of dishware used for breakfasts and lunches.
2. Cutlery
 - A. Knives, forks, and spoons.
 - B. Cooling racks for baked goods.
 - C. Tools for making macarons.
3. Serveware
 - A. Equipment for cake decoration.
 - B. Items used for presenting food on the table.
 - C. Machines for tempering chocolate.
4. Crockery
 - A. Collective term for cups, plates, and bowls.
 - B. Disposable plastic dishware.
 - C. Universal name for glass drinkware.
5. Bakeware
 - A. Special tools for pressing cookies
 - B. Forms and pans for baking and roasting
 - C. Devices for spinning sugar filaments manually.

Задание 2. Выберите правильный ответ.

6. What material is considered the finest and most durable among ceramic dishware?
 - A. China
 - B. Earthenware
 - C. Stoneware
7. What is the purpose of serveware?
 - A. Placing raw ingredients on the work surface.

- B. Presenting finished dishes on the table.
- C. Long-term storage of food products.
- 8. What is the function of dessert knives?
 - A. Cutting dense meat dishes.
 - B. Peeling fruits and vegetables.
 - C. Slicing delicate creams and puddings.
- 9. What does cutlery refer to?
 - A. Thermal equipment for bread baking.
 - B. Table utensils (knives, forks, spoons).
 - C. Electrical appliances for surface cleaning.
- 10. What is the main characteristic of bakeware?
 - A. Used solely for cheese slicing.
 - B. Suitable for storing spices.
 - C. Appropriate for baking and roasting.

Задание 3. Ответьте на вопросы.

- 11. Explain the difference between china and ceramics.
- 12. What role do silverware play in the restaurant business?
- 13. List the advantages of using stainless steel (stainless steel) in dishware production.
- 14. What special tools are used for degustation menus?
- 15. Describe why choosing the right cutlery is important for a restaurant.

Задание 4. Завершите предложения.

- 16. China is known for its ...
- 17. Choosing good-quality silverware is important because ...
- 18. The main advantage of stainless steel coating is that it ...
- 19. Cleaning tools for cutlery are necessary for ...
- 20. Using decorative serviette holders improves the appearance of ...

Порядок выполнения работы: выполните тестовые задания.

Форма представления результата: письменное выполнение работы в тетради.

Критерии оценки:

Оценка «отлично»: 19-20 баллов

Оценка «хорошо»: 15-18 баллов

Оценка «удовлетворительно»: 12-14 баллов

Оценка «неудовлетворительно»: менее 12 баллов

Тема 2.7

Приготовление блюд

Практическое занятие №63

Приготовление бульонов, отваров, супов.

Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности

Цель: формирование умений использовать профессиональную лексику по теме приготовления бульонов, отваров и супов, читать и понимать тексты профессиональной направленности.

Выполнив работу, вы будете уметь: использовать профессиональную лексику по теме приготовления бульонов, отваров и супов, читать и понимать тексты профессиональной направленности.

Выполнение работы способствует формированию:

ПК 2.1 Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий

ОК 03.1 Владеет содержанием актуальной нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, современной научной профессиональной терминологией

ОК 09.1 Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке

ОК 09.3 Извлекает необходимую информацию из документации по профессиональной тематике

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Прочитайте и переведите лексические единицы: *broth, stock, bouillon cube, straining, clarification, poaching, reduction, mirepoix, velveting, sautéing, braising, gelatinization, infusion, deboning, consommé.*

Прочитайте текст о способах приготовления бульонов, отваров и супов.

Soups and broths are essential components of global cuisines. Their success depends on proper preparation techniques affecting flavor, texture, and quality.

Broth is obtained by simmering meat, bones, vegetables, and aromatics in water. It provides a mild base for lighter dishes. Stock, on the other hand, contains additional ingredients like wine, tomatoes, or extra vegetables, imparting deeper, richer flavors. Clarification refines the liquid by removing impurities, creating a clearer broth.

Poaching gently cooks ingredients submerged in simmering liquid, preserving tenderness and subtlety. Reduction concentrates flavors by boiling away excess liquid, resulting in intense, savory broths.

Ingredients like mirepoix (carrot, celery, onion) add layers of flavor. Velveting coats proteins in cornstarch slurry prior to boiling, creating a smoother texture. Gelatinization occurs when collagen breaks down into gelatin, thickening the broth naturally.

Understanding these techniques guarantees consistently delicious and satisfying soups and broths.

Выполните задания к тексту.

1. What is the difference between broth and stock?
2. Explain the clarification process in soup making.
3. Describe the technique of velveting.
4. What is the purpose of reduction in soup preparation?
5. List two techniques used to enhance soup flavor.

Порядок выполнения работы:

1. Выполните письменный перевод лексических единиц.
2. Прочитайте текст о способах приготовления бульонов, отваров и супов.
3. Выполните задания к тексту.

Форма представления результата: письменное выполнение работы в тетради.

Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется за точное выполнение всех заданий, грамотный перевод терминов и правильное выполнение заданий

Оценка «хорошо» выставляется при наличии одной-двух незначительных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при наличии трёх-пяти ошибок, незначительно искажающих смысл.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за шесть и более ошибок или невыполнение задания.

Тема 2.7

Приготовление блюд

Практическое занятие №64

Приготовление горячих соусов.

Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности

Цель: формирование умений использовать профессиональную лексику по теме приготовления горячих соусов, читать и понимать тексты профессиональной направленности.

Выполнив работу, вы будете уметь: использовать профессиональную лексику по теме приготовления горячих соусов, читать и понимать тексты профессиональной направленности.

Выполнение работы способствует формированию:

ПК 2.1 Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий

ОК 03.1 Владеет содержанием актуальной нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, современной научной профессиональной терминологией

ОК 09.1 Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке

ОК 09.3 Извлекает необходимую информацию из документации по профессиональной тематике

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Прочитайте и переведите лексические единицы: *roux, liaison, demi-glacé, espagnole, hollandaise, reduction, emulsion, béchamel, velouté, brown sauce, glace de viande, mirepoix, fond, liaison de crème fraîche, nappage, consommé, purée, whisk, double boiler, clarified butter, simmer.*

Прочитайте текст о способах приготовления горячих соусов.

Sauces are integral to culinary traditions, elevating dishes with complexity and sophistication. Classical French cuisine recognizes five mother sauces as foundational elements.

One key component is roux, a mixture of flour and fat cooked together to act as a thickener. Another technique is liaison, incorporating binders like egg yolks or heavy cream to smooth and enrich sauces.

Classic sauces include espagnole, made from a dark roux, mirepoix, tomato paste, and beef stock, which becomes concentrated into demi-glacé by slow reduction. Hollandaise is an emulsified blend of

egg yolks and butter, flavored with lemon juice. Béchamel starts with a light-colored roux mixed with scalding milk, stirring constantly to prevent lumping. Velouté relies on a blonde roux combined with light stocks such as chicken or fish.

Other essential techniques involve reductions (simmering liquids to concentrate flavors) and emulsions (combining ingredients that don't naturally mix, like fats and liquids). Mastering these techniques allows chefs to create nuanced, balanced sauces.

Выполните задания к тексту.

1. What are the five classical French mother sauces?
2. Explain the role of roux in sauce-making.
3. Describe the process of making Hollandaise sauce.
4. Compare the preparation methods of Velouté and Espagnole sauces.
5. List three essential techniques used in creating sauces of a perfect Béchamel sauce.

Порядок выполнения работы:

1. Выполните письменный перевод лексических единиц.
2. Прочитайте текст о способах приготовления горячих соусов.
3. Выполните задания к тексту.

Форма представления результата: письменное выполнение работы в тетради.

Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется за точное выполнение всех заданий, грамотный перевод терминов и правильное выполнение заданий.

Оценка «хорошо» выставляется при наличии одной-двух незначительных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при наличии трёх-пяти ошибок, незначительно искажающих смысл.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за шесть и более ошибок или невыполнение задания.

Тема 2.7

Приготовление блюд

Практическое занятие №65

Приготовление блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.

Введение и активизация профессиональной лексики.

Работа с текстом профессиональной направленности

Цель: формирование умений использовать профессиональную лексику по теме приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, читать и понимать тексты профессиональной направленности.

Выполнив работу, вы будете уметь: использовать профессиональную лексику по теме приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, читать и понимать тексты профессиональной направленности.

mushroom risotto, ratatouille, pilaf, couscous, gnocchi, braised leeks, al dente, parboiled, au gratin, gratinated, farro, polenta, bulgur, quinoa, tagliatelle, Arborio rice, mushrooms.

Прочитайте текст о способах приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.

Dishes derived from vegetables, mushrooms, grains, pulses, and pasta represent staples across cultures. Effective preparation techniques ensure optimal texture and flavor.

Classic Italian risotto involves gradual addition of broth to Arborio rice, resulting in creamy consistency. Ratatouille showcases Mediterranean vegetables, sautéed and stewed together. Pilaf infuses rice with broth and spices. Couscous is traditionally steamed above boiling water. Gnocchi dumplings are boiled briefly.

Braised leeks achieve tenderness and subtle sweetness. Al dente cooking gives pasta a desirable firmness. Parboiling prepares vegetables partially before further cooking. Au gratin tops dishes with cheese and bakes until bubbly.

Familiarity with these methods delivers diverse, nourishing, and appetizing dishes.

1. Выполните задания к тексту.
2. What are the main ingredients of Mushroom Risotto?
3. Describe the process of making Ratatouille.
4. Explain what it means to cook pasta “al dente”.
5. What is the purpose of parboiling vegetables?
6. List three methods for preparing vegetable-based dishes.

Порядок выполнения работы:

1. Выполните письменный перевод лексических единиц.
2. Прочитайте текст о способах приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.
3. Выполните задания к тексту.

Форма представления результата: письменное выполнение работы в тетради.

Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется за точное выполнение всех заданий, грамотный перевод терминов и правильное выполнение заданий.

Оценка «хорошо» выставляется при наличии одной-двух незначительных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при наличии трёх-пяти ошибок, незначительно искажающих смысл.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за шесть и более ошибок или невыполнение задания.

Тема 2.7

Приготовление блюд

Практическое занятие №66

Приготовление блюд из яиц, творога, сыра.

Введение и активизация профессиональной лексики.

Работа с текстом профессиональной направленности

Цель: формирование умений использовать профессиональную лексику по теме приготовления блюд из яиц, творога и сыра, читать и понимать тексты профессиональной направленности.

Выполнив работу, вы будете уметь: использовать профессиональную лексику по теме приготовления блюд из яиц, творога и сыра, читать и понимать тексты профессиональной направленности.

Выполнение работы способствует формированию:

ПК 2.1 Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий

ОК 03.1 Владеет содержанием актуальной нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, современной научной профессиональной терминологией

ОК 09.1 Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке

ОК 09.3 Извлекает необходимую информацию из документации по профессиональной тематике

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Прочитайте и переведите лексические единицы: *omelette, quiche, scrambled eggs, soufflé, custard, mousse, frittata, timbale, curd cheese, baked ricotta*

Прочитайте текст о способах приготовления блюд из яиц, творога и сыра.

Eggs, cheese, and cottage cheese are versatile ingredients, allowing for a wide range of culinary creations. Knowledge of their properties and preparation techniques enhances versatility in cooking.

An omelette folds neatly around fillings. Quiche pairs eggs with savory fillings in a crust. Scrambled eggs are softly cooked, often with added cream. Soufflé leavens egg whites for lightness. Custards gelatinize with heat, creating creamy desserts.

Cheese varieties find roles in sauces, toppings, and standalone dishes. Cottage cheese stars in timbales or baked dishes. Ricotta appears in lasagna or cheesecakes.

Mastery of these techniques amplifies culinary ingenuity.

Задания к тексту:

1. What defines an omelette?
2. Describe the preparation of Quiche.
3. Explain the technique of making a soufflé.
4. Name two types of egg-based desserts.
5. List three methods for utilizing cheese in cooking.

Порядок выполнения работы:

1. Выполните письменный перевод лексических единиц.
2. Прочитайте текст о способах приготовления блюд из яиц, творога и сыра.
3. Выполните задания к тексту.

Форма представления результата: письменное выполнение работы в тетради.

Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется за точное выполнение всех заданий, грамотный перевод терминов и правильное выполнение заданий.

Оценка «хорошо» выставляется при наличии одной-двух незначительных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при наличии трёх-пяти ошибок, незначительно искажающих смысл.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за шесть и более ошибок или невыполнение задания.

Тема 2.7 Приготовление блюд

Практическое занятие №67 Приготовление блюд из рыбы. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности

Цель: формирование умений использовать профессиональную лексику по теме приготовления блюд из рыбы, читать и понимать тексты профессиональной направленности.

Выполнив работу, вы будете уметь: использовать профессиональную лексику по теме приготовления блюд из рыбы, читать и понимать тексты профессиональной направленности.

Выполнение работы способствует формированию:

ПК 2.1 Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий

ОК 03.1 Владеет содержанием актуальной нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, современной научной профессиональной терминологией

ОК 09.1 Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке

ОК 09.3 Извлекает необходимую информацию из документации по профессиональной тематике

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Прочитайте и переведите лексические единицы: *filleting, poaching, confit, escabeche, ceviche, sous vide, tempura, marinade, smoked salmon, grilling*.

Прочитайте текст о способах приготовления блюд из рыбы.

Fish dishes exemplify global culinary heritage, offering diverse preparation techniques. From traditional filleting to innovative sous vide, learning these methods builds versatility in cooking.

Filleting separates meat from bones and skin. Poaching gently cooks fish in liquid. Escabeche pickles fish in acidic marinades. Ceviche chemically cooks raw fish in citrus juices. Sous vide cooks fish precisely in vacuum-sealed bags.

Tempura batter-coats fish before deep-frying. Marinating infuses fish with bold flavors. Smoked salmon receives flavor through curing and smoking.

Knowledge of these techniques enriches culinary repertoire.

Задания к тексту:

1. What is the purpose of filleting fish?
2. Describe the process of poaching fish.
3. Explain the transformation in ceviche.

4. List three techniques used to enhance fish flavor.
5. Compare Escabeche and Ceviche.

Порядок выполнения работы:

1. Выполните письменный перевод лексических единиц.
2. Прочитайте текст о способах приготовления блюд из рыбы.
3. Выполните задания к тексту.

Форма представления результата: письменное выполнение работы в тетради.

Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется за точное выполнение всех заданий, грамотный перевод терминов и правильное выполнение заданий.

Оценка «хорошо» выставляется при наличии одной-двух незначительных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при наличии трёх-пяти ошибок, незначительно искажающих смысл.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за шесть и более ошибок или невыполнение задания.

Тема 2.7

Приготовление блюд

Практическое занятие №68

Приготовление блюд из мяса.

Введение и активизация профессиональной лексики.

Работа с текстом профессиональной направленности

Цель: формирование умений использовать профессиональную лексику по теме приготовления блюд из мяса, читать и понимать тексты профессиональной направленности.

Выполнив работу, вы будете уметь: использовать профессиональную лексику по теме приготовления блюд из мяса, читать и понимать тексты профессиональной направленности.

Выполнение работы способствует формированию:

ПК 2.1 Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий

ОК 03.1 Владеет содержанием актуальной нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, современной научной профессиональной терминологией

ОК 09.1 Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке

ОК 09.3 Извлекает необходимую информацию из документации по профессиональной тематике

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Прочитайте и переведите лексические единицы: *braising, barbecuing, grilling, roasting, sous vide, curing, dry aging, marinade, rubbing, stewing.*

Прочитайте текст о способах приготовления блюд из мяса.

Meat dishes demonstrate a variety of preparation techniques, each influencing texture and flavor. From braising to sous vide, mastery of these methods enhances culinary excellence.

Braising slow-cooks tough cuts in liquid, achieving tenderness. Barbecuing applies indirect heat, delivering smoky aromas. Grilling exposes meat to direct heat, resulting in caramelized exteriors. Roasting occurs in ovens, enabling even cooking.

Advanced techniques include sous vide, cooking meat precisely in vacuum-sealed bags, and dry aging, enhancing flavor through controlled decomposition. Seasoning with marinades or rubs infuses flavors before cooking.

Expertise in these techniques guarantees succulent, flavorful meat dishes.

Задания к тексту:

1. What distinguishes braising from barbecuing?
2. Describe the process of grilling meat.
3. Explain the concept of sous vide cooking.
4. What is the purpose of dry aging?
5. List three techniques used to enhance meat flavor.

Порядок выполнения работы:

1. Выполните письменный перевод лексических единиц.
2. Прочитайте текст о способах приготовления блюд из мяса.
3. Выполните задания к тексту.

Форма представления результата: письменное выполнение работы в тетради.

Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется за точное выполнение всех заданий, грамотный перевод терминов и правильное выполнение заданий.

Оценка «хорошо» выставляется при наличии одной-двух незначительных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при наличии трёх-пяти ошибок, незначительно искажающих смысл.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за шесть и более ошибок или невыполнение задания.

Тема 2.7

Приготовление блюд

Практическое занятие №69

Приготовление блюд из домашней птицы.

Введение и активизация профессиональной лексики.

Работа с текстом профессиональной направленности

Цель: формирование умений использовать профессиональную лексику по теме приготовления блюд из домашней птицы, читать и понимать тексты профессиональной направленности.

Выполнив работу, вы будете уметь: использовать профессиональную лексику по теме приготовления блюд из домашней птицы, читать и понимать тексты профессиональной направленности.

Выполнение работы способствует формированию:

ПК 2.1 Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий

ОК 03.1 Владеет содержанием актуальной нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, современной научной профессиональной терминологией

ОК 09.1 Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке

ОК 09.3 Извлекает необходимую информацию из документации по профессиональной тематике

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Прочитайте и переведите лексические единицы: *poultry, roast chicken, confit, gravy, stuffing, basting, brining, pot-roasted, marination, bone-in breast, pan-fried, poultry stock, game bird, fowl, giblets*.

Прочитайте текст о способах приготовления блюд из домашней птицы.

Poultry dishes embrace diverse preparation techniques, transforming humble ingredients into refined delicacies. From roasting to pan-frying and complex compositions, mastery of these methods enriches culinary expertise.

Roasting evenly cooks whole birds until tender and golden, typically achieved by slow cooking at medium-high temperatures. Brining enhances flavor and juiciness by soaking poultry in saltwater before cooking. Confit cooks duck legs or other cuts in rendered fat, producing fall-off-the-bone tenderness. Basting applies fat or drippings periodically to distribute moisture and promote even browning.

Additional techniques include pot-roasting, combining moist and dry heat for succulent results; marinating, infusing flavor through acidic or herb-infused liquids; and pan-frying, quickly searing poultry for crisp skin and juicy flesh.

Understanding these techniques enables chefs to prepare a wide range of poultry dishes, from simple roasted chickens to intricate stuffed capons.

Выполните задания к тексту.

1. What are the main techniques described in the text for preparing poultry dishes?
2. Explain the purpose of brining poultry.
3. Describe the process of making confit.
4. What is the aim of basting poultry during roasting?
5. List three methods for enhancing flavor in poultry dishes.

Порядок выполнения работы:

1. Выполните письменный перевод лексических единиц.
2. Прочитайте текст о способах приготовления блюд из домашней птицы.
3. Выполните задания к тексту.

Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется за точное выполнение всех заданий, грамотный перевод терминов и правильное выполнение заданий.

Оценка «хорошо» выставляется при наличии одной-двух незначительных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при наличии трёх-пяти ошибок, незначительно искажающих смысл.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за шесть и более ошибок или невыполнение задания.

Тема 2.7 Приготовление блюд

Практическое занятие №70 Контрольная работа

Цель: проверка уровня сформированных профессиональных знаний и умений.

Выполнив работу, вы будете уметь: применять полученные знания для выполнения тестовых заданий.

Выполнение работы способствует развитию:

ПК 2.1 Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий

ОК 03.1 Владеет содержанием актуальной нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, современной научной профессиональной терминологией

ОК 09.1 Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке

ОК 09.3 Извлекает необходимую информацию из документации по профессиональной тематике

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Задание 1. Перепишите предложения, используя страдательный залог.

1. Chefs grill salmon fillets skin-side down.
2. They braise lamb shanks in red wine.
3. Cooks sear duck breasts until crispy.
4. Restaurants serve sea bass with herb butter.
5. Pasta (cook) al dente before serving.

Задание 2. Соотнесите блюда с техниками их приготовления.

6. Consommé
7. Béchamel
8. Risotto
9. Soufflé
10. Ceviche

- A. Reduction of milk + roux
- B. Clarified clear broth
- C. Marination in citrus juice
- D. Slow stirring of rice
- E. Whipped egg whites + baking

Задание 3. Изучите фрагменты рецептов.

Perfect Poached Eggs

- Simmer water (80°C) with vinegar.

- Create whirlpool, slide in egg.
- Cook 3-4 minutes.
- Remove with slotted spoon.

Ответьте на вопросы.

11. What water temperature is ideal?
12. How to achieve egg shape?
13. What is the cooking time?

Creamy Tomato Soup

- Sauté chopped onions and garlic.
- Add canned tomatoes, simmer 15 min.
- Blend until smooth.
- Stir in cream before serving.

Ответьте на вопросы.

14. What vegetables are cooked first?
15. What is the simmering time for tomatoes?
16. What final ingredient is added?

Задание 4. Найдите и исправьте 3 ошибки в тексте рецепта, используя конструкцию “*You should ...*”.

Mushroom Soup

17. Fry mushrooms on high heat.
18. Add cold cream immediately.
19. Blend with metal spoon.
20. Boil 30 minutes.

Задание 5. Определите правильную последовательность этапов приготовления блюда.

Beef Wellington

21. Sear fillet on high heat.
22. Coat with mushroom duxelles.
23. Wrap beef in puff pastry.
24. Brush with egg wash.
25. Bake at 200°C until 54°C internal temp.

Порядок выполнения работы:

1. Перепишите предложения, используя страдательный залог.
2. Соотнесите блюда с методами их приготовления.
3. Изучите фрагменты рецептов и ответьте на вопросы.
4. Найдите и исправьте ошибки в тексте рецепта.
5. Определите правильную последовательность этапов приготовления блюда.

Форма представления результата: письменное выполнение работы в тетради.

Критерии оценки:

Оценка «отлично»: 22–25 баллов

Оценка «хорошо»: 18–21 балл

Оценка «удовлетворительно»: 14–17 баллов

Оценка «неудовлетворительно»: 13 и менее баллов