Приложение 2.19.1 к 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 ЗАНЯТИЙ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
для обучающихся специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОДЕРЖАНИЕ

Оглавление

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ 1
1 ВВЕДЕНИЕ 5
2 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ 6
Практическое занятие №1 6
Практическое занятие №2 7
Практическое занятие №3 8
Практическое занятие №4 9
Практическое занятие №5 11
Практическое занятие №6 12
Практическое занятие №7 13
Практическое занятие №8 14
Практическое занятие №9 15
Практическое занятие №10 16
Практическое занятие №11 17
Практическое занятие №12 19
Практическое занятие №13 20
Практическое занятие №14 21
Практическое занятие №15 23
Практическое занятие №16 24
Практическое занятие №17 26
Практическое занятие №18 27
Практическая работа №19 28
Практическое занятие №20 30
Практическое занятие №21 31
Практическое занятие №22 33
Практическое занятие №23 34
Практическое занятие №24 35
Практическое занятие №25 36
Практическое занятие №26 37
Практическое занятие №27 39
Практическое занятие №28 40

Практическое занятие №29 42
Практическое занятие №30 43
Практическое занятие №31 44
Практическое занятие №32 46
Практическое занятие №33 47
Практическое занятие №34 48
Практическое занятие №35 50
Практическое занятие №36 51
Практическое занятие №37 53
Практическое занятие №38 54
Практическое занятие №39 56
Практическое занятие №40 58
Практическое занятие №41 59
Практическое занятие №42 61
Практическое занятие №43 62
Практическое занятие №44 63
Практическое занятие №45 65
Практическое занятие №46 66
Практическое занятие №47 67
Практическое занятие №48 69
Практическое занятие №49 70
Практическое занятие №50 71
Практическое занятие №51 73
Практическое занятие №52 74
Практическое занятие №53 76
Практическое занятие №54 77
Практическое занятие №55 79
Практическое занятие №56 80
Практическое занятие №57 81
Практическое занятие №58 83
Практическое занятие №59 84
Практическое занятие №60 85
Практическое занятие №61 87
Практическое занятие №62 88
Практическое занятие №63 89

Практическое занятие №64 91
Практическое занятие №65 92
Практическое занятие №66 94
Практическое занятие №67 96
Практическое занятие №68 97
Практическое занятие №69 98
Практическое занятие №70 100

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 с учетом получаемой специальности.

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 использовать иностранный язык как средство общения;

Уд 2 читать аутентичные тексты профессиональной направленности;

Уо 09.01 понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;

Уо 09.02 участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);

Уо 09.03 писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;

Уо 09.04 переводить (со словарем) тексты профессиональной направленности;

Уо 04.02 эффективно работать в команде.

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 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

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

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.

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 о профессиональном образовании.

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.

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?

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 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 №2
Система времён английского глагола: группа времён Simple Выполнение лексико-грамматических упражнений.

Цель: формирование умений использовать группу времен Simple в контексте профессиональной деятельности.

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

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Прочитайте и переведите лексические единицы: *daily routine, review the menu, prepare soups, welcome a delivery, fresh seafood, innovative plant-based dishes, pastry chef, kitchen utensils, chop onions, wipe countertops, kitchen brigade, prep list, line cook, safety and sanitation protocols, walk-in cooler, health inspector, temperature log, cooking technique, corporate dinner, sous-chef, sanitary regulations.*

Прочитайте текст о повседневной работе поваров в ресторане. Вставьте глаголы в правильной форме Present Simple, Past Simple или Future Simple.

A Week in a Restaurant Kitchen

At a busy restaurant, the entire kitchen brigade ..... (operate) like a well-oiled machine. Every morning before the doors open, the head chef ..... (review) the prep list and ..... (assign) tasks to the line cooks. The team ..... (follow) strict safety and sanitation protocols — for instance, they never ..... (store) ..... products at room temperature but always ..... (keep) them in a walk-in cooler at 0-4°C.

Last week was unusually challenging. On Monday, the restaurant ..... (welcome) a large delivery of fresh seafood just before the lunch rush. The commis chefs ..... (spend) the entire afternoon cleaning, portioning, and vacuum-sealing the fish. On Wednesday, the health inspector ..... (arrive) for a surprise audit. Fortunately, all staff ..... (fill out) temperature logs daily, recording refrigerator readings in a special journal. The inspector ..... (verify) the records and ..... (find) everything in perfect order. On Thursday evening, the head chef ..... (demonstrate) a new cooking technique during service while three junior chefs ..... (watch) closely. Everyone ..... (agree) that the dish deserved a spot on next month's menu.

Next week promises to be even busier. The restaurant ..... (host) a corporate dinner for two hundred guests on Friday. The management ..... (order) additional ingredients from a local organic supplier. The pastry chef ..... (prepare) a signature dessert in advance, while the sous-chef ..... (train) two new hires on the grill station. All kitchen staff ..... (wear) fresh uniforms and ..... (check) the temperature of each refrigerator twice a day, as required by sanitary regulations. If everything goes according to plan, the event ..... (run) smoothly and bring in substantial profit.

Переведите предложения на английский, используя правильное время Present Simple, Past Simple или Future Simple.

1. Каждый день шеф-повар проверяет свежесть продуктов.

2. На прошлой неделе мы получили новое оборудование для кухни.
3. Завтра кондитер испечёт шоколадный торт.
4. Обычно я нарезаю овощи перед обедом.
5. Вчера они не использовали этот нож.
6. Через час я накрою столы.
7. Моя коллега всегда моет руки перед началом работы.
8. В прошлом месяце ресторан предложил скидку для групп.
9. На следующей неделе шеф-повар проведёт мастер-класс.
10. Каждую пятницу мы проводим проверку холодильников.

Порядок выполнения работы:

1. Выполните письменный перевод лексических единиц, прочитайте текст о повседневной работе поваров в ресторане и вставьте пропущенные глаголы в правильной временной форме Present Simple, Past Simple, Future Simple.
2. Переведите предложения с русского на английский, используя времена группы Simple.
3.

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 №3
Система времён английского глагола: группа времён Continuous. Выполнение лексико-грамматических упражнений.

Цель: формирование умений использовать группу времен Continuous в контексте профессиональной деятельности.

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

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Прочитайте и переведите лексические единицы: *kitchen shift, prepare orders, garnish dishes, monitor temperature, simmer sauce, plate desserts, restock supplies, clean workstations, communicate with waitstaff, handle customer complaints, inspect deliveries, sharpen knives, adjust seasoning, marinate meat, slice vegetables, pass, commis chef, hot line, centre piece dessert, buffet station.*

Прочитайте текст о процессе работы в кухне ресторана. Вставьте глаголы в правильной форме Present Continuous, Past Continuous или Future Continuous.

A Busy Evening in the Kitchen

It is 7 p.m. on a Saturday, and the restaurant kitchen is full of activity. The head chef ..... (check) each plate before it leaves the pass. Two line cooks ..... (prepare) orders for table five,

while the pastry chef ..... (decorate) a birthday cake. The sous-chef ..... (monitor) the temperature of the meat in the oven. Everyone ..... (work) at full speed because the restaurant is fully booked. One of the commis chefs ..... (slice) vegetables for the next order, and another ..... (garnish) soups with fresh herbs. ..... Last night at this time, things were also very busy. The team ..... (clean) up after a huge corporate dinner. The dishwasher ..... (run) non-stop, and the head chef ..... (create) a new sauce for tomorrow's menu. While the commis chefs ..... (restock) the fridges, the manager ..... (talk) to a supplier about a late delivery. Suddenly, the fire alarm ..... (go off) – but fortunately it was a false alarm. Meanwhile, the pastry chef ..... (prepare) a large batch of dough for morning croissants.

Tomorrow at 6 p.m., the kitchen will be preparing for a special VIP event. At that time, the staff ..... (set up) the buffet stations. The pastry chef ..... (finish) the centre piece dessert, and the head chef ..... (give) final instructions to the team. While the waiters ..... (arrange) the tables, the kitchen brigade ..... (check) all ingredients for freshness. The sous-chef ..... (train) two new hires on the hot line, and the dishwasher ..... (work) extra hours to handle all the dirty pots and pans. Hopefully, everything will run smoothly.

Переведите предложения на английский, используя правильное время Present Continuous, Past Continuous или Future Continuous.

1. Сейчас шеф-повар проверяет каждую тарелку перед подачей.
2. Вчера в это время мы готовили ужин для корпоратива.
3. Завтра в 7 часов вечера кондитер будет украшать торт.
4. Не мешай мне, я нарезаю овощи.
5. Когда повар демонстрировал новый рецепт, все внимательно смотрели.
6. В следующую пятницу в это время мы будем принимать большой заказ.
7. Посмотрите: ваше мясо подгорает на сковороде.
8. Вчера с утра они разгружали поставку свежей рыбы.
9. Завтра с 10 до 12 часов шеф-повар будет проводить мастер-класс.
10. Почему ты не носишь перчатки? Ты нарушаешь санитарные нормы.

Порядок выполнения работы:

1. Выполните письменный перевод лексических единиц, прочитайте текст о процессе работы в кухне ресторана и вставьте пропущенные глаголы в правильной временной форме (Present Continuous, Past Continuous, Future Continuous).
2. Переведите предложения с русского на английский, используя времена группы 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.

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Прочитайте и переведите лексические единицы*: structural subdivision, full-time form, educational and production cluster, high-tech industries, real production, theoretical knowledge, practical skills, modern laboratories, workshops, key industrial partners, hands-on experience, major catering companies, recognised diplomas, metallurgy plants.*

Прочитайте текст о Многопрофильном колледже МГТУ им. Г.И. Носова.

The Multidisciplinary College is a structural subdivision of Nosov Magnitogorsk State Technical University. More than 3,000 students study at the college in full-time form. The college offers various specialties: Construction and Building Operation, Computer Systems and Programming, Automation of Technological Processes, Land Management, Metallurgical Production, Technical Maintenance of Vehicles, Cookery and Confectionery, Economics, and others.

The college participates in the Federal Project “Professionalitet”. In 2022, an educational and production cluster was created to train personnel for high-tech industries. Students are involved in real production from the first years of study. They gain theoretical knowledge and practical skills in modern laboratories and workshops. The main goal is to help graduates find a job immediately after graduation.

The college cooperates with key industrial partners: Magnitogorsk Iron and Steel Works, MMK-METIZ, Mechanical Repair Complex, and others. Students of cookery and confectionery gain hands-on experience at major catering companies. Graduates receive recognised diplomas and can work in metallurgy plants, automation firms, restaurants, hotels, land management offices, and other industries.

Ответьте на вопросы.

1. What specialties are offered at the Multidisciplinary College?
2. How does the Federal Project “Professionalitet” involve students in real production?
3. Explain the main goal of the educational and production cluster.
4. Which enterprises are the key industrial partners of the college?
5. List three industries where graduates can find jobs.

Порядок выполнения работы:

1. Выполните письменный перевод лексических единиц.
2. Прочитайте текст о Многопрофильном колледже.
3. Выполните задания к тексту.

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 №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.

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Разработайте рекламный проспект Магнитогорского многопрофильного колледжа на английском языке, используя шаблон 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:

1. Заголовок.
   Формула: [Эмоция/Вопрос/Цифра] + [Ключевое преимущество]
   Пример: «Зарплата на практике? Да! Узнай, как студенты колледжа зарабатывают уже на 3 курсе!».
2. Текст.
   Заполните следующие строки:
   Мы: [Статус/Принадлежность к вузу].
   Учим: [Топ-3 специальности] + [Уникальное оборудование/Технологии].
   Твои преимущества: [Стажировки], [Трудоустройство], [Поддержка].
   Гордимся: [Победы студентов в конкурсах, чемпионатах, проектах].

Форма представления результата: презентация из 5 слайдов, выполненная в программе PowerPoint.

1. Слайд 1 - Заглавный
   Заголовок по формуле, название колледжа, привлекательное изображение.
2. Слайд 2 - Специальности
   Топ-3 специальности, уникальное оборудование, технологии.
3. Слайд 3 - Преимущества
   Стажировки, трудоустройство, поддержка студентов.
4. Слайд 4 - Достижения
   Победы в конкурсах, чемпионатах, успешные проекты.
5. Слайд 5 - Контакты
   Адрес, телефон, сайт, ссылки на социальные сети.

Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется при полном соответствии структуры презентации заданному шаблону (5 слайдов, все разделы заполнены), грамотном использовании профессиональной лексики (0 ошибок), качественном визуальном оформлении (единый стиль, читаемые шрифты, уместные изображения) и наличии не менее трёх достоверных, малоизвестных фактов о колледже, взятых с официального сайта или из проверенных источников.

Оценка «хорошо» выставляется при незначительных отклонениях от структуры (например, пропущен один неосновной раздел), наличии 1–2 ошибок в профессиональной лексике, аккуратном, но недостаточно выразительном визуальном оформлении, наличии не менее двух подтверждённых фактов.
Оценка «удовлетворительно» выставляется при заметных нарушениях структуры (переставлены или пропущены слайды), наличии 3 и более ошибок в профессиональной лексике, минимальном визуальном оформлении (только текст, отсутствие изображений), наличии хотя бы одного достоверного факта о колледже.
Оценка «неудовлетворительно» выставляется при полном невыполнении задания, использовании заведомо ложной или искажённой информации, полном отсутствии профессиональной лексики, нечитаемом оформлении или представлении чужой работы под видом своей.

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 контексте профессиональной деятельности.

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

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Прочитайте и переведите лексические единицы: *cooking technique, raw ingredients, boiling, steaming, roasting, baking, frying, shallow frying, deep-frying, sous-vide, vacuum-sealed, water bath, nutritional value, crispy crust, contamination, immerse, preserve nutrients, be performed, be submerged, be rested, be cooled, safety rules, high-end restaurant, internal temperature, monitor safety.*

Прочитайте текст о технологиях приготовления пищи **и** выпишите все глаголы в страдательном залоге.

Cooking Techniques and Food Processing

In modern cuisine, various cooking techniques are applied to achieve the desired taste, texture, and nutritional value. First, raw ingredients are washed and cut according to the recipe. Then they are heated using different methods.

Boiling is widely used for pasta, rice, and vegetables. During boiling, food is immersed in water or broth and is cooked at 100 °C. Steaming is considered a healthier option because nutrients are preserved better. In this method, food is placed above boiling water and is cooked by hot steam.

Roasting and baking are performed in an oven. Meat, poultry, and vegetables are roasted at high temperatures to develop a crispy crust. Bread and pastries are baked at lower temperatures for a longer time.

Frying involves cooking food in hot oil. Shallow frying is done in a frying pan with a small amount of oil. Deep frying requires a larger volume of oil, and the food is completely submerged.

Sous-vide is a modern technique where food is vacuum sealed and then cooked in a water bath at a precisely controlled temperature. This method is used in many high-end restaurants.

After cooking, food is usually rested or cooled before serving. All safety rules must be followed to prevent contamination.

Переведите предложения на английский, используя страдательный залог.

1. Сырые ингредиенты моются и нарезаются по рецепту.
2. При варке продукты погружаются в воду или бульон.
3. Приготовление на пару считается более здоровым вариантом.
4. Мясо и овощи запекаются при высокой температуре.
5. Хлеб выпекается при более низкой температуре в течение более длительного времени.
6. При фритюре пища полностью покрывается горячим маслом.
7. Метод су-вид используется во многих ресторанах высокой кухни.
8. После приготовления пища обычно охлаждается перед подачей.
9. Поверхности на кухне регулярно дезинфицируются.
10. Температура внутри мяса постоянно контролируется.

Порядок выполнения работы:

1. Выполните письменный перевод лексических единиц, прочитайте текст и выпишите из него все глаголы в страдательном залоге.
2. Переведите предложения с русского на английский, используя страдательный залог.

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 №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.

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Переведите лексические единицы*: sous chef, pastry chef, head chef, recipe developer, culinary technologist, menu planner, nutritional analyst, food stylist, butcher, barista, sommelier, line cook.*

Прочитайте текст о современных профессиях в кулинарии.

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.

In addition, there are specialists who focus on specific products or service areas. A butcher prepares and cuts meat professionally, while a barista makes coffee and espresso-based drinks. A sommelier selects and serves wines that complement the dishes. Line cooks work at specific stations, such as grill, fry, or salad, and are responsible for preparing one type of food quickly and consistently. All these roles are essential to the successful operation of a modern restaurant.

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?
4. What does a sommelier do?
5. What is a line cook responsible for?

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.

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 №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.

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Составьте предложения о своей будущей профессии повара-кондитера, используя ключевые слова и начала предложений.

1. I study ……
2. My specialty is ……
3. I will work at ……
4. I will …… and ……
5. This work is important because ……

Ключевые слова:

- 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

Пример:

I study at Magnitogorsk Multidisciplinary College. My specialty is Cookery and Confectionery. I will work at a restaurant. I will prepare dishes according to recipes and decorate desserts. This work is important because it satisfies people's need for nourishment and pleasure.

Порядок выполнения работы:

1. Прочитайте ключевые слова и пример.
2. Выберите подходящие слова из списка.
3. Составьте предложения.
4. Запишите готовый текст 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 контексте профессиональной деятельности.

Выполнив работу, вы будете уметь: использовать модальные глаголы must / mustn't / should / can для описания правил, запретов и возможностей.

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Переведите лексические единицы: *hand washing, sanitary apron, hairnet, raw meat, cooked foods, food freshness, hygiene gloves, sterile towels, closing shift, surfaces and equipment, dishwasher.*

Прочитайте инструкцию по правилам санитарии и гигиены на кухне ресторана. 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. Staff mustn't wear jewelry or watches while working. Kitchen workers mustn't eat or drink in food preparation areas.

Вставьте подходящие модальные глаголы must / mustn’t / 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.
8. Kitchen workers … eat or drink in food preparation areas.
9. Staff … wash hands after handling waste.
10. Chefs … check the temperature of refrigerators daily.

Порядок выполнения работы:

1. Сделайте письменный перевод лексических единиц.
2. Прочитайте текст, обращая внимание на значение модальных глаголов.
3. Проанализируйте каждое предложение для вставки: выражает ли оно обязательное требование (must), запрет (mustn’t), рекомендацию (should) или возможность (can).
4. Вставьте подходящий модальный глагол 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.

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Прочитайте текст о важности навыков в профессии повара.

In the culinary profession, both hard and soft skills are essential for a successful career. Hard skills include specific technical abilities, such as preparing dishes according to recipes, decorating desserts, knowledge of product slicing techniques, operating kitchen equipment, and adherence to

hygienic requirements. These skills are usually learned through formal education and practice in the kitchen.

Soft skills are equally important. They include personal qualities like teamwork, stress-resistance, creativity, customer communication, and attention to detail. A chef who can work well with a team, stay calm under pressure, create new dishes, and communicate with guests will always be in high demand. Together, hard and soft skills make a qualified and reliable restaurant industry professional.

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

Заполните разделы резюме на английском языке, используя данные фразы.

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

Составьте предложения о своих навыках.

My expertise in …… (hard skill) enables …… (результат).

I excel at …… (soft skill) to ensure …… (преимущество).

Примеры:

My expertise in knife skills enables me to prepare ingredients efficiently.

I excel at stress-resistance to ensure smooth kitchen operations during peak hours.

My expertise in decorating desserts enables me to create visually appealing dishes.

I excel at teamwork to ensure effective communication with colleagues.

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 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.

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Прочитайте и переведите лексические единицы *college degree, culinary skills, food safety, teamwork, fast-paced environment, passion for learning, shift work, entry-level position, probation period, reference.*

Прочитайте объявления о вакансиях для выпускников колледжа.

Vacancy A: Junior Cook

We are looking for an entry-level Junior Cook to join our team. This position requires a college degree in Cookery. 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. Shift work, including weekends and evenings, is required.

Vacancy B: Pastry Assistant

A small bakery is searching for a Pastry Assistant. No experience is required, but a culinary college diploma is an advantage. The candidate must be creative and attentive to detail. Main duties include helping with dough preparation, decorating desserts, and cleaning workstations. Training will be provided during the first two weeks (probation period). The bakery offers flexible hours and a friendly team.

Ответьте на вопросы.

1. What qualification is required for the Junior Cook position?
2. Which skills are mentioned in both vacancy A and vacancy B?
3. What does the Pastry Assistant do during the probation period?
4. Which position requires shift work?
5. What personal qualities are valued in the Pastry Assistant?

Заполните таблицу, используя тексты вакансий.

Requirements	Junior Cook	Pastry Assistant
Education		
Key skills		
Working hours		
Personal qualities		

Напишите сопроводительное письмо в ответ на одну из вакансий.

Образец:

Dear Sir or Madam, I am writing to apply for the position of … I have a college degree in … and basic skills in … I would be happy to join your team because …

Порядок выполнения работы:

1. Выполните письменный перевод лексических единиц.

2. Прочитайте оба текста вакансий.
3. Найдите в тексте ответы на вопросы и запишите их на английском языке.
4. Заполните таблицу, выбрав нужную информацию из текстов.
5. Напишите сопроводительное письмо, используя образец.

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.

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Прочитайте и переведите лексические единицы: *meal preparation, recipe modification, portion control, sanitation procedures, customer satisfaction, quality standards, continuous improvement, culinary workshop, seasonal menu, feedback.*

Прочитайте текст.

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. In addition to these routine tasks, I regularly attend culinary workshops to learn new techniques and keep up with quality standards. Our head chef encourages continuous improvement, so every month we discuss feedback from guests and introduce new items on the seasonal menu. This approach helps me grow professionally and deliver better dishes every week.

Ответьте на вопросы.

1. What are the cook’s primary responsibilities during a shift?
2. Why is portion control important?
3. How does the cook ensure customer satisfaction?
4. What does the cook do to improve professional skills?
5. How does the team respond to guest feedback?

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.
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.

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.

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.

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?

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
Тест.

Цель: проверка сформированности умений пользоваться изученными базовыми грамматическими явлениями.

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

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:
Раскройте скобки, употребляя глагол в нужной временной форме Present Simple, Past Simple или Future Simple.

Пример: The chef …… (prepare) ingredients in the morning. → The chef prepares ingredients in the morning.

1. Last week he …… (decorate) the cake beautifully.
2. Every evening, she …… (wash) the kitchen utensils.
3. Yesterday afternoon they …… (peel) potatoes quickly.
4. Next Monday we …… (mix) dough for bread.
5. My colleague always …… (chop) onions very finely.
6. Last month our team …… (prepare) three new desserts.
7. Today my assistant …… (wipe) the countertops cleanly.
8. Next week the pastry chef …… (create) a new chocolate dessert.
9. She always …… (make) delicious pastries.
10. Yesterday the head chef …… (check) the temperature log.

Раскройте скобки, употребляя глагол в нужной форме Present Continuous, Past Continuous или Future Continuous.

Пример: Right now, the chef …… (grill) meat for the main course. → Right now, the chef is grilling meat for the main course.

1. At 7 p.m. yesterday, we …… (cut) vegetables for dinner.
2. In an hour, she …… (knead) dough for fresh bread.
3. Look! The chef …… (fry) fish right now
4. Tomorrow at noon, we …… (serve) lunch to guests.
5. Yesterday evening I …… (stir) the sauce slowly.
6. Now the baker …… (weigh) flour carefully.
7. At five o'clock tomorrow, we …… (boil) water for pasta.
8. At 10 a.m. earlier today, they …… (season) meat for the stew.

9. At nine o'clock tonight, you …… (slice) tomatoes for salad.
10. This time next week, the pastry chef …… (prepare) desserts for a wedding banquet.

Перепишите предложения, употребляя глагол в страдательном залоге.
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.

Выберите правильный модальный глагол.

1. You …… (mustn't / shouldn't) eat raw dough.
2. …… (Shall / Could) I add more sugar to the batter?
3. Chefs …… (might / should) check seasonings before serving.
4. You …… (have to / must) wear clean clothes in the kitchen.
5. …… (Are / May) these ingredients gluten-free?
6. The soup …… (must / can) be reheated before serving.
7. …… (Would / May) I borrow your kitchen knife for a moment?
8. You …… (should / might) taste the sauce before adding salt.
9. Staff …… (must not / need not) leave the kitchen during peak hours.
10. …… (Can / Shall) you pass me the flour, please?

Замените выделенные модальные глаголы их эквивалентами have to, be allowed to, be able to, ought to.

1. Personnel **must** wear uniforms. → Personnel …… uniforms.
2. Chefs **may** try new recipes. → Chefs …… try new recipes.
3. We **should** taste-test the soup. → We …… taste-test the soup.
4. Kitchen staff **must not** leave dirty dishes. → Kitchen staff …… leave dirty dishes.
5. New employees **can** participate in training sessions. → New employees …… participate in training sessions.
6. You **must** respect hygiene rules. → You …… respect hygiene rules.
7. The pastry chef **can** make gluten-free desserts. → The pastry chef …… make gluten-free desserts.
8. Students **may** use the training kitchen after classes. → Students …… use the training kitchen after classes.
9. We **should** check the expiry date before cooking. → We …… check the expiry date before cooking.
10. You **must not** use damaged equipment. → You …… use damaged equipment.

Порядок выполнения работы:

1. Выполните грамматические задания.
2. Запишите выполненные задания в тетрадь и проверьте правильность выполнения.

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.

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:
Перепишите утверждения в вопросительной форме.
Пример:
Утверждение: She booked a ticket online.
Тип вопроса: Общий (Yes/No) → Did she book a ticket online?

1. She booked a business class ticket. → Специальный вопрос (What class?)
2. The express train arrives at 6 a.m. → 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. The restaurant accepts credit cards. → Общий вопрос (Yes/No) →
8. The train departs at 7 p.m. → Специальный вопрос (What time?) →
9. The restaurant offers takeaway. → Общий вопрос (Yes/No)
10. The manager approved the travel budget. → Общий вопрос (Yes/No) →

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-подтверждение бронирования.
Dear Mr. Ivanov,
Your booking is confirmed:
Train: Express EC 175, Berlin, June 15, 8:30 a.m.
Seat: 2nd class, carriage 3, window seat
Hotel: City Plaza, single room (3 nights)
Includes: Breakfast, free Wi-Fi
Check-in: After 2 p.m. 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?
4. What class and seat type are mentioned in the booking?
5. What must Mr. Ivanov present at the hotel reception?

Составьте диалог с администратором отеля, используя следующие фразы:
I have a reservation under…
What time is breakfast served?
Is room service available?

Образец диалога:

– 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 a.m. in the lobby restaurant.
– Is room service available?
– Yes, until 11 p.m. The menu is on the desk.

Порядок выполнения работы:

1. Перепишите утверждения в вопросительной форме.
2. Выполните письменный перевод лексических единиц.
3. Прочитайте письмо и ответьте на вопросы по его содержанию.
4. Составьте диалог с администратором отеля, используя образец и рекомендуемые фразы.

Форма представления результата: письменное выполнение заданий в тетради, 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 №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.

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 следующие фразы:
I need to report a problem with…
This issue needs immediate attention because…
What compensation can you offer?

Образец диалога:

- 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 p.m. 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.

Форма представления результата: письменное выполнение заданий в тетради, устное воспроизведение диалога на занятии.

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 №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.

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Прочитайте и переведите лексические единицы: *go straight, turn left, turn right, traffic lights,*
bus stop, shop, shopping mall, on the corner, next to, opposite, get lost, ask for directions.

Прочитайте диалог.

Tourist: Excuse me, sorry to bother you. I am looking for the shopping mall, but I think I am lost.
I have been walking for nearly half an hour.

Local: Oh, don't worry. It happens. The shopping mall is not far from here.

Tourist: My friend is waiting for me there. I am already late.

Local: I understand. Do you see that traffic light over there?

Tourist: Yes, I see it.

Local: Go straight to that traffic light. Then turn left. Walk past the shop. The shopping mall is right next to it, on the corner.

Tourist: Go straight to the traffic light, turn left, then walk past the shop. Is it far?

Local: No, it is only a five-minute walk.

Tourist: That is a relief. Thank you so much!

Local: You are welcome. Good luck!

Ответьте на вопросы.

1. What is the tourist looking for?
2. Why is the tourist worried?
3. Where should the tourist turn left?
4. What is the shopping mall next to?
5. How long does it take to walk to the shopping mall?

Составьте диалог, используя следующие фразы:

Excuse me, sorry to bother you. I am looking for … but I think I am lost.
I have been walking for … minutes.
Don't worry. Let me help you.
Do you see … over there?
Go straight / turn left / turn right
Walk past … / It is next to / opposite …
Is it far from here?
Thank you so much!

Образец диалога:

- Excuse me, sorry to bother you. I am looking for the shopping mall, but I think I am lost. I have been walking for twenty minutes.
- Don't worry. Let me help you. Do you see that bank over there?
- Yes, I see it.
- Go straight to the bank, then turn right. The shopping mall is opposite the pharmacy.
- Is it far from here?
- No, it is about a seven-minute walk.
- Thank you so much!
- You are welcome.

Порядок выполнения работы:

1. Переведите лексические единицы на русский язык.
2. Прочитайте диалог и ответьте на вопросы.
3. Составьте диалог между туристом и прохожим.

Форма представления результата: письменное выполнение заданий в тетради, 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.

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
I demand a 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 did not arrive?

Составьте диалог с менеджером, используя следующие фразы**:**
I have an issue with my order ...
This is unacceptable because ...
How will you fix this situation?

Образец диалога:

- 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 письменно ответьте на вопросы.
3. Составьте диалог между клиентом и менеджером ресторана.

Форма представления результата: письменное выполнение заданий в тетради, 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.

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.
I demand a repair or replacement.
Sincerely, A. Miller

Ответьте на вопросы.

1. What is wrong with the laptop?
2. What was the mistake with the price?
3. Why did the staff refuse the warranty repair?

Составьте диалог с менеджером, используя следующие фразы:
I have an issue with my order ...
This is unacceptable because ...
How will you fix this situation?

Образец диалога:

- 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.

Форма представления результата: письменное выполнение заданий в тетради, 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
Ситуационная задача.

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.

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Вы находитесь в Дели на саммите World Chef Summit 2026. Сегодня у вас возникли три проблемы:

14:00 - Заселение в отель (бронь не найдена).
15:30 - Деловой обед (серьёзная проблема с едой).
17:00 - Подготовка презентации (неисправность оборудования).

Используйте следующие лексические единицы для составления диалогов: *confirmed booking, business suite, complimentary service, express lunch, staff shortage, client meeting, warranty coverage, technician support, same-day replacement, compensation.*

Отель (14:00) - Бронь не найдена.
Составьте диалог между гостем и администратором отеля, используя следующие фразы:
I have a confirmed booking under Petrov from June 10.
This disrupts my conference schedule because...
What immediate solution can you provide?

Образец диалога:

- 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.

Кафе (15:30) - Задержка заказа.
Составьте диалог между клиентом и менеджером кафе, используя следующие фразы:
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?

Образец диалога:

- 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!

Магазин (17:00) - Неисправная техника.
Составьте диалог между покупателем и менеджером магазина, используя следующие фразы:
I need to return this projector - the HDMI port is broken.
This jeopardizes my presentation tomorrow because...
Can you guarantee same-day replacement?

Образец диалога:

- 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 a.m.
- Technician will deliver and install it tonight at your hotel.
- Perfect. Include spare cables as compensation please.

Порядок выполнения:

1. Составьте три диалога по сценариям.
2. Подготовьте устную инсценировку одного диалога.

Форма представления результата: письменное выполнение заданий в тетради, 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 1.3 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.

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Прочитайте и переведите следующие лексические единицы: *finalize the menu, prepare the ingredients, preheat the oven, complete the mise en place, receive a delivery, clean the workstation, check the inventory, finish the dessert, serve the appetizers, taste the sauce.*

Прочитайте текст. Обратите внимание на использование времён группы Perfect.

Our kitchen team has worked hard this week. By Friday evening, we have prepared more than 300 dishes for various events. The pastry chef has already finished the wedding cake, and the sous chef has just completed the sauce preparation. Before the weekend rush began, the head chef had planned the menu carefully. All the ingredients had been ordered and delivered on time. By the end of the month, the restaurant will have served over 1000 guests. We are proud that we have maintained high quality throughout this busy period.

Раскройте скобки, употребляя глагол в нужной форме Perfect (Present Perfect, Past Perfect или Future Perfect).

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

1. The bakers ..... (make) all the bread before dawn.
2. By next Saturday, the pastry chef ..... (create) 50 desserts.
3. She ..... (serve) the appetizers before the guests sat down.
4. The kitchen staff ..... (clean) the area twice today.
5. After the oven ..... (preheat), we inserted the cakes inside.
6. By the time the guests arrive, we ..... (complete) the mise en place.
7. The head chef ..... (finalize) the menu already.
8. Before the delivery came, they ..... (run out of) fresh herbs.
9. I ..... (not / taste) the soup yet.
10. By the end of the shift, the dishwasher ..... (wash) all the plates.

Выберите правильную форму глагола (Present Perfect, Past Perfect или Future Perfect).

1. The chef … (has finished / had finished / will have finished) the dessert just now.
2. By the time the guests arrived, the waiters … (have set / had set / will have set) the tables.
3. By next week, we … (have introduced / had introduced / will have introduced) a new menu.
4. She … (has worked / had worked / will have worked) at this restaurant since 2020.
5. Before the inspection started, the staff … (have cleaned / had cleaned / will have cleaned) the kitchen thoroughly.
6. By tomorrow morning, the bakers … (have baked / had baked / will have baked) all the bread for the day.

Составьте три предложения о своей профессиональной деятельности, используя Present Perfect, Past Perfect и Future Perfect.

Примеры:

Present Perfect: I have already passed my intermediate exams.

Past Perfect: Before the practical training began, I had learned the basic knife skills.

Future Perfect: By the end of the course, I will have mastered the art of decorating desserts.

Порядок выполнения работы:

1. Прочитайте текст и проанализируйте использование времён Perfect.
2. Переведите лексические единицы на русский язык.
3. Раскройте скобки, употребляя глагол в нужной форме Perfect.
4. Выберите правильную форму глагола в предложениях.
5. Составьте три предложения о своей профессиональной деятельности, используя разные времена группы Perfect.

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 1.3 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: переводить и употреблять в речи лексические единицы, связанные с историей развития кулинарного искусства; понимать содержание текста об основных этапах развития кулинарии; составлять краткий пересказ текста на английском языке.

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:
Прочитайте и переведите лексические единицы: *culinary arts, prehistoric times, roasting meat, gourmet experiences, medieval times, elaborate feasts, refined table manners, luxurious ingredients, monasteries, cookbooks, culinary secrets, lavish banquets, Industrial Revolution, standardized production, processed foods, global trade, exotic spices, nutrition science, healthy eating patterns, organic farming, vegetarian lifestyles, fusion cuisine, sustainability, ethical sourcing, farm-to-table, seasonal produce, eco-friendly cooking methods.*

Прочитайте текст об истории развития кулинарного исусства.

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.

Найдите в тексте ответы на вопросы.

1. When did the origins of culinary arts begin?
2. What did monasteries do during medieval times?
3. What change did the Industrial Revolution bring to food production?
4. What encouraged the rise of fusion cuisine?
5. What principles shape contemporary culinary trends?

Составьте краткий пересказ текста на английском языке (10-12 предложений), отражающий основные исторические этапы развития кулинарии: от первобытных методов приготовления пищи до современных тенденций 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, запишите их на английском языке.
4. Составьте краткий пересказ текста.

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 1.3 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.

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, dehydration, shelf-life, nutrient, texture, pure essence, extract, moisture, vacuum sealing, aroma, preserve.

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.
4. Проверьте правильность выполнения всех заданий.

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 1.3 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.

Материальное обеспечение: не требуется.

Выполните задания к тексту.

1. List 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. Write out the sentence that explains why HPP is considered better than heat treatment.

Порядок выполнения работы:

1. Выполните письменный перевод лексических единиц.
2. Прочитайте текст о современных технологиях хранения пищевых продуктов.
3. Выполните задания к тексту.
4. Проверьте правильность выполнения всех заданий.

Форма представления результата: письменное выполнение работы 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 1.4 Безопасность производства

Практическое занятие №25
Повелительное наклонение. Выполнение лексико-грамматических упражнений.

Цель: формирование умений использовать повелительное наклонение в контексте профессиональной деятельности.

Выполнив работу, вы будете уметь: образовывать утвердительные и отрицательные формы повелительного наклонения; читать и понимать кулинарные инструкции и правила техники безопасности; составлять простые рецепты, используя глаголы в повелительном наклонении.

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Прочитайте переведите следующие глаголы, часто используемые в инструкциях: *peel, cut, place, bring to a boil, drain, mash, add, mix, preheat, grease, chop, wear, double-check, clean, use, rinse, sanitize, wipe, store, label, discard, remove, tie back.*

Перепишите предложения, используя повелительное наклонение (утвердительную или отрицательную форму).

Примеры:

You should wash your hands before cooking. → Wash your hands before cooking.
You must not touch hot surfaces. → Do not touch hot surfaces.

1. You should always double-check measurements.
2. It is advisable to let the dough rest for 30 minutes.
3. You must never use aluminium foil in the microwave.
4. It's important to wear gloves when handling chemicals.
5. Workers should clean the counters after finishing their shift.
6. You must not leave sharp knives in the sink.
7. It is recommended to preheat the oven before baking.
8. You should store raw meat separately from cooked food.
9. You must not run in the kitchen.
10. You should taste the sauce before serving.

Прочитайте рецепт картофельного пюре. Заполните пропуски, глаголами add, bring, cut, drain, mash, mix, peel, place, serve в повелительном наклонении.

Mashed Potatoes

1. ..... the potatoes and ..... them into equal-sized chunks.
2. ..... the potatoes in a pot of cold water and ..... to a boil.
3. Once soft, ... the potatoes and ..... them.
4. ..... butter, milk, and seasoning, then ..... well.
5. ..... immediately.

Напишите свою собственную простую инструкцию для приготовления любого знакомого вам блюда, используя повелительное наклонение. Вы можете выбрать блюдо из списка: овощной салат, омлет, бутерброд, фруктовый десерт.

Пример:

Pancakes

1. Mix flour, eggs, milk, and sugar in a bowl.
2. Heat a little oil in a frying pan.
3. Pour a ladle of batter into the pan.
4. Cook for 1-2 minutes on each side.
5. Serve with jam or sour cream.

Порядок выполнения работы:

1. Переведите глаголы из списка лексических единиц.
2. Перепишите предложения в повелительном наклонении.
3. Прочитайте рецепт и заполните пропуски глаголами из списка.
4. Напишите свой рецепт, используя повелительное наклонение.

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 1.4 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.

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Прочитайте и письменно переведите следующие 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, fire blanket, seek medical assistance, emergency exit, flammable materials, electrical safety, unplug appliances, incident report.*

Прочитайте инструкцию по технике безопасности на профессиональной кухне ресторана.

In a professional restaurant kitchen, strict safety measures must be followed to prevent accidents and injuries.

All employees must wear appropriate protective clothing, including non-slip footwear, protective gloves, and a hairnet. Sleeves should be kept rolled down, and loose clothing must be avoided because it can catch fire or get caught in equipment.

To prevent slipping, any spills must be cleaned up immediately, and floors should always be kept dry and clear of obstacles.

When using knives, always choose a proper cutting board and cut away from your body. Sharp waste such as glass shards or bones must be disposed of in designated bins immediately.

Hot liquids require special attention. Lift containers carefully and move slowly to avoid burns, and use dry oven mitts when handling hot pots and pans.

Hazardous chemicals must be stored in locked cupboards away from food preparation areas and always handled according to the instructions on the label.

Every employee should know the location of first aid kits, fire extinguishers, fire blankets and emergency exits. In case of a grease fire, never pour water on it; use a fire extinguisher or fire blanket instead. If an injury occurs, seek medical assistance immediately and report the incident to a supervisor.

Finally, electrical appliances must be unplugged before cleaning, and power cords should be inspected regularly for damage.

Выполните задания к тексту.

1. What measures are recommended to prevent falling accidents caused by slippery floors?
2. Write out the sentence that explains how to handle knives safely.
3. What protective gear should be used when working with hot liquids?
4. How should hazardous chemicals be stored?
5. What should an employee do if an injury occurs?

Порядок выполнения работы:

1. Выполните письменный перевод лексических единиц.
2. Прочитайте инструкцию по технике безопасности.
3. Выполните задания к тексту.
4. Проверьте правильность выполнения всех заданий.

Форма представления результата: письменное выполнение 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 1.4 Безопасность производства

Практическое занятие №27
Требования безопасности к производственному оборудованию. Работа с инструкцией.

Цель: формирование умений читать и понимать инструкции по технике безопасности и безопасной эксплуатации производственного оборудования.

Выполнив работу, вы будете уметь: читать и понимать инструкции по технике безопасности, правильно применять профессиональную лексику при описании требований, предъявляемых к безопасной эксплуатации производственного оборудования.

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Прочитайте и переведите следующие лексические единицы: *industrial mixer, moving parts, safety guard, emergency stop button, lockout/tagout (LOTO), power supply, disconnect, rotating shaft, bowl, dough hook, whisk attachment, overload protection, manufacturer's manual, daily inspection, fault, jam, feed chute, pusher, blade, voltage, grounding, ventilation.*

Прочитайте инструкцию по безопасной эксплуатации производственного оборудования.

Safety Instructions for Using an Industrial Planetary Mixer

All kitchen staff must follow these safety rules when operating the industrial planetary mixer.

BEFORE USE:

- Perform a daily inspection of the machine. Check the power cord for damage, ensure the safety guard is in place, and test the emergency stop button.
- Make sure the mixing bowl is correctly locked onto the base.
- Never operate the machine if any safety guard is missing or damaged.

DURING OPERATION:

- Always keep hands, hair, and loose clothing away from moving parts (rotating shaft, dough hook, whisk, and bowl).
- Do not put your hand or any tool into the bowl while the mixer is running.
- Add ingredients only after the machine has stopped completely.
- If the machine jams or makes unusual noise, press the emergency stop button immediately, disconnect the power supply, and report the problem to a supervisor.
- Never exceed the maximum capacity stated in the manufacturer's manual.

AFTER USE:

- Switch off the machine and wait until all moving parts have stopped completely before cleaning.
- Perform lockout/tagout (LOTO) - unplug the machine and lock the switch in the OFF position - before cleaning, unjamming or servicing.
- Remove the bowl and attachments, wash them separately, and wipe the machine body with a damp cloth.

IN CASE OF EMERGENCY:

- If smoke or a burning smell appears, press the emergency stop button, unplug the machine, and use a fire extinguisher if needed.
- Report any injury, however small, to a supervisor and seek medical assistance if necessary.

Following these rules prevents injuries and prolongs the service life of the equipment.

Выполните задания к тексту.

1. What checks must be performed during the daily inspection of the planetary mixer?
2. Why should you never put your hand into the bowl while the mixer is running?
3. What should you do if the machine jams or makes unusual noise?
4. Explain what lockout/tagout (LOTO) means and when it must be performed.
5. List three actions that must be taken after finishing work with the mixer.

Порядок выполнения работы.

1. Выполните письменный перевод лексических единиц.
2. Прочитайте инструкцию по безопасной эксплуатации производственного оборудования.
3. Выполните задания к тексту.
4. Проверьте правильность выполнения всех заданий.

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.

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Восстановите диалог, используя следующие фразы: *I found a hair; I'm terribly sorry to hear that; Could I speak to the manager; Please accept our apologies; is on the house; I don't want; I'll bring you a new one; How is everything.*

Waiter: Good evening. (1) …… this evening?
Customer: Not at all. (2) …… in my risotto.
Waiter: (3) …… I'm extremely sorry about that. Let me take it away immediately.
Customer: (4) …… This is unacceptable.
Waiter: Of course, sir. I'll get the manager right away.
Manager: (5) …… for this unfortunate incident. Your meal (6) ……
Customer: I appreciate that. Please ensure this doesn't happen again, and (7) …… any more issues.
Waiter: We'll prepare a fresh risotto at once. (8) …… right away.

Прочитайте текст о современных технологиях хранения продуктов и выберите правильный вариант.

Blast chillers are used in professional kitchens to cool cooked food rapidly. They lower the temperature from +70° C to +3°C in about 90 minutes. This quick process prevents the growth of harmful bacteria and helps keep the food safe. Another common technology is vacuum sealing, which removes air from the package to extend shelf life and protect food from freezer burn.

1. What is the main benefit of using a blast chiller?

A. It cooks food faster.
B. It quickly reduces the risk of bacteria.
C. It adds flavour to dishes.
2. Why do chefs use vacuum sealing?
A. To make food taste better.
B. To keep food fresh longer.
C. To reduce cooking time.
3. What do both technologies have in common?
A. They are used to improve food safety and storage.
B. They are only suitable for meat products.
C. They require high cooking temperatures.

Поставьте глаголы в скобках в правильную форму (Past Simple или Present Perfect).

1. Auguste Escoffier …… (to develop) the modern kitchen brigade system in the late 19th century.
2. Over the last decades, food processing technologies …… (to advance) significantly.
3. Over the centuries, the sandwich …… (to become) one of the most popular types of fast food in the world.

Соотнесите термины с их значениями.

1. deglaze	A. смешивание двух несмешиваемых жидкостей в однородную смесь
2. emulsify	B. выдерживание продуктов в приправленной жидкости для вкуса и размягчения
3. marinate	C. кратковременное погружение в кипяток с последующим быстрым охлаждением
4. simmering	D. добавление жидкости в горячую сковороду для растворения остатков пищи
5. blanching	E. медленное приготовление в жидкости при температуре чуть ниже кипения

Выполните письменный перевод текста (со словарём).

The “Lakomka” confectionery, which opened in Magnitogorsk in 1951, has been located in the same building at 20 Chapaeva Street for over 70 years. It is famous for its high-quality cakes, pastries, and flour confectionery. The secret to its longevity lies in using fresh ingredients and traditional recipes that have been preserved since the Soviet era. The most beloved item on the menu is the classic milkshake, which many customers fondly call the “taste of childhood”. Today, this cozy café continues to be a popular spot where residents and guests of the city can enjoy this signature milkshake with pastries.

Порядок выполнения работы:

1. Выполните задания последовательно: восстановите диалог, ответьте на вопросы к тексту, выполните грамматическое задание, соотнесите термины и переведите текст.
2. Проверьте правильность заполнения пропусков и соответствий.

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 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.

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Прочитайте и переведите лексические единицы: *ripe, raw material, shelf life, deterioration, cold chain management, perishable items, dry goods, bulk storage, freeze-drying, prolong, vacuum packaging, oxidation, warehouse management software, stock rotation, first-in-first-out principle, climate-controlled warehouse, thermal insulation, barcoding system, spoilage prevention, dehumidifier, refrigeration unit, silo storage, automated inventory turnover system, allergen management, recall procedure.*

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, meaning they must be kept at low temperatures from the moment of harvest or delivery until they are used. For example, fresh berries require a temperature of +2…+4 °C and high relative humidity, while potatoes are stored in cool, dark, well-ventilated rooms at +4…+6 °C. Dry goods such as flour, sugar and rice benefit from bulk storage solutions like silos or tightly closed containers kept in dry, well-ventilated areas away from direct sunlight.

Modern techniques include freeze-drying to prolong shelf life - this method removes moisture while preserving the structure and nutritional value of the product. Vacuum packaging is widely used to prevent oxidation, which can cause fats to go rancid and spoil the flavour of nuts, coffee, and dried meat. Warehouse management software helps optimize stock rotation using the first-in-first-out principle, ensuring that older batches are used before newer ones. Climate-controlled warehouses equipped with thermal insulation maintain steady internal conditions and protect against environmental fluctuations.

Food safety standards emphasize the use of barcoding systems to track every batch of raw material, which is especially important for allergen management and recall procedures. Spoilage prevention strategies rely on dehumidifiers to control excess moisture and refrigeration units to maintain the required temperature. Many large-scale facilities combine these technologies with silo storage for grains and automated inventory turnover systems to reduce manual errors and improve efficiency.

By following these practices, food businesses can comply with Russian and international food safety requirements, reduce waste, and deliver safe products to consumers.

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.
4. Проверьте правильность выполнения всех заданий.

Форма представления результата: письменное выполнение работы 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 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.

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Прочитайте и переведите лексические единицы: *perishable products, chiller, walk-in cooler, temperature monitoring, relative humidity, hygiene, cross-contamination, first-in-first-out principle (FIFO), expiration date, warehousing, cold chain, shelf life, spoilage, temperature log, blast chiller, thawing, vacuum packaging, modified atmosphere, sanitization, stock rotation, temperature abuse, condensation, pathogen growth, food safety standards, storage guidelines.*

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. Temperature logs are often kept to record these readings and ensure compliance with food safety standards. Any deviation can lead to temperature abuse and rapid pathogen growth.

Relative humidity. Adequate humidity prevents dehydration in fruits and vegetables, but too much moisture can cause mold growth and condensation on packaging.

Hygiene. Separating raw meat from prepared foods avoids cross-contamination. Cleaning shelves and racks regularly, along with proper sanitization, also helps prevent bacteria growth. The cold chain must be maintained throughout transportation and storage to keep products safe.

FIFO principle. Items with earlier expiration dates should be used first to avoid wasting older stock. This stock rotation method is required in many food safety systems, including HACCP.

Expiration dates. Regular checking ensures no outdated products reach customers. In professional kitchens, all products must be clearly labelled with their date of arrival and use-by date.

Additional technologies such as blast chilling, vacuum packaging, and modified atmosphere storage are also employed to extend shelf life and preserve freshness. 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. 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.
4. Проверьте правильность выполнения всех заданий.

Форма представления результата: письменное выполнение работы 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 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.

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Прочитайте и переведите лексические единицы: *proper storage, meat and seafood products, quality and safety, pathogens, raw meat, deep-freezing, shelf life, fatty fish, lean fish, rancidity, vacuum-sealed packaging, oxidation, spoilage, freezer burn, drip loss, thawing, quick freezing (blast freezing), ice crystals, cellular damage, low-temperature storage, cold chain, temperature abuse, microbiological hazards, cross-contamination, temperature logs, HACCP-based storage guidelines, use-by dates, best before dates, sensory evaluation, microbiological safety.*

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. Deep-freezing stops the activity of most bacteria and can extend the shelf life of meat up to 6-12 months, depending on the type. Seafood, such as fish and shellfish, must be cooled immediately after catching or purchasing and is ideally stored at slightly colder temperatures - from -1°C to +2°C for short-term refrigeration, and at -18°C or below for frozen storage. Fatty fish, like salmon, have a shorter frozen shelf life than lean fish due to the risk of rancidity.

Several methods enhance the shelf life of these products:

Vacuum-sealed packaging: Removes air from the container, reducing the chance of oxidation and spoilage. It also helps prevent freezer burn and drip loss during thawing.

Quick freezing (blast freezing): Retains moisture and flavour by forming small ice crystals that limit cellular damage. Unlike slow freezing, it preserves the texture and nutritional value of the product.

Low-temperature storage: Keeps products in a constant, cool environment, slowing bacterial growth. Maintaining an unbroken cold chain from supplier to kitchen is critical; any interruption can lead to temperature abuse and rapid pathogen growth.

Proper thawing is also part of safe storage. Frozen meat and fish should be thawed in a refrigerator at +2…+4°C, never at room temperature, to avoid microbiological hazards. In professional kitchens, separate storage of raw meat and seafood from cooked or ready-to-eat foods is mandatory to prevent cross-contamination. Storage areas must be regularly monitored with temperature logs, and staff must follow HACCP-based storage guidelines.

Additionally, clear labelling with use-by dates and best before dates ensures products are consumed within their prime period. Sensory evaluation - checking the colour, smell, and texture - helps identify early signs of spoilage. By observing these rules, restaurants and hotels safeguard the quality of their offerings, ensure microbiological safety, 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.
4. Проверьте правильность выполнения всех заданий.

Форма представления результата: письменное выполнение работы 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 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.

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:
Прочитайте и переведите лексические единицы: *dry storage, hermetic containers, airtight seals, moisture absorbers, desiccant packets, rodent-proof storage, insect repellents, deterrents, packaging integrity, warehouse organization, stock rotation, first-in-first-out principle (FIFO), infestation, shelf life, temperature control, humidity levels, cross-contamination, mold formation, caking, preventive measures, integrated pest management (IPM), food safety standards.*

Прочитайте текст о правильном хранении сухих продуктов.

Proper dry storage is essential for preserving the quality of food and ensuring food safety standards. To prevent infestation by pests and extend the shelf life of products, professional kitchens and warehouses follow strict rules.

One of the key solutions is the use of hermetic containers with airtight seals. These containers block moisture and prevent cross-contamination between different products. Additionally, moisture absorbers such as desiccant packets help control humidity levels, reducing the risk of mold formation and caking (when powders like flour clump together).

Rodent-proof storage is another critical measure. Strong containers and sealed storage areas act as physical deterrents against pests. Insect repellents (natural or chemical) provide extra protection. Maintaining packaging integrity - avoiding torn or damaged packages - is equally important.

Effective warehouse organization includes proper labeling, stacking, and stock rotation using the first-in-first-out (FIFO) principle. This ensures that older products are used before newer ones, minimizing waste.

Temperature control is also vital. Fluctuations in temperature and high humidity encourage pest activity and spoilage. Regular preventive measures - such as cleaning, sealing cracks, and inspecting

incoming goods - are part of integrated pest management (IPM). IPM combines sanitation, physical barriers, and monitoring to keep storage areas safe.

By applying these principles, food establishments protect their products, reduce losses, and comply with health regulations.

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.
4. Проверьте правильность выполнения всех заданий.

Форма представления результата: письменное выполнение работы 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 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.

Задание:

Прочитайте и переведите лексические единицы: *fresh produce, ripeness stage, ethylene gas, ethylene-sensitive, humidity control, chilling injury, cold storage, grading, bruises, shrink wrap, post-harvest treatment, perishable, wilting, respiration, spoilage, mechanical damage, pathogens, modified atmosphere, wax coating, fungicide, controlled atmosphere storage, decay, longevity, nutritional value, texture, discoloration, off-flavors, firmness, crispness, mold, rot, drying, water loss, appearance.*

Прочитайте текст о правильном хранении фруктов и овощей.

Proper storage of fresh produce (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. Key factors to consider include:

- Ripeness stage: different stages require varying storage conditions. For example, fully ripe fruits are more perishable than unripe ones.
- Ethylene gas: many fruits (such as apples and bananas) emit ethylene gas, which causes nearby ethylene-sensitive vegetables (e.g., leafy greens) to ripen faster and spoil prematurely.
- Humidity control: high humidity helps maintain firmness and prevents wilting, but excessive moisture can lead to mold and rot. Low humidity causes drying and loss of crispness.
- Chilling injury: certain tropical fruits (like bananas, mangoes, and avocados) suffer chilling injury when exposed to temperatures below 10° C, resulting in discoloration and off-flavors.
- Cold storage: keeping produce at appropriate low temperatures (without causing chilling injury) slows down respiration and delays spoilage.
- Grading: sorting fresh produce by size, ripeness, and quality helps identify items that need earlier consumption.
- Bruises: mechanical damage during handling (bruises, cuts) accelerates decay and provides entry points for pathogens.
- Shrink wrap: plastic film packaging reduces water loss, protects from physical damage, and creates a modified atmosphere around the product.
- Post-harvest treatment: processes like wax coating, fungicide application, or controlled atmosphere storage extend shelf life and preserve appearance.

Appropriately managed storage prevents bruises, discoloration, and loss of flavor, ultimately optimizing product quality. By combining these practices, suppliers reduce waste and ensure safe, appealing produce for consumers.

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.
4. Проверьте правильность выполнения всех заданий.

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 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.

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Прочитайте и переведите лексические единицы: *processing line, slicing machine, peeling machine (parer), dehydrator, sieve, shredder, weighing scale, sorting machine, agricultural produce sorter, packaging machine, conveyor belt, vacuum treatment, husker, calibrator, uniform pieces, labour intensity, extract moisture, sort by diameter, optical sensors, remove oxygen, oxidation, spoilage, human errors, output quality, quick changeovers.*

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. A modern processing line can handle multiple sequential tasks – from initial washing to final packaging – with minimal human intervention.

Common examples include:

- Slicing machines: capable of cutting fruits and vegetables into uniform pieces (e.g., slices for chips or cubes for soups).
- Peeling machines (parers): strip off outer layers of fruits and vegetables, reducing labour intensity. More advanced models use abrasion or steam.
- Dehydrators: extract moisture from products, preserving them for longer durations and concentrating flavours.
- Sieves: sort fruits and vegetables by size or weight, helping to separate undersized items.
- Shredders: reduce larger produce into smaller fragments, suitable for salads, slaws, or snack bases.
- Weighing scales: integrated into the line to ensure consistent portion sizes and reduce giveaway.
- Sorting machines and agricultural produce sorters: classify produce by colour, size, or defects (e.g., bruises) using optical sensors. Calibrators further sort by diameter.
- Packaging machines: enclose finished products in bags, boxes, or wrap, extending shelf life.
- Conveyor belts: transport produce smoothly through different stages of processing, connecting all units.
- Huskers: remove husks or outer shells from nuts, corn, or legumes.
- Vacuum treatment: applied before packaging to remove oxygen, reducing oxidation and spoilage.

Such equipment enhances speed and reliability, reducing human errors and improving output quality. By automating repetitive tasks, factories can process tonnes of vegetables per hour while maintaining hygiene and product consistency. Well-designed processing lines also allow quick changeovers between different products (e.g., from carrots to apples), increasing flexibility.

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.
4. Проверьте правильность выполнения всех заданий.

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 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.

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, meat processing equipment, fish processing equipment, bowl cutter, tumbler, emulsifying machine, filling machine, conveyor belt, vacuum treatment, hygiene requirements, food safety, yield optimization.*

Прочитайте текст об оборудовании для обработки мяса и рыбы.

Specialized meat processing equipment and fish processing equipment are 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 with minimal waste.
- Meat mincers: grind meat into mince or sausages, available in various sizes for different throughputs.
- Meat slicers: produce uniform slices of ham, bacon, or prosciutto, ensuring consistent portioning.
- Filleting machines: quickly remove flesh from fish skeletons, optimizing yield optimization.

- Smoking cabinets: impart distinctive flavours through smoke curing; also used for fish and sausages.
- Marination tanks: soak meat in brine or seasoning mixtures, improving tenderness and taste.
- Bone separators: divide meat from bones mechanically, often used for poultry and fish.
- Sausage stuffing machines: fill casings with meat paste; some models operate under vacuum treatment to improve product texture.
- Fish gutting machines: clean fish internally, removing entrails swiftly and food safety.
- Deboning machines: remove bones entirely, preparing meat for further processing.

Additional machinery includes bowl cutters for finely chopping meat and fat, tumblers for massaging meat with salt and phosphates, emulsifying machines for producing fine meat emulsions, and filling machines for filling casings, jars or cans. Conveyor belts transport products between processing stages, reducing manual handling and improving hygiene requirements. This equipment saves time, increases yield, and enhances the final product's quality, while strict attention to cleaning and sanitation ensures compliance with food safety standards.

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.
4. Проверьте правильность выполнения всех заданий.

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 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.

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, automatic slicing, uniform cutting, even slices, loose crumbs, workplace cleanliness, equally sized portions, layering bread, airtight sealing, dense bread, irregular-shaped loaf, continuous rotation, productivity boost, sales volume, high-quality standards, crust integrity.*

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. Automatic slicing systems allow high-volume production while maintaining crust integrity and slice thickness accuracy.

Here are some examples of bread-cutting and sandwich-preparation equipment:

- Bread slicers: automatically cut loaves into even slices with adjustable thickness, reducing manual labour.
- Crumb removers: collect loose crumbs generated during slicing, keeping workspaces clean and preventing cross-contamination; this promotes workplace cleanliness.
- Dough dividers: split dough into equally sized portions before baking, ensuring consistent loaf weight and reducing giveaway.
- Sandwich makers: assemble complete sandwiches by layering bread, filling (meat, cheese, vegetables), and garnishes; some models heat or seal the edges.
- Wrapping machines: wrap sliced bread in paper or plastic film, protecting against moisture loss and extending shelf life.
- Toast racks: hold freshly toasted bread to prevent sogginess, allowing air circulation and preserving crispness.
- Bagging machines: insert bread into bags, ensuring airtight sealing to maintain freshness and prevent staling.
- Slicing band saws: slice dense bread (e.g., rye, sourdough) or irregular-shaped loaves (e.g., artisan boules) precisely, even when the product is frozen.
- Loaf crimping machines: press loaves into compact forms before slicing, reducing breakage and improving slice uniformity.
- Rotating slicers: continuously rotate bread while cutting, enabling continuous rotation for high-speed output without manual repositioning.

Additional equipment often found in professional bakeries includes gravity feed slicers (where loaves slide onto the blade by weight), reciprocating blade slicers (ideal for soft breads), and automatic stacking units that arrange slices for packaging. Proper maintenance (blade sharpening, crumb removal, lubrication) ensures longevity and consistent performance.

This equipment boosts productivity boost, increases sales volume by enabling faster service, and maintains high-quality standards in both small bakeries and large industrial bakeries. By using these machines, businesses reduce waste, improve portion control, and offer freshly sliced products to customers.

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.
4. Проверьте правильность выполнения всех заданий.

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 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.

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, oxidation, microbial growth, customizable formats, tight-fitting film, mold plastics, customized containers, elastic film, barrier properties, moisture and odors, brand image, regulatory requirements, gas flushing, modified atmosphere packaging (MAP), seal integrity.*

Прочитайте текст об оборудования 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, from small-scale restaurant use to large industrial lines. Key methods include gas flushing and modified atmosphere packaging (MAP), which replace oxygen with nitrogen or carbon dioxide to slow spoilage.

Some common examples of equipment and packaging types:

- Vacuum sealers: remove air from packaging, reducing oxidation and microbial growth. They are widely used for meat, cheese, and vegetables.
- Packaging machines: automatically wrap products in customizable formats (flow packs, pouches, trays) with high speed and seal integrity.
- Shrink-wrap machines: apply tight-fitting film around products (e.g., multi-packs of cans, frozen food) using heat tunnels.

- Thermoforming machines: mold plastics into customized containers (trays, cups, blister packs) by heating and vacuum forming.
- Stretch wrappers: cover pallets or large volumes with elastic film to stabilize loads for transport; pallet wrappers are a common subtype.
- Flexible packaging: includes bags, pouches, sleeves, and ziplock bags (resealable). These are lightweight and cost-effective.
- Rigid packaging: features bottles, jars, trays, and containers that provide structure and crush resistance.
- Multilayer films: offer superior barrier properties against moisture and odors, often combining materials like polyethylene, aluminium foil, and nylon.

Proper packaging enhances brand image, extends product life, and satisfies regulatory requirements for food safety labelling. Additional considerations include selecting appropriate film thickness, ensuring vacuum level consistency, and integrating automatic coders for date marking. By investing in reliable packaging equipment, food businesses reduce waste, prevent contamination, and improve logistics efficiency.

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.
4. Проверьте правильность выполнения всех заданий.

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 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.

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, flavor profile, glossy finish, aerate candy dough, smoothly roll fondant, infuse cream with nitrous oxide, instant whipping, eliminate lumps, crystal formation, fine powders, blend ingredients, shiny glazes, confectionery products, consistent quality, aesthetic appeal, temperatures control.*

Прочитайте текст об оборудования 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 with precise temperatures control and repeatability.

Examples of such equipment include:

- Cocoa bean roasters: roast cocoa beans to unlock their full flavor profile; proper roasting develops chocolate aroma and reduces acidity.
- Chocolate tempering machines: heat and cool chocolate through precise cycles to achieve a glossy finish, good snap, and resistance to blooming (white streaks).
- Candy pullers: stretch and aerate candy dough, forming distinct textures (e.g., for toffee, lollipops, or hard candies) while incorporating air bubbles.
- Fondant rollers: smoothly roll fondant into thin, uniform sheets for cake decoration and pastry work.
- Cream chargers: infuse cream with nitrous oxide (N_2O) for instant whipping, producing stable whipped cream without mechanical beaters.
- Sifters: filter dry ingredients (flour, cocoa, powdered sugar) to eliminate lumps, aerate mixtures, and ensure even incorporation.
- Crystallizers: induce crystal formation in candies (e.g., fudge, fondant) by controlling temperature and agitation, creating smooth texture.
- Nut grinders: process nuts into fine powders or pastes (e.g., almond flour, hazelnut paste) for pralines, macarons, and fillings.
- Mixers: blend ingredients thoroughly; planetary mixers are common for doughs, batters, and creams.
- Glazing machines: coat sweets with shiny glazes (chocolate, sugar-based, or fruit glazes) for an attractive finish and extended shelf life.

Additional equipment often found in confectionery production includes enrobers (for full coverage with chocolate), cooling tunnels (to set glazes quickly), depositors (for exact filling of moulds), and chocolate mills (for refining cocoa mass). Regular cleaning and calibration of these machines ensure consistent quality and aesthetic appeal in final products.

This equipment simplifies complex processes, reduces manual labour, and guarantees consistent quality and aesthetic appeal even at high volumes.

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 оборудования для подготовки кондитерского сырья.

3. Выполните задания к тексту.
4. Проверьте правильность выполнения всех заданий.

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 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.

Материальное обеспечение: не требуется

Задание:
Прочитайте и переведите лексические единицы: *lockout-tagout procedure, safety switch, guards, protective clothing, non-slip flooring, machine maintenance, safety checklist, workplace safety briefing, moving parts, protective guards, emergency stop button, post-emergency response procedure, local exhaust ventilation, residual product removal, waste disposal regulations, firefighting equipment, first-aid kit, authorized personnel, lock-out and tag-out, operating instructions, safety data sheet, electrical safety, pre-operational inspection, safe work practices, accident prevention.*

Прочитайте текст о правилах безопасной эксплуатации механического оборудования.

Instruction on Safe Operation of Mechanical Equipment

GENERAL SAFETY REQUIREMENTS

This instruction establishes requirements for occupational safety when using mechanical equipment in catering establishments. Only authorized personnel who have completed a workplace safety briefing are allowed to operate the equipment. All employees must know and follow safe work practices and accident prevention rules. Workers must be provided with necessary protective clothing according to established regulations.

Mechanical equipment must be kept in proper working order. Electrical safety rules must be observed when operating electrically powered machines. The workplace must have adequate lighting, clear passages, and non-slip flooring. Additionally, firefighting equipment and a first-aid kit must be accessible in the work area.

SAFETY REQUIREMENTS BEFORE STARTING WORK

Before operating mechanical equipment, the employee must:

- Inspect the equipment and ensure the absence of foreign objects in the working chamber or near moving parts.
- Check the presence and serviceability of protective guards on all moving parts. Start-up is only permitted when guards are in place.

- Ensure that the emergency stop button and other safety devices are functioning.
- Verify the integrity of electrical cables, plugs, and grounding connections.
- Conduct a pre-operational inspection of the machine, running it idle for 1-2 seconds to check for proper operation.
- Make sure that all detachable working parts are securely fastened to the drive shaft.

If any fault or damage is detected, do not start the machine and report the problem to a supervisor.

SAFETY REQUIREMENTS DURING OPERATION

While operating mechanical equipment, the employee must:

- Load products into the hopper or working chamber only after the motor has started rotating, using special pushers or paddles - never with hands.
- Prohibit pushing or holding products by hand.
- Keep hands away from moving and rotating units at all times.
- Not remove or install protective covers or make thickness adjustments while the machine is running.
- Follow the operating instructions and refer to the safety data sheet if required for specific materials.
- Use local exhaust ventilation if dust or aerosols are generated during processing.
- Stop the machine immediately and disconnect power if unusual noise, vibration, smoke, or burning smell appears.
- Disconnect power supply if electrical supply is interrupted.
- For cleaning, clearing jammed products, or removing residual product removal, always stop the motor completely and ensure the machine has come to a full stop.

Lock-out and tag-out procedures must be followed when cleaning, servicing, or repairing equipment. The plug must be locked in a de-energized state or placed out of reach (for example, in the worker's pocket) to prevent accidental start-up.

SAFETY REQUIREMENTS IN EMERGENCY SITUATIONS

In case of emergency:

- Stop the machine immediately using the emergency stop button or main power switch.
- Disconnect the equipment from the power supply.
- Provide first aid to the injured person using the available first-aid kit and call medical assistance if necessary.
- Report the incident to the supervisor.
- Do not restart the equipment until the cause of the emergency is identified and eliminated.

All personnel must know the post-emergency response procedure and the location of firefighting equipment and first-aid supplies.

SAFETY REQUIREMENTS AFTER WORK COMPLETION

Upon finishing work, the employee must:

- Stop the machine and disconnect it from the power supply.
- Clean the working parts and surfaces from product residues using brushes, wooden scrapers, or approved tools - never with hands.
- Wash, rinse, and dry parts that come into contact with food.
- Remove waste according to waste disposal regulations.
- Conduct a final inspection of the equipment and the workplace.
- Report any problems to the supervisor.
- Fill out the safety checklist to confirm that safety protocols have been followed.

Regular machine maintenance (lubrication, adjustment, blade sharpening, etc.) must be carried out according to the manufacturer's schedule.

Adherence to these safety measures ensures 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 the 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.
4. Проверьте правильность выполнения всех заданий.

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 2.2 Механическое оборудование

Практическое занятие №40
Тест.

Цель: проверка уровня сформированных профессиональных знаний и умений.

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

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Соотнесите названия устройств с их назначением.

1. meat grinder	A. beats eggs, cream and batters
2. dough mixer	B. slices cold meats, cheese and vegetables
3. vegetable cutter	C. cuts raw or cooked meat into portions
4. bread slicer	D. kneads large batches of dough
5. planetary mixer	E. cuts bread into even slices
6. food processor	F. quickly removes skin from potatoes and root vegetables
7. deli slicer	
8. peeler	G. chops or slices vegetables into equal pieces
9. blender	H. minces meat for burgers or sausages
10. meat slicer	I. purees soups, sauces and liquid mixtures
	J. combines several functions - chopping, grating, mixing

Прочитайте правила безопасной работы с механическим оборудованием.

Safety Instructions for Mechanical Equipment in a Professional Kitchen

1. Always inspect safety guards before starting any machine.
2. Never clean equipment while it is running – disconnect the power supply first.

3. Use a food pusher, not your hands, to feed products into meat grinders or slicers.
4. Do not wear loose clothing, jewellery or long sleeves near moving parts.
5. Keep the work area around the machine clean and dry to prevent slipping.

Ответьте на вопросы.

1. What should you do before starting any machine?
2. Is it allowed to clean equipment while it is running?
3. What must you use to feed meat into a grinder?
4. Why should you avoid loose clothing near moving parts?
5. What condition should the work area be kept in?

Выполните письменный перевод текста, используя словарь.

Mechanical Equipment in a Professional Kitchen

Professional kitchens use mechanical equipment to save time and improve quality. Meat grinders make minced meat for burgers or sausages. Dough mixers knead large batches of dough. Vegetable cutters chop or slice vegetables evenly. Bread slicers cut loaves into uniform slices. Planetary mixers whisk cream, beat eggs or mix batters. Food processors chop, grate and puree. Deli slicers cut cold meats and cheese thinly. Peelers remove skin from potatoes quickly. Blenders puree soups and sauces. Meat slicers cut meat into portions. All this equipment helps staff work faster and achieve consistent results.

Порядок выполнения работы:

1. Соотнесите названия устройств с их назначением.
2. Изучите правила безопасности механического оборудования и ответьте на вопросы.
3. Выполните письменный перевод текста на русский язык.
4. Проверьте правильность выполнения всех заданий.

Форма представления результата: письменное выполнение работы 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 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.

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Прочитайте текст и выпишите все инфинитивы с частицей to.

How to Store Fresh Vegetables Properly

To keep vegetables fresh for longer, it is important to store them correctly. First, you need to remove any damaged leaves. Then you must wash and dry the vegetables thoroughly. To prevent wilting, use a perforated plastic bag. It is essential to maintain the right humidity level in the fridge. Some vegetables, like tomatoes, are too sensitive to be stored in the cold. The best way to preserve their flavour is to keep them at room temperature. Remember to check your vegetables every day and use the oldest ones first.

Выберите правильную форму инфинитива.

1. You need (to mix / mix) the ingredients well.
2. It's important (to chill / chill) the dough before baking.
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).
6. You must (to check / check) the expiry date before using.
7. It is necessary (to preheat / preheat) the oven to 180°C.
8. The knife is sharp enough (to slice / slice) the salmon thinly.
9. The team decided (to use / use) a blast freezer for storage.
10. The label is there (to inform / inform) staff about allergens.

Напишите инфинитив в правильной форме.

1. …… (temper) chocolate properly requires skill.
2. The dough needs …… (chill) for 30 minutes.
3. …… (achieve) a glossy glaze, heat the sugar to 115°C.
4. It is essential …… (use) fresh ingredients.
5. This knife is sharp enough …… (slice) tomatoes thinly.
6. …… (prevent) cross-contamination, wash your hands regularly.
7. The chef told me …… (check) the temperature of the fridge.
8. It is too dangerous …… (open) the vacuum sealer while running.
9. You are expected …… (complete) the prep list before service.
10. The cold chain must …… (maintain) during transportation.

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.
6. Чтобы сохранить свежесть рыбы, используйте шоковую заморозку.
7. Этот нож слишком тупой, чтобы нарезать помидоры.
8. Мы должны охлаждать мясо сразу после доставки.
9. Инструктор научил нас пользоваться вакуумным упаковщиком.
10. Достаточно протереть поверхность дезинфицирующим средством.

Порядок выполнения работы:

1. Прочитайте текст и выпишите все инфинитивы с частицей to.
2. Выберите правильную форму инфинитива.
3. Напишите инфинитив в правильной форме.
4. Переведите предложения на английский, используя инфинитив.
5. Проверьте правильность выполнения всех заданий

Форма представления результата: письменное выполнение работы 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 2.3 Тепловое оборудование

Практическое занятие №42
Неличные формы глагола: причастие, герундий. Выполнение лексико-грамматических упражнений.

Цель: формирование умений использовать неличные формы глагола в контексте профессиональной деятельности.

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

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:
Прочитайте текст и выпишите все герундии.

Using a Blast Freezer Correctly

Freezing food quickly is essential for preserving quality. Before freezing, you must portion the products. After blanching vegetables, cool them immediately. The key to avoiding freezer burn is removing air from packages. Without vacuum sealing, ice crystals can form. Instead of using plastic containers, choose vacuum bags. When freezing fish, wrap it tightly. The staff must avoid opening the freezer door frequently. Regular cleaning of the freezer prevents bacteria growth.

Прочитайте текст и выпишите все причастия (Participle I и Participle II).

Handling Frozen Products

Frozen vegetables stored at -18°C retain nutrients. When stored correctly, frozen fish can last six months. A damaged package leads to freezer burn. While thawing meat, keep it in the fridge. The melted ice should be removed immediately. Overheated oil is dangerous. Chopped herbs should be frozen quickly. The rising dough cannot be frozen. Boiled pasta is not suitable for freezing.

Выберите правильную форму герундия или причастия.

1. (Freezing / Frozen) food requires a constant temperature.
2. The (freezing / frozen) fish was kept for three months.
3. (Using / Used) a vacuum sealer prevents oxidation.
4. The (using / used) machine needs cleaning.
5. (Blanching / Blanched) vegetables before freezing preserves colour.
6. (Blanching / Blanched) vegetables should be cooled quickly.
7. (Working / Worked) with knives requires concentration.
8. A (working / worked) knife is safer than a dull one.
9. (Tempering / Tempered) chocolate gives a glossy finish.
10. (Tempering / Tempered) chocolate must be stored at 18°C.

Напишите герундий или причастие в правильной форме.

1. …… (blanch) vegetables before freezing keeps them fresh.

2. The …… (freeze) products must be kept at -18°C.
3. Instead of …… (use) plastic, choose glass containers.
4. After …… (cool), decorate the cake.
5. While …… (temper) chocolate, stir constantly.
6. The …… (overheat) oil caught fire.
7. …… (work) with a hot oven, use oven mitts.
8. Without …… (grease) the pan, the cake will stick.
9. …… (store) correctly, spices retain flavour for months.
10. The …… (rise) dough needs to rest for an hour.

Переведите на английский, используя герундий или причастие.

1. Замораживание рыбы сохраняет её свежесть.
2. Замороженные овощи не теряют витамины.
3. Перед взбиванием охладите сливки.
4. Работая с ножом, будьте осторожны.
5. Перегретое масло может загореться.
6. Вместо использования бумажных полотенец, возьмите салфетки.
7. Поднимающееся тесто нужно накрыть.
8. После охлаждения десерт можно подавать.
9. Хранясь в сухом месте, специи не теряют аромат.
10. Не смазав форму, торт прилипнет.

Порядок выполнения работы:

1. Прочитайте текст и выпишите все герундии.
2. Прочитайте второй текст и выпишите все причастия (Participle I и Participle II).
3. Выберите правильную форму герундия или причастия.
4. Напишите герундий или причастие в правильной форме.
5. Переведите предложения на английский, используя герундий или причастие.
6. Проверьте правильность выполнения всех заданий.

Форма представления результата: письменное выполнение работы 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 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.

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, simmering, heat distribution, induction hob, cooking timer, lid, steam release valve, large-scale cooking, slow-cooking, broth, energy efficiency.*

Прочитайте текст о варочном оборудовании.

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. Key factors include heat distribution, energy efficiency, and ease of cleaning.

Stove-tops and range hoods are essential components of every kitchen. Gas burners and hotplates provide different heat levels for simmering, boiling, or frying. Modern kitchens also use induction hobs that heat pans directly, offering precise temperature control. Griddles are great for cooking flatbread, pancakes, or burgers. Braising pans (with tight-fitting lids) are ideal for slow-cooking meats or vegetables, as they retain moisture. Saucepans are used for making sauces, soups, and gravies. Boiling vats are employed for large-scale cooking of pasta, potatoes, or other staples. Stockpots (large, deep pots) are excellent for brewing broths and stocks; they often come with a cooking timer to prevent over-boiling. Pressure cookers accelerate cooking by increasing pressure and temperature; a steam release valve ensures safe operation.

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.
4. Проверьте правильность выполнения всех заданий.

Форма представления результата: письменное выполнение работы 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 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.

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, proper ventilation, gas buildup, overheating, boiling liquids, unauthorized use, longevity, hazards, manufacturer guidelines.*

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. Before using any cooking appliance, it is recommended to read the user manual thoroughly. Each device has specific operating modes that must be selected according to the task.

General safety measures include:

- Ensuring proper ventilation to prevent gas buildup in the kitchen. A lack of fresh air can lead to dangerous gas accumulation and increase the risk of fire or explosion.
- Regularly checking the ignition system and flame spreader for dirt or damage. A clean ignition system guarantees reliable start-up, while a damaged flame spreader can cause uneven heating and wasted energy.
- Utilizing the auto-shutoff feature to prevent overheating. This feature automatically turns off the appliance if a critical temperature is reached, protecting both the equipment and the user.
- Equipping the kitchen with gas detectors that sound an alarm when gas levels become unsafe. These devices provide early warning of leaks.
- Verifying that the pilot light is lit before lighting the burner. An unlit pilot light may allow gas to escape before ignition, creating a hazardous environment.
- Implementing anti-overflow protections to prevent boiling liquids from reaching the burner. Spilled liquids can extinguish the flame, leading to gas release without combustion.
- Taking advantage of self-cleaning options for easier maintenance, which also reduces the need for manual scrubbing and extends the appliance’s lifespan.
- Engaging safety locks to prevent unauthorized use, especially in busy kitchens or when children are present.

Following these guidelines ensures safe and efficient operation of cooking equipment and helps avoid common hazards such as burns, fires, and gas leaks.

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.
4. Проверьте правильность выполнения всех заданий.

Форма представления результата: письменное выполнение работы 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 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.

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, direct top-heat, crispy exterior, even pressure, simultaneous searing, slow-roasting, consistent heat distribution, flavour enhancement.*

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 and maintaining kitchen efficiency. Modern professional kitchens use a variety of specialised machines, each designed for specific cooking techniques.

Broilers and salamanders provide direct top-heat for browning meats, melting cheese, or reheating dishes. They are often used for finishing gratins or toasting open sandwiches. Deep fryers immerse food in hot oil, creating a crispy exterior while keeping the inside moist. They are commonly used for French fries, chicken wings, and doughnuts.

Panini presses cook sandwiches with even pressure, pressing and grilling them simultaneously. Contact grills sear both sides of food at once without the need to flip, which saves time during busy service. Pizza ovens with stone hearths enhance the flavour and texture of pizza bases by absorbing moisture and providing even heat distribution. Some models are wood-fired for a distinctive smoky taste.

Rotisseries spin meats slowly, ensuring even cooking and self-basting. This method is ideal for whole chickens, roasts, and large cuts of meat. BBQ pits and charcoal grills allow slow-roasting over open flames, adding a smoky flavour to ribs and brisket. Electric griddles and cast iron griddles offer consistent heat distribution for cooking pancakes, omelets, burgers, and breakfast items. Infrared heaters provide intense, instant heat for searing steaks or finishing dishes quickly. Toaster ovens are smaller units suitable for toasting bread, melting cheese, or reheating small portions.

Choosing the right roasting and frying equipment ensures efficient and delicious cooking, reduces energy consumption, and improves workflow in any food service establishment.

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.
4. Проверьте правильность выполнения всех заданий.

Форма представления результата: письменное выполнение работы 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 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.

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, optimal performance, potential hazards, oil overflow, hot surfaces, oil splashes, overcooking, accuracy, longevity of appliances.*

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. Before using any frying or roasting appliance, the operator must inspect all safety features and ensure the work area is clean and dry.

General safety measures include:

- Setting the correct temperature using temperature controllers. Proper temperature control prevents oil from overheating and reduces the risk of fire.

- Installing grease traps to prevent oil overflow and to keep the cooking area free from excess fats that could ignite.
- Using heat-resistant gloves when handling hot surfaces, such as fryer baskets, griddle plates, or rotisserie spits. Ordinary gloves may melt or conduct heat.
- Employing splatter guards to avoid oil splashes that can cause severe burns to the face and hands.
- Regularly cleaning the oil filtration system to remove food particles and extend the life of the cooking oil.
- Programming automatic timers to prevent overcooking and to avoid leaving equipment unattended for long periods.
- Placing fireproof mats beneath fryers to protect flooring and contain minor spills.
- Emptying fat residue collectors frequently. Accumulated fat is a fire hazard and can also attract pests.
- Ensuring proper ventilation with hood exhaust fans to remove smoke, steam, and airborne oil particles.
- Periodically checking thermometer probes for accuracy. A faulty probe may give incorrect readings, leading to undercooked or overheated food.

Following these safety measures ensures safe and efficient operation of roasting and frying equipment, reduces the risk of workplace injuries, and helps maintain a clean, organised kitchen environment.

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.
4. Проверьте правильность выполнения всех заданий.

Форма представления результата: письменное выполнение работы 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 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.

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, versatility, efficiency, simultaneous baking, puree soups, knead dough, whip cream, consistent heating, extend shelf life, productive and economical.*

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, reducing costs, and simplifying staff training. Unlike single-purpose machines, multi-function devices can perform several cooking or preparation tasks, making them ideal for small kitchens, cafes, and busy restaurants.

Combination ovens allow for simultaneous baking, roasting, and steaming. They can switch between dry heat and steam injection, which is perfect for bread, meat, and vegetables. Immersion blenders (hand blenders) easily puree soups, sauces, and purees directly in the cooking pot, eliminating the need to transfer hot liquids.

Planetary mixers knead dough, whip cream, and mix batters thanks to their unique mixing action that covers the entire bowl. Food processors chop, grate, slice, and mix ingredients quickly, replacing several manual tools. Multi-function kettles brew tea, cook porridge, heat soups, and even keep food warm for hours.

Rice cookers prepare perfectly cooked rice with minimal supervision. Soup kettles ensure consistent heating of soups and sauces, often with temperature controls and stirring mechanisms. Vacuum packers extend shelf life of fresh and cooked products by removing air and sealing bags tightly.

Coffee brewers provide espresso, lattes, and filter coffee, while ice makers produce ice cubes for cocktails, drinks, and food displays. Some advanced models also include built-in water filters and programmable settings.

Employing multifunctional equipment makes kitchens more productive and economical, reduces energy consumption, and allows chefs to focus on creativity rather than repetitive tasks.

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.
4. Проверьте правильность выполнения всех заданий.

Форма представления результата: письменное выполнение работы 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 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.

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, appliance longevity, optimal performance, hazard reduction, motor burnouts, stabilize equipment, protected circuits.*

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. Before using any multifunctional appliance, the operator should inspect all safety features and ensure the equipment is placed on a stable, dry surface. Basic safety measures include:

- Securing the equipment with safety latches to prevent accidental opening during operation, especially for pressure cookers, vacuum packers, and combination ovens.
- Enabling automatic shut-off mechanisms that turn off the appliance when a cycle is complete or when a fault is detected.
- Installing overload protection to prevent motor burnouts in mixers, food processors, and blenders when the motor is strained by excessive load.
- Setting temperature limiters to avoid overheating in kettles, ovens, and cookers. These devices cut power if the internal temperature exceeds a safe threshold.
- Ensuring accessibility of emergency stop buttons on large equipment such as planetary mixers and combination ovens. In an emergency, the operator must be able to stop the machine instantly.
- Using non-skid feet to stabilize equipment on work surfaces. Rubber feet prevent machines from sliding or tipping during use.
- Employing cool-touch housing to prevent burns. The exterior surfaces of kettles, rice cookers, and soup kettles remain cool enough to touch safely.
- Fastening cables with cable clamps to prevent tripping hazards and accidental disconnection during operation.
- Implementing lockout-tagout procedures for maintenance and cleaning. Before servicing, the equipment must be disconnected from the power supply and locked out to prevent accidental start-up.

- Connecting to protected circuits with circuit breakers that trip when an electrical fault occurs, reducing the risk of fire or electric shock.

Complying with these safety measures ensures safe and efficient operation of multifunctional equipment, reduces downtime, and protects kitchen staff from injury.

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.
4. Проверьте правильность выполнения всех заданий.

Форма представления результата: письменное выполнение работы 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 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.

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, perishable foods, bulk storage, dual-purpose solution, ice accumulation, airtight seal, temperature fluctuations, operational efficiency, microbial growth.*

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. Choosing the right type of refrigeration equipment directly affects food shelf life, energy consumption, and kitchen workflow.

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. These units typically have solid doors or glass doors for visibility. Walk-in coolers, on the other hand, offer spacious interiors perfect for bulk storage, allowing businesses to manage large inventories efficiently. They are installed in larger kitchens, hotels, and catering facilities. Glass-doored displays act as dual-purpose solutions, both preserving and showcasing products, especially in grocery stores, delis, and salad bars.

Advanced features have become standard in modern refrigeration equipment. Frost-free systems prevent ice accumulation, ensuring consistent cooling without manual defrosting. Defrost cycles automatically melt built-up frost, reducing maintenance efforts and preventing temperature spikes. Digital thermostats allow precise temperature adjustments, ensuring food stays fresh within a safe range (usually 0-4 °C). LED interior lights brighten the interiors, enhancing visibility even in large walk-in coolers. Antibacterial linings inhibit microbial growth, contributing to food safety and reducing odours. Door gaskets create airtight seals, preventing temperature fluctuations and cold air leakage. Self-closing doors ensure minimal energy losses by closing automatically, which is especially useful in busy kitchens where doors may be left open accidentally.

Regular maintenance of refrigeration units includes cleaning door gaskets, checking digital thermostat accuracy, and scheduling defrost cycles. By investing in high-quality refrigeration and following best practices, food establishments can significantly reduce waste, maintain product quality, and improve 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.
4. Проверьте правильность выполнения всех заданий.

Форма представления результата: письменное выполнение работы 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 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.

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, retail refrigeration, impulse purchases, UV rays, visual appeal, product safety, attractive presentation, optimal temperature, extra storage space.*

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. Choosing the correct display unit directly affects sales, as customers are more likely to buy products that look fresh and appealing.

Countertop refrigerators are ideal for displaying smaller items such as sandwiches, cakes, drinks, and pre-packaged snacks. They fit on work surfaces and are commonly used in cafés, bakeries, and self-service restaurants. Deli cases exhibit meats, cheeses, salads, and prepared foods. Their slanted glass fronts make products easy to see and reach, which encourages self-service and speeds up customer flow.

Display freezers show frozen treats like ice cream, frozen yoghurt, and pre-packaged frozen meals. They operate at temperatures between -18°C and -25°C, keeping products solid while maintaining visibility. Built-in wine coolers preserve wines at optimal temperatures (usually 10–14°C) and protect them from light and vibration. Undercounter drawers provide extra storage space in tight kitchen layouts, keeping ingredients close at hand without taking up floor space.

Mobile merchandisers are wheeled units that can be moved to high-traffic areas to promote impulse purchases, such as drinks or desserts near a checkout counter. Pass-thru coolers allow access from both sides, which is useful for staff working on both sides of a counter. Drop-down shutters protect products from UV rays and dust when the display is not in use, also helping to maintain temperature.

Modular displays can be combined or rearranged to adapt to various store layouts and seasonal needs. Curved glass fronts enhance visual appeal by reducing glare and providing a panoramic view of the products inside. They also make the display look more premium and inviting.

Selecting the right retail refrigeration unit ensures both product safety and attractive presentation, which ultimately increases customer satisfaction and sales.

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.
4. Проверьте правильность выполнения всех заданий.

Форма представления результата: письменное выполнение работы 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 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.

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, flammable materials, ice buildup, short circuits, heat transfer, reliable functionality, emergency stop button.*

Прочитайте инструкцию по безопасной эксплуатации холодильного оборудования.

Safe operation of refrigeration units is essential for preventing accidents and ensuring reliable functionality. Before using any refrigeration equipment, staff must be familiar with its safety features and maintenance requirements.

Here are basic safety measures to observe:

Installation: ensure the equipment is installed in a well-ventilated area away from flammable materials. The unit must be placed on a level, stable floor with enough clearance around the sides and back for air circulation. Avoid installing refrigerators near heat sources such as ovens, grills, or direct sunlight.

Regular Maintenance: check condenser coils periodically to keep them clean and free of dust and debris. Dirty coils reduce cooling efficiency, increase energy consumption, and can cause the compressor to overheat. Use a soft brush or a vacuum cleaner to clean coils every three to six months.

Defrost Cycle: follow the defrost schedule to prevent ice buildup inside the unit. Manual defrost units should be defrosted when ice thickness exceeds 5 mm. Automatic defrost units have a built-in defrost cycle that should never be interrupted manually.

Emergency Stop Button: know the location of the emergency stop button (if equipped) and test it occasionally. In case of overheating, strange noises, or smoke, press the emergency stop immediately and disconnect the power supply.

Refrigerant Leak Detection: monitor the equipment for leaks using appropriate refrigerant leak detectors (electronic sensors or ultraviolet dye). A refrigerant leak not only reduces cooling performance but can also harm the environment and pose health risks. Check for oily residues or hissing sounds as signs of leakage.

Alarm System: configure the alarm system to alert personnel promptly in case of malfunctions, such as temperature deviation or door left open. The alarm should be loud enough to be heard in the kitchen area. Test the alarm weekly.

Electrical Protection: install electrical fuses or circuit breakers to prevent short circuits and fires. Use a dedicated electrical circuit for each refrigeration unit. Never overload sockets by connecting multiple appliances to the same outlet.

Insulation Cover: keep all insulation cover intact to avoid unnecessary heat transfer and condensation. Damaged insulation reduces energy efficiency and may cause water to leak onto electrical components.

Ventilation: ensure adequate ventilation around the compressor and condenser. Blocked ventilators cause the compressor to overheat and fail prematurely. Clean ventilation grilles monthly.

Additional recommendations: regularly empty and clean the drain pan to prevent stagnant water and mould growth. Place a temperature sensor inside the unit to monitor actual internal temperature, and adjust the thermostat if necessary. Always close the door gently and ensure the seal is tight.

By following these safety measures, kitchen staff can prevent costly breakdowns, extend the life of refrigeration equipment, and ensure safe food storage.

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.
4. Проверьте правильность выполнения всех заданий.

Форма представления результата: письменное выполнение работы 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 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.

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Поставьте глагол в скобках в правильную форму (инфинитив, герундий или причастие).

1. The chef decided …… (purchase) a new blast chiller.
2. …… (operate) industrial refrigerators requires special training.
3. The technician repaired the …… (break) freezer door seal.
4. Avoid …… (open) the fridge door too often during peak hours.
5. The sous-chef finished …… (check) the temperature logs just before the inspection.
6. …… (store) raw meat on the bottom shelf prevents cross-contamination.
7. The …… (freeze) fish must be kept at -18°C or below.
8. You should start …… (defrost) the fridge when ice builds up.
9. …… (clean) condenser coils regularly improves energy efficiency.
10. The manager asked us …… (record) the temperature every two hours.

Соотнесите виды холодильного оборудования с их характеристиками.

1. reach-in refrigerator	A. maintains optimal temperature (10–14°C) for wine
2. walk-in cooler	B. compact unit for storing smaller amounts of food
3. blast chiller	C. large room for bulk storage of perishable goods
4. glass-doored display	D. wheeled unit for impulse purchases
5. undercounter drawer	E. both preserves and showcases products (e.g., in delis)
6. countertop refrigerator	F. cools cooked food from +70°C to +3°C in minutes
7. display freezer	G. provides extra storage space under worktops
8. pass-thru cooler	H. shows frozen products while keeping them solid
9. mobile merchandiser	I. keeps beverages and small items at point of sale
10. built-in wine cooler	J. accessible from both sides for kitchen workflow

Изучите правила безопасности холодильного шкафа.

Reach-in Refrigerator Safety Manual

1. Always keep the door closed when not in use.
2. Clean condenser coils every three months.
3. Never store flammable liquids inside the fridge.
4. Check the door gasket for cracks monthly.
5. Do not overload shelves - leave space for air circulation.

Ответьте на вопросы.

1. How often should condenser coils be cleaned?
2. What is prohibited inside the fridge?
3. What part of the door must be checked monthly?
4. Why should you not overload shelves?
5. What should you always do when the fridge is not in use?

Выполните письменный перевод текста (со словарём).

Refrigerators and Freezers in a Professional Kitchen

Refrigerators and freezers keep perishable food fresh and safe. The most common types are reach-in refrigerators, walk-in coolers and display freezers. Reach-in refrigerators are compact units for smaller amounts of food. Walk-in coolers are large rooms for bulk storage. Display freezers show frozen products like ice cream.

To keep equipment working well, clean condenser coils every three months and check door seals regularly. Do not overload shelves - it reduces air circulation and causes temperature changes. Always close the door tightly after each use. These simple rules help reduce waste and ensure food safety.

Порядок выполнения работы

1. Поставьте глагол в скобках в правильную форму (инфинитив, герундий или причастие).

2. Соотнесите виды холодильного оборудования с их характеристиками.
3. Изучите правила безопасности и ответьте на вопросы.
4. Выполните письменный перевод текста.
5. Проверьте правильность выполнения всех заданий.

Форма представления результата: письменное выполнение работы 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 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.

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.
4. Проверьте правильность выполнения всех заданий.

Форма представления результата: письменное выполнение работы 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 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.

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, sanitary regulations, technological regulations, cleaning/disinfection/decontamination zone, rodent-proofing, ventilation/lighting requirements.*

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 workflow, the division of tasks, and the prevention of contamination, directly aligning with the sanitary and technological regulations of the Russian Federation.

A strategic layout integrates all kitchen zones, such as preparation, cooking, and cleanup areas, to streamline workflow. By dividing the space into functional sections, zone segregation prevents cross-contamination by isolating raw ingredients from cooked ones. The layout must ensure the possibility of implementing the flow of technological operations, excluding oncoming or cross-flows of food raw materials and finished products, as well as dirty and clean equipment.

Having dedicated handwashing stations ensures staff follow hygiene protocols. All stationary establishments must be equipped with toilets and washbasins for visitors, and combining staff and visitor toilets is not allowed. 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.

A crucial element is the cleaning, disinfection, and decontamination zone, which provides the necessary space and conditions for the sanitary processing of equipment and inventory. Protection against rodents, referred to as rodent-proofing, is required by regulations to prevent animals from entering production premises. Additionally, production premises must be equipped with natural and mechanical ventilation systems, as well as natural or artificial lighting.

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.
4. Проверьте правильность выполнения всех заданий.

Форма представления результата: письменное выполнение работы 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 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.

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.
4. Проверьте правильность выполнения всех заданий.

Форма представления результата: письменное выполнение работы 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 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.

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, sanitary requirements, gentle preparation room, industrial blender, tempering unit, egg processing area, dough sheeter, confectionery depositor, cooling tunnel*.

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. All equipment must be arranged to ensure the continuous flow of the technological process and provide easy access for cleaning and maintenance.

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.

The range of industrial bakery and confectionery equipment includes specialized units: dough sheeters (for gentle rolling of puff and short crust doughs), confectionery depositors (for precise filling of molds with creams, mousses and batters), and cooling tunnels (for rapid cooling of chocolate products after enrobing).

To ensure full compliance with sanitary standards, the workshop also includes auxiliary equipment: an industrial blender for large-volume liquid mixtures, a tempering unit for controlled chocolate crystallization, and a dedicated egg processing area with separate washing sinks and a meat grinder with a special attachment for nuts and dried fruits. A separate gentle preparation room is required for recipes with minimal mixing (e.g., mousses, soufflés, sponge dough) to avoid cross-contamination and dough deformation.

Proactive investment in proper equipment transforms ordinary baking into exquisite pastry artistry.

Выполните задания к тексту.

1. What equipment is used for proofing dough in a confectionery workshop?
2. Explain the purpose of chocolate tempering machines.
3. Which three tools are mentioned as essential for maintaining sanitary production standards?
4. List three types of industrial bakery equipment and their main functions.
5. Outline the benefits of using industrial blenders in a confectionery workshop.

Порядок выполнения работы:

1. Выполните письменный перевод лексических единиц.
2. Прочитайте текст о техническом оснащении кондитерского цеха.
3. Выполните задания к тексту.
4. Проверьте правильность выполнения всех заданий.

Форма представления результата: письменное выполнение работы 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 2.5 Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производств

Практическое занятие №57

Тест.

Цель: проверка уровня сформированных профессиональных знаний и умений.

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

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Соотнесите названия оборудование его назначением.

1. pastry oven	A. shapes cookie dough
2. proofing cabinet	B. ools baked goods
3. mixing machine	C. creates caramel threads

4. cake decorator	D. mixes dough and batter
5. chocolate tempering machine	E. assists dough rising
6. sugar spinner	F. forms uniform macaron shells
7. macaron moulder	G. bakes bread and pastries
8. silpat sheet	H. prevents dough from sticking to baking trays
9. wire rack	I. decorates cakes artistically
10. cookie press	J. tempers chocolate

Прочитайте правила безопасности в кондитерском цехе.

Safety Instructions for a Pastry Workshop

1. Always inspect the mixing machine before use - check that the bowl is securely locked.
2. Never touch the hot surfaces of the pastry oven without heat-resistant gloves.
3. Clean the mixing machine immediately after each use to prevent dough from hardening.
4. Keep the egg processing area separate from other work zones to avoid cross-contamination.
5. Do not overload the wire racks - leave space for air circulation.
6. Record the temperature of the proofing cabinet in the daily log.
7. Use only a food pusher, not your hands, to feed ingredients into the dough sheeter.

Ответьте на вопросы.

1. What should you check before using the mixing machine?
2. Why must you use heat-resistant gloves near the pastry oven?
3. When should the mixing machine be cleaned?
4. Why is the egg processing area kept separate from other zones?
5. How often should the proofing cabinet temperature be recorded?

Выполните письменный перевод текста, используя словарь.

Planetary Mixers in a Pastry Workshop

A planetary mixer is one of the most important machines in a pastry workshop. It is called "planetary" because its mixing attachment rotates around its own axis while also moving around the bowl, similar to how planets move. This action ensures that all ingredients are mixed thoroughly and evenly. Planetary mixers are used for kneading dough, whipping cream, beating eggs, and mixing batters.

Before using the mixer, the chef must check that the bowl is locked in place and that the safety guard is down. Never put your hand into the bowl while the mixer is running. After use, the bowl, whisk, and hook must be washed immediately with warm soapy water. Regular maintenance includes lubricating the moving parts and checking the belt tension. A well-maintained planetary mixer can last for many years and is essential for consistent quality in large-scale production.

Порядок выполнения работы:

1. Соотнесите оборудование с его назначением.
2. Прочитайте правила безопасности и ответьте на вопросы.
3. Переведите текст на русский язык.
4. Проверьте правильность выполнения всех заданий.

Форма представления результата: письменное выполнение работы 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 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.

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Прочитайте и переведите лексические единицы: *china, ceramic, stainless steel, silverware, cutlery, stemware, crockery, dishware, serveware, bakeware, earthenware, stoneware, porcelain, bone china, glassware, enamelware, holloware, barware, multipurpose bowls, glazed surfaces, rust-resistance, food contact, defective items, hand-held eating implements, wine glasses, champagne flutes, platters, trays, cake tins, muffin trays, tumblers, highball glasses, mugs, coffee pots, teapots, shakers, jiggers, strainers, muddlers, inventory.*

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. All tableware must be made from materials approved for food contact. Items with cracks, chips, or damaged enamel are considered defective and unsafe for use.

The main categories of tableware include:

- China: ceramic-based dinnerware prized for its elegance and durability. It is light, semi-translucent, and widely used in restaurants and cafes. The main types are porcelain (denser, more expensive) and bone china (with added bone ash for extra whiteness).
- Ceramic: general category including earthenware, stoneware, and porcelain. Earthenware is porous, requires glazing, and is often used for rustic dishes. Stoneware is denser and more durable. Porcelain is fired at higher temperatures for a vitrified finish. Glazed surfaces make cleaning easier and prevent bacterial growth.
- Stainless steel: popular for its rust-resistance, durability, and ease of cleaning. It is commonly used for cooking and storing prepared food.
- Silverware: utensils made from sterling silver or silver-plated metals. In premium establishments, silver items are used for special banquets.
- Cutlery: a broad term covering all hand-held eating implements: knives, forks, spoons, and specialised tools like fish forks or dessert spoons.
- Stemware: glasses with a stem (wine glasses, champagne flutes), designed to prevent hand heat from warming the drink.
- Crockery: a generic term for bowls, plates, and teacups, often referring to earthenware or basic ceramic items.
- Dishware: wide-ranging term for plates, bowls, and platters used during meals.
- Serveware: platters, trays, and servers used for presenting food and for self-service (buffets, catering).
- Bakeware: pans, moulds, and dishes (e.g., pie dishes, cake tins, muffin trays) used for baking in an oven.

- Glassware; transparent or coloured drinking vessels (tumblers, highball glasses, mugs). Glassware must be free from bubbles and cracks.
- Enamelware: metal items coated with vitreous enamel. Items with chipped enamel are not allowed for food service.
- Holloware: deep serving dishes, tureens, coffee pots, and teapots used for table service (from English *hollow* "empty inside").
- Barware: specialised equipment for drink preparation and serving: shakers, jiggers, strainers, muddlers.
- Multipurpose bowls: universal containers for mixing, serving, or storing food in the kitchen.

All tableware should be stored in closed cupboards or on racks. For efficient operation, a food service establishment typically needs at least two complete sets of tableware per seat to allow proper cleaning cycles. Understanding tableware typology helps operators make informed purchasing decisions, optimise inventory, and maintain high hygiene standards.

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.
3. Выполните задания к тексту.
4. Проверьте правильность выполнения всех заданий.

Форма представления результата: письменное выполнение работы 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 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.

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Прочитайте и переведите лексические единицы: *tableware, cutlery, silverware, flatware, fork, spoon, knife, teaspoon, tablespoon, dessert fork, salad fork, dinner fork, butter knife, steak knife, carving knife, etiquette, dining experience, stainless steel, formal dining, serving, food presentation, restaurant industry.*

Прочитайте текст о столовых приборах.

Proper knowledge of tableware is essential in the restaurant industry, as it enhances the dining experience and reflects proper etiquette. The main categories of eating implements include cutlery, silverware, and flatware.

Cutlery is a broad term that encompasses all knives, forks, and spoons used for eating and serving. Silverware traditionally refers to tableware made of silver, but in modern practice, this term is often used interchangeably with quality stainless steel implements. Flatware is another collective term for knives, forks, and spoons, commonly used in professional catering.

Different types of cutlery serve specific purposes. Tablespoons are larger and used for serving or eating soup, while teaspoons are smaller and designed for stirring tea or coffee or eating desserts. Forks come in various forms: the salad fork is shorter and wider, the dinner fork is the standard fork used for main courses, and the dessert fork is smaller and often has a wider left tine for cutting soft desserts.

Specialized knives are also common in a proper table setting. Butter knives have a dull, rounded blade for spreading butter. Steak knives are sharp and serrated, designed for cutting meat. Carving knives have a long, thin blade for slicing roasts or poultry at the table.

Knowledge of tableware ensures correct usage and elevated dining experiences, whether in a casual cafe or a fine dining restaurant.

Задания к тексту:

1. What are the main categories of tableware mentioned in the text?
2. Explain the distinction between flatware and silverware.
3. Describe the function of specialized knives (butter knife, steak knife, carving knife).
4. List three types of forks and their purposes.

Порядок выполнения работы:

1. Выполните письменный перевод лексических единиц.
2. Прочитайте текст о столовых приборах.
3. Выполните задания к тексту.
4. Проверьте правильность выполнения всех заданий.

Форма представления результата: письменное выполнение работы 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 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.

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Прочитайте и переведите лексические единицы: *tablecloth, cutlery, napkin, plate, glassware, silverware, candlestick, centerpiece, serviette holder, place card, place setting, charger plate, salad plate, soup bowl, bread plate, water glass, wine glass, dessert spoon, soup spoon, dinner fork, salad fork, butter knife, tea cup, saucer, table linen, crumb scraper, table runner, formal dining.*

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. A well-set table not only looks attractive but also helps the serving staff work efficiently and guests feel comfortable.

Essential components of a table setting:

- Tablecloth: choose colours and textures appropriate for the occasion. For formal dining, white or neutral linen is standard. A table runner may be used for a more modern look.
- Cutlery (flatware): arrange utensils in sequence of use, from outside inward. Forks are placed on the left, knives and spoons on the right. Soup spoons go to the far right; dessert spoons and forks may be placed above the plate.
- Napkins: place them either folded under forks or centred above plates. Cloth napkins are preferred for formal meals. A serviette holder keeps napkins tidy in casual settings.
- Plates: use suitable sizes for different courses. The dinner plate is centred. A charger plate (service plate) may be used underneath. To the left go the bread plate with a small butter knife. Above the dinner plate is the dessert spoon and fork.
- Glassware: position drinking vessels in clusters near the upper right corner. The water glass is placed directly above the knives, the wine glass to its right, and a champagne flute further right.
- Silverware: polish silver regularly to maintain shine. In premium restaurants, silver cutlery is used for special events.
- Centerpieces: keep floral arrangements low enough to avoid obstructing conversation. Candlesticks should be placed so they do not block eye contact. A table runner may serve as a decorative element.
- Serviette holders: hold napkins neatly, adding visual charm, especially in cafes, bistros, and casual dining.
- Place cards: ensure names are legibly displayed for easy seating arrangement at banquets or weddings.
- Additional items: a crumb scraper (or crumber) is used to remove crumbs between courses. Bread plates are placed above the forks, and butter knives rest on the bread plate. Teacups and saucers are brought after the main course.

Following these guidelines creates harmonious and inviting dining experiences, helps staff serve efficiently, and meets customer expectations in the restaurant industry.

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 colour?

5. Outline the importance of proper placement of centerpieces.

Порядок выполнения работы:

1. Выполните письменный перевод лексических единиц.
2. Прочитайте текст о столовых приборах.
3. Выполните задания к тексту.
4. Проверьте правильность выполнения всех заданий.

Форма представления результата: письменное выполнение работы 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 2.6
Организация обслуживания

Практическое занятие №61
Виды меню. 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.

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Прочитайте и переведите лексические единицы: *menu, à la carte, table d'hôte, prix fixe, tasting menu, degustation, buffet menu, beverage menu, wine list, children's menu, seasonal menu, daily specials, cycle menu, dietary menu, set menu, fixed price, multicourse meal, signature dishes, self-service, blackboard, verbal presentation, starter, main course, dessert, gluten-free, lactose-free, low-calorie, diabetic, cost control, customer expectations, fresh produce, local suppliers, banquet.*

Прочитайте текст о видах меню.

A menu is a list of food and beverage items offered to guests. Selecting the right type of menu is important for restaurant operations, customer satisfaction, and profitability.

The main types of menus include:

- À la carte menu: each dish is priced and ordered separately. Customers can choose any combination of items. This type is common in fine dining and casual restaurants.
- Table d'hôte menu (prix fixe / set menu): a complete meal with several courses offered at a fixed price. Customers have limited choices (e.g., choose one starter, one main course, one dessert). It is often used for banquets and business lunches.
- Tasting menu (degustation): a multicourse meal featuring small portions of signature dishes. It allows guests to experience a wide range of flavours and is popular in high-end restaurants.
- Buffet menu: dishes are displayed on tables, and guests serve themselves (self-service). It is efficient for large groups and events like weddings or conferences.

- Beverage menu (wine list): a separate list of drinks including wine, cocktails, soft drinks, and hot beverages.
- Children's menu: smaller portions and simpler dishes designed for young guests. Often includes items like pasta, chicken nuggets, or mini burgers.
- Seasonal menu: changes according to available fresh produce and supports local suppliers. It offers ingredients at their peak flavour.
- Daily specials: a short list of dishes offered on a specific day, often written on a blackboard or presented verbally (verbal presentation) by the server.
- Cycle menu: repeats after a certain period (e.g., weekly or monthly). It is common in hospitals, schools, and canteens, helping with cost control.
- Dietary menu: designed for guests with special nutritional needs, such as gluten-free, lactose-free, low-calorie, or diabetic options.

Understanding different menu types helps restaurant managers meet customer expectations, control costs, and make better use of fresh produce from local suppliers.

Выполните задания к тексту.

1. What are the main types of menus mentioned in the text?
2. Explain the difference between à la carte and table d'hôte menus.
3. Describe the purpose of a tasting (degustation) menu.
4. List three types of menus used for special groups or occasions.
5. Outline the benefits of using a seasonal menu.

Порядок выполнения работы

1. Выполните письменный перевод лексических единиц.
2. Прочитайте текст о видах меню.
3. Выполните задания к тексту.
4. Проверьте правильность выполнения всех заданий.

Форма представления результата: письменное выполнение работы 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 2.6
Организация обслуживания

Практическое занятие №62
Тест.

Цель: проверка уровня сформированных профессиональных знаний и умений.

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

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Соотнесите вид столовой посуды или прибора с его назначением.

1. dinner plate	A. used for serving soup
2. bread plate	B. placed on the right side, blade facing the plate
3. soup bowl	C. small plate for cake, fruit or pastry
4. dessert plate	D. glass with a stem for red or white wine
5. charger plate	E. holds the dinner plate during formal meals
6. butter knife	F. small plate for bread served on the left
7. water glass	G. main plate for the main course
8. wine glass	H. placed directly above the knives
9. dinner fork	I. used for spreading butter on bread
10. dinner knife	J. placed on the left side of the dinner plate

Прочитайте правила сервировки стола.

Table Setting Rules for a Restaurant

1. Always use a clean, ironed tablecloth that hangs down 25-35 cm.
2. Place the dinner plate in the centre of the place setting.
3. Forks are placed on the left side of the plate. Knives and spoons are placed on the right side.
4. Knife blades must face the plate.
5. Arrange cutlery from the outside inward according to the order of courses.
6. The bread plate is placed to the left, above the forks. The butter knife rests on the bread plate.
7. Glassware is placed near the upper right corner. The water glass is directly above the knives; the wine glass is to its right.
8. Dessert cutlery (spoon and fork) may be placed horizontally above the dinner plate.
9. A cloth napkin is placed either on the dinner plate or to the left of the forks.
10. A centrepiece must be low (max 25-30 cm) not to block conversation.

Ответьте на вопросы.

1. How far should the tablecloth hang down from the table edge?
2. On which side of the plate are forks placed?
3. How must the knife blade be oriented?
4. Where is the bread plate located?
5. Where should the water glass be placed?
6. What is the maximum height of a centrepiece?

Порядок выполнения работы:

1. Соотнесите вид столовой посуды или прибора с его назначением.
2. Прочитайте правила сервировки стола и ответьте на вопросы.
3. Выполните письменный перевод текста на русский язык.
4. Проверьте правильность выполнения всех заданий.

Форма представления результата: письменное выполнение работы 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 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.

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, bone broth, simmering, collagen, marinade, purée soup, cream soup, clear soup, thickening agent, roux, liaison.*

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 flavour, texture, and quality. Professional kitchens classify soups into three main categories: clear soups (broths, consommés), thick soups (purées, cream soups, veloutés), and speciality soups (bisques, chilled soups).

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 flavours. Bone broth is simmered for 12–24 hours to extract collagen, which turns into gelatin, giving body and health benefits. Consommé is a clarified broth made by adding egg whites and minced meat to trap impurities; the liquid is then strained – this process is called clarification.

Poaching gently cooks ingredients submerged in simmering liquid, preserving tenderness and subtlety. Reduction concentrates flavours by boiling away excess liquid, resulting in intense, savoury broths. Sautéing and braising are often used before adding liquid to develop flavour.

Ingredients like mirepoix (carrot, celery, onion) add layers of flavour. 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. Infusion is used to extract flavours from herbs, spices or vegetables by steeping them in hot liquid. Deboning removes bones from meat or fish, often before making a stock.

Thickening agents such as roux (cooked flour and fat), liaison (egg yolk and cream), or pureed vegetables are added to cream soups and purée soups. Bouillon cubes are commercial flavour concentrates, but fresh stocks are preferred in quality kitchens.

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.
4. Проверьте правильность выполнения всех заданий.

Форма представления результата: письменное выполнение работы 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 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.

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:
Прочитайте и переведите лексические единицы: *roux, liaison, demi-glace, 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, mother sauce, thickening agent, egg yolk, butter, milk, chicken stock, fish stock, beef stock, tomato paste, flour, fat, lemon juice.*

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: Béchamel, Velouté, Espagnole (brown sauce), Hollandaise, and Tomato. From these, hundreds of derivative sauces are created.

One key component is roux, a mixture of flour and fat cooked together to act as a thickening agent. Roux can be white (cooked briefly for Béchamel and Velouté), blonde (cooked slightly longer for a nutty aroma), or brown (cooked until dark for Espagnole and brown sauces). Another technique is liaison, incorporating binders like egg yolks or heavy cream to smooth and enrich sauces.

Classic sauces include:

- Béchamel starts with a light-colored roux mixed with scalding milk, stirred constantly to prevent lumps. It is the base for Mornay, Soubise, and Cheddar sauces.
- Velouté relies on a blonde roux combined with light stocks such as chicken stock or fish stock. Derivatives include Allemande, Supreme, and Mushroom sauce.
- Espagnole (brown sauce) is made from a dark roux, mirepoix (carrots, celery, onion), tomato paste, and beef stock, which becomes concentrated into demi-glace by slow reduction (simmering liquids to concentrate flavours). Glace de viande is an even further reduced brown stock.

- Hollandaise is an emulsified blend of egg yolks and clarified butter, flavoured with lemon juice and often a dash of cayenne. It is prepared over a double boiler to prevent curdling.
- Tomato sauce is made from tomatoes, vegetables, stock, and often seasoned with herbs.

Other essential techniques involve emulsion (combining ingredients that don't naturally mix, like fats and liquids) and nappage (coating the back of a spoon to check consistency). Purée sauces are thickened with pureed vegetables rather than roux. Mastering these techniques allows chefs to create nuanced, balanced sauces that complement any dish.

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.
4. Проверьте правильность выполнения всех заданий.

Форма представления результата: письменное выполнение работы 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 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.

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Прочитайте и переведите лексические единицы: *pasta, spaghetti, pizza, risotto, plov (pilaf), hummus, falafel, indian dal curry, couscous, millet, quinoa, al dente, parboiled, au gratin, grated, grill marks, legume, pulse, stew, stock, broth, emulsion, poultry, garnish, side dish, Arborio rice, durum*

wheat, chickpeas, lentils, simmering, sautéing, stirring, roasting, mushrooms (button, cremini, porcini, shiitake, oyster), stuffed mushrooms, mushroom julienne, rehydrated, grill.

Прочитайте текст о способах приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.

Dishes derived from vegetables, mushrooms, grains, legumes, and pasta represent staples across cultures. Effective preparation techniques ensure optimal texture, flavour, and presentation.

Pasta and Italian classics. Pasta is one of the world's most versatile dishes, made from durum wheat semolina and water. Spaghetti and other pasta shapes are cooked al dente - firm to the bite - to achieve the perfect texture. Classic pasta dishes include Carbonara, prepared with eggs, hard cheese, cured pork, and black pepper, creating a rich emulsion without cream. Pizza is prepared with leavened wheat dough, topped with tomato sauce, cheese, and various ingredients, then baked at high temperatures.

Rice dishes. Risotto is prepared with Arborio rice, which has a high starch content. The rice is first sautéed in butter or oil, then hot stock or broth is added gradually while stirring constantly. This technique releases starch and creates a creamy texture without using cream. Mushroom risotto is a classic variation, often featuring porcini, cremini or shiitake mushrooms. Pilaf is a rice dish where the grains are first sautéed in fat, then cooked in a seasoned broth with meat (lamb, beef, or chicken), carrots, onions, and spices such as cumin, coriander, and garlic. The rice is simmered until all liquid is absorbed, resulting in fluffy, separate grains.

Mushroom dishes. Mushrooms are widely used in international cuisine as a main ingredient or a garnish. Common varieties include button mushrooms, cremini, porcini, shiitake, and oyster mushrooms. They can be sautéed in butter with garlic and herbs, then served as a side dish or added to sauces, soups, and stews. Stuffed mushrooms are prepared by removing the stems, filling the caps with cheese, breadcrumbs, or minced meat, and baking until golden. Mushroom julienne is a classic dish made with mushrooms and sour cream sauce, topped with cheese and baked in small cocotte pots. Dried mushrooms are often rehydrated and used to add intense flavour to broths, risottos, and pasta dishes. Grilled portobello mushrooms can serve as a vegetarian burger patty or a steak substitute.

Legume-based dishes. Hummus is a creamy dip or spread made from mashed chickpeas, blended with tahini (sesame paste), lemon juice, garlic, and olive oil. It is served as an appetizer with flatbread or vegetables. Falafel consists of deep-fried balls or patties made from ground chickpeas (or fava beans), mixed with fresh herbs (parsley, cilantro), onion, garlic, and spices. Falafel is often served in pita bread with salad and tahini sauce. Indian dal curry is a staple dish prepared from lentils. The lentils are simmered with onions, tomatoes, ginger, garlic, and a blend of aromatic spices such as turmeric, cumin, and coriander. The dish can be adjusted to any consistency, from a thick stew to a soup-like texture, and is traditionally served with rice or flatbread.

Grains. Couscous is a traditional North African dish made from steamed semolina granules. It is typically served with stewed vegetables, meat, or poultry, and can be prepared by steaming above a simmering pot or by pouring boiling liquid over dry couscous and letting it absorb. Millet is an ancient grain that is naturally gluten-free. It is cooked similarly to rice and can be served as a fluffy side dish, used in salads, or prepared as a creamy porridge. In many cuisines, millet is used to make flatbreads or fermented beverages. Quinoa is a gluten-free pseudocereal that is rich in protein and dietary fibre. It cooks quickly (in about 15 minutes) and has a light, fluffy texture with a slightly nutty flavour. Quinoa is often used as a base for salads, a side dish for roasted vegetables or grilled meat, or an ingredient in veggie burgers and breakfast bowls.

Cooking techniques and culinary terms. Parboiled vegetables are partially cooked in boiling water before further cooking (roasting, frying, or gratinating). This technique helps preserve colour, texture, and nutrients while reducing final cooking time. Au gratin refers to a dish topped with grated cheese, breadcrumbs, or both, then baked or grilled until golden brown and bubbly. Grill marks are the seared patterns left on food by a grill grate. Proper grill marks indicate even heat distribution and caramelisation. They are achieved by placing the food on a preheated grill and rotating it halfway through cooking to create crosshatch patterns. Simmering is a gentle cooking technique where food is

cooked in liquid just below the boiling point (about 85-95 °C). This method is ideal for preparing soups, stews, sauces, and braised dishes, as it slowly extracts flavours and tenderises ingredients without breaking them apart.

Understanding these techniques guarantees consistently delicious and satisfying dishes, whether served as a main course, side dish, or garnish.

Выполните задания к тексту.

1. What is the main ingredient of hummus and falafel?
2. Describe the cooking process of risotto.
3. Explain what “al dente” means when cooking pasta.
4. What are the key ingredients and cooking method for pilaf?
5. List three mushroom dishes mentioned in the text.

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.
4. Проверьте правильность выполнения всех заданий.

Форма представления результата: письменное выполнение работы 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 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.

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Прочитайте и переведите лексические единицы: *omelette, quiche, scrambled eggs, soufflé, custard, mousse, frittata, timbale, curd cheese (cottage cheese), baked ricotta, poached egg, hard-boiled egg, coddled egg, egg wash, non-stick pan, whisk, double boiler, bain-marie, curd, whey, rennet, melting cheese (mozzarella, cheddar, Gruyère), grating cheese (Parmesan), soft cheese (brie, camembert), cheesecake.*

Прочитайте текст о способах приготовления блюд из яиц, творога и сыра.

Eggs are one of the most versatile ingredients in cooking. They can be prepared in many ways: boiled (hard-boiled, soft-boiled), poached (poached egg), coddled (coddled egg), scrambled (scrambled eggs), fried (sunny-side up, over easy), or baked (shirred eggs).

An omelette is made by beating eggs and cooking them in a non-stick pan without stirring; the filling (cheese, mushrooms, ham, vegetables) is placed in the centre, and the omelette is folded neatly around it. A frittata is an Italian open-face omelette where the filling is mixed into the eggs, and the dish is started on the stove and finished under a grill or in the oven.

Scrambled eggs are gently stirred over low heat with butter or cream until they form soft, creamy curds. For extra richness, crème fraîche or milk can be added.

Quiche is a savoury tart consisting of a pastry crust filled with a mixture of eggs, cream, cheese, meat, seafood or vegetables, then baked until set. It is often served warm or cold.

Soufflé is a light, airy dish made by folding beaten egg whites into a flavoured base (cheese, chocolate, fruit purée). It rises during baking due to the trapped air in the egg whites. A hot soufflé is served immediately, because it collapses quickly.

Custard is a liquid-based dish thickened by eggs. It can be stirred (crème anglaise) or baked (crème caramel, crème brûlée). The thickening process is called gelatinization of egg proteins.

Mousse may be savoury or sweet; it relies on whipped cream and/or egg whites for a light, foamy texture. Chocolate mousse is a classic dessert.

Timbale is a moulded dish, usually baked in a deep, straight-sided mould (timbale mould). It can be filled with eggs, cheese, vegetables, or pasta, then unmoulded for serving.

Curd cheese is a fresh dairy product with a mild, slightly tangy flavour. It is used in both sweet and savoury dishes. Syrniki are small fried pancakes made from curd cheese, eggs, flour and sugar, often served with sour cream or jam. Curd cheese also appears in casseroles, dumplings (vareniki), and cheesecakes.

Baked ricotta is a simple dish: ricotta cheese is mixed with eggs, herbs (rosemary, thyme), salt, and pepper, then baked until set and golden. It can be served as a dip, a spread, or a side dish. Ricotta is also a key ingredient in lasagna, ravioli filling, and cannoli.

Cheese plays many roles in the kitchen. Melting cheeses (mozzarella, cheddar, Gruyère, fontina) are used for fondue, raclette, gratins, and pizza. Grating cheeses (Parmesan, pecorino, Grana Padano) add umami and texture to pasta, risotto, soups, and salads. Soft cheeses (brie, camembert, goat cheese) can be baked whole and served with bread, or incorporated into salads and omelettes.

Cheese is also essential in sauces (Mornay sauce - béchamel with cheese), toppings (au gratin), and standalone dishes (cheese platter, cheesecake). Cheesecake is a dessert made from cream cheese, sugar, eggs, and often baked in a crust.

Understanding the properties of eggs, curd cheese, and various cheeses allows chefs to create a wide range of classic and innovative dishes, from breakfast staples to elegant desserts.

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.
4. Проверьте правильность выполнения всех заданий.

Форма представления результата: письменное выполнение работы 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 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.

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Прочитайте и переведите лексические единицы: *filleting, poaching, confit, escabeche, ceviche, sous vide, tempura, marinade, smoked salmon, grilling, salmon, trout, pollock, herring, tuna, scallop, tartare, sashimi, sushi roll, fish soup, fish steak, baking, frying, raw fish, pickled fish, canned fish, searing, brining, curing.*

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.

Several types of fish are especially popular worldwide. Salmon (including trout), herring, cod, mackerel and pollock are commonly used. Canned fish (sardines, saury, tuna) are widely used for salads, sandwiches and pasta dishes.

Many fish dishes are regularly prepared in restaurants around the world. Grilled or baked fish (steak or whole) is a classic choice. Salmon, trout, sea bass, zander and tuna are common. Fish steak (a thick cross-cut slice of fish, usually grilled or pan-seared) is often served with vegetables or sauce. Fish soup (e.g., French bouillabaisse, Finnish-style salmon soup, Thai tom yam) is a staple in many cuisines. Raw fish dishes include tartare, sashimi and sushi rolls. Tartare (finely chopped raw fish mixed with seasoning) is a common restaurant starter. Sushi and rolls with traditional ingredients (salmon, tuna, cucumber, avocado) are now widely available.

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 flavours. Smoked salmon receives flavour through curing and smoking. Grilling, baking and pan-searing are common methods for cooking fish steaks and fillets. Brining (soaking fish in salt solution before smoking or cooking) and curing (preserving with salt, sugar and spices) are also used.

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. What does marinating do to fish?
4. List three methods of cooking fish with dry heat (without liquid).
5. Name two popular raw fish dishes mentioned in the text.

Порядок выполнения работы:

1. Выполните письменный перевод лексических единиц.
2. Прочитайте текст о способах приготовления блюд из рыбы.
3. Выполните задания к тексту.
4. Проверьте правильность выполнения всех заданий.

Форма представления результата: письменное выполнение работы 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 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.

Материальное обеспечение: не требуется.

Задание:

Прочитайте и переведите лексические единицы: *braising, barbecuing, grilling, roasting, curing, dry aging, marinade, rubbing, stewing, searing, tenderizing, connective tissue, moisture evaporation, smoke, caramelization, spice rub, even cooking, water bath, preservation, browning, direct heat, indirect heat, natural enzymes.*

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 is a two-step method that combines dry and moist heat. The meat is first seared (browned) over high heat to create a caramelized crust. Then it is slowly cooked in a small amount of liquid at a low temperature for several hours. This process breaks down connective tissue, turning tough cuts into tender, fork-ready meat. Braising is ideal for beef brisket, pork shoulder, lamb shanks, and pot roast.

Barbecuing involves cooking large cuts of meat (ribs, pork shoulder, brisket) over indirect heat at a low temperature for many hours, often the entire day. Smoke is an essential part of barbecuing, infusing the meat with a distinctive flavour. This slow, gentle cooking tenderizes tough cuts while developing a smoky, rich taste.

Grilling is quite different from barbecuing. It cooks food quickly over direct heat at high temperatures. Steaks, hamburgers, sausages, chops and chicken breasts are typical grilled items. The high heat creates a quick sear and attractive grill marks while keeping the inside juicy.

Roasting occurs in an oven, using dry heat to cook meat evenly on all sides. It is well suited for whole chickens, turkeys, beef roasts, leg of lamb, and pork loin. Roasting produces a brown, flavourful exterior and a moist interior.

Sous vide (French for "under vacuum") is a modern technique where meat is sealed in a plastic bag and cooked in a precisely regulated water bath at a low, constant temperature. This method ensures even cooking and prevents overcooking. After sous vide, the meat is quickly seared in a hot pan to create a browned crust.

Dry aging is a process where beef is stored in a temperature- and humidity-controlled environment for several weeks. During this time, moisture evaporates, concentrating the flavour, while natural enzymes break down muscle fibres, resulting in a more tender, buttery texture.

Marinating and rubbing are used to infuse meat with flavour before cooking. A marinade typically contains oil, acid, and spices. The meat is soaked in it for several hours. Rubbing involves coating the meat with a mixture of dry spices and herbs (a spice rub).

Stewing is similar to braising but uses more liquid, which completely covers the meat. The dish is cooked slowly on the stovetop or in an oven, often with vegetables.

Curing is a preservation method that uses salt, sugar, nitrates and sometimes smoke to treat meat (e.g. bacon, ham, pastrami). Searing is a high-heat treatment of the meat's surface before other cooking methods; it creates a brown, tasty crust (browning and caramelization).

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. What is the purpose of marinating or rubbing meat before cooking?
4. Why is searing meat important before braising or stewing?
5. List three techniques used to enhance meat flavour.

Порядок выполнения работы:

1. Выполните письменный перевод лексических единиц.
2. Прочитайте текст о способах приготовления блюд из мяса.
3. Выполните задания к тексту.
4. Проверьте правильность выполнения всех заданий.

Форма представления результата: письменное выполнение работы 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 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.

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, roasting, tender and golden, slow cooking, rendered fat, fall-off-the-bone, even browning, moist and dry heat, crisp skin, juicy flesh, roasting pan, meat thermometer, resting time, carving, glaze, broth, simmer, deglaze.*

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 is one of the most popular methods for cooking whole birds. The bird is placed in a roasting pan and cooked in an oven until tender and golden. Slow cooking at a medium-high temperature (about 180-200 °C) ensures even heat penetration. To check doneness, insert a meat thermometer into the thickest part of the thigh - it should read 74 °C. After roasting, resting time (10-15 minutes) allows juices to redistribute, making the meat moist and flavourful.

Brining enhances flavor and juiciness by soaking poultry in a saltwater solution (often with herbs and spices) for several hours before cooking. This technique is especially useful for lean birds like turkey or chicken breast.

Confit is a classic French method where duck legs or other cuts are slowly cooked fully submerged in rendered fat at a low temperature (about 90°C) for several hours until the meat becomes incredibly tender and falls off the bone. The cooked meat can then be stored in the fat for weeks, developing even deeper flavour.

Basting applies fat or drippings periodically during roasting using a spoon or a brush. This promotes even browning, adds moisture, and helps form a crisp skin.

Gravy is a sauce made from the juices and fat left in the roasting pan after cooking. The pan is placed on the stovetop, a little broth or water is added, and the browned bits are scraped up (deglaze). The liquid is then simmered and thickened with flour or cornstarch. Gravy is traditionally served with roast chicken, turkey or beef.

Stuffing (or dressing) is a savoury mixture of breadcrumbs, herbs, vegetables, and sometimes meat or dried fruit. It is placed inside the cavity of the bird before roasting, absorbing juices and adding flavour. Stuffing must be cooked to a safe internal temperature to avoid bacterial growth.

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. Poultry stock made from bones, vegetables and aromatics serves as a base for soups, sauces and gravies. Giblets (heart, liver, gizzard) are often used to enrich stock or gravy.

Understanding these techniques enables chefs to prepare a wide range of poultry dishes, from simple roasted chickens to intricate stuffed capons, ensuring both taste and safety.

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 roasting a whole chicken.
4. What is the aim of basting poultry during roasting?
5. List at least 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.
4. Проверьте правильность выполнения всех заданий.

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 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.

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. Chefs cook pasta al dente before serving.

Задание 2. Преобразуйте данные предложения в повелительное наклонение.

1. The cook must wash all vegetables before peeling.
2. You should season the meat with salt and pepper before roasting.
3. The chef must skim the impurities from the broth regularly.
4. You are not allowed to use the same cutting board for raw poultry and vegetables.
5. The kitchen staff should preheat the oven to 180 °C before baking.

Задание 3. Заполните пропуски в тексте о кухонном оборудовании, используя слова: chef's knife, sauté pan, oven, blender, thermometer.

A professional kitchen is equipped with various essential tools. The (1) …… is used for chopping, slicing, and dicing ingredients. The (2) …… is ideal for frying, searing, and browning food. The (3) …… provides dry heat for baking bread, roasting meat, and gratins. The (4) …… is necessary for puréeing soups, sauces, and smoothies. The (5) …… ensures that meat and poultry reach a safe internal temperature.

Задание 4. Прочитайте текст о приготовлении рыбного бульона.

Fish stock is a flavorful liquid used as a base for soups, sauces, and risottos. It is typically made from well-washed fish bones, heads, fins, and skin. Non-oily fish such as cod, haddock, and halibut are recommended. Before cooking, the gills and eyes must be removed from the fish heads. The prepared ingredients are placed in a pot, covered with cold water, and quickly brought to a boil. As soon as it boils, it is important to skim off all the foam and excess fat that rises to the surface. Then aromatic vegetables - onions, carrots, and parsley root - are added. The heat is reduced and the stock is simmered gently for 50-60 minutes. After cooking, the stock is carefully strained through a fine-mesh sieve. For storage, it should be cooled quickly and kept refrigerated for up to 2 days.

Задание 4.1. Выберите правильный вариант ответа.

1. What fish parts are used to make fish stock?
A. Only fillets of salmon
B. Only whole fish
C. Fish bones, heads, fins, and skin
2. What must be removed from fish heads before cooking?
A. The scales
B. The gills and eyes
C. The tail
3. How long should fish stock simmer?
A. 20-30 minutes
B. 40-50 minutes
C. 50-60 minutes
4. What is the recommended storage time for fish stock in the refrigerator?
A. Up to 1 day
B. Up to 2 days
C. Up to 4 days
5. Which vegetables are added to the fish stock?
A. Potatoes and celery
B. Onions, carrots, and parsley root
C. Tomatoes and garlic

Задание 4.2. Выполните письменный перевод текста (со словарём).

Задание 5. Соотнесите термины с их определениями.

1. stock	A. густой соус на основе светлого бульона и белой или золотистой мучной пассеровки
2. roux	B. ароматный жидкий отвар из костей, рыбы или овощей - основа для супов и соусов
3. mirepoix	C. термически обработанная смесь муки и жира для загущения соусов
4. bouquet garni	D. овощная смесь из крупно нарезанных лука, моркови и сельдерея для ароматизации бульонов
5. velouté	E. пучок сухих душистых трав, перевязанный нитью или завёрнутый в тканевый мешочек

Задание 6. Прочитайте инструкцию о подготовке курицы к жарке. Соотнесите действия на английском языке с их русскими эквивалентами.

1. Remove the giblets from the cavity.	A. Удалите потроха из полости.
2. Rinse the chicken under cold water.	B. Щедро приправьте солью и перцем.
3. Pat the chicken dry with paper towels.	C. Промойте курицу под холодной водой.
4. Season generously with salt and pepper.	D. Свяжите ножки кулинарной нитью.
5. Truss the legs with kitchen twine.	E. Промокните курицу насухо бумажными полотенцами.

Задание 7. Прочитайте ежедневный контрольный список повара перед началом смены.

Daily Pre-Shift Checklist for a Cook

1. Put on a clean uniform and apron.
2. Wash hands thoroughly.
3. Check the temperature of refrigerators and freezers.
4. Review the prep list for the day.
5. Collect all necessary tools and equipment.
6. Set up the workstation with cutting boards and knives.
7. Begin mise en place.

Задание 7.1. Выберите правильный вариант ответа.

1. What must you do immediately after washing your hands?

A. Review the prep list.
B. Check the temperature of refrigerators.
C. Put on a clean uniform.

2. What do you do after collecting all tools and equipment?

A. Begin mise en place.
B. Set up the workstation.
C. Check the temperature.

3. What is the last step in the checklist?

A. Set up the workstation.
B. Review the prep list.
C. Begin mise en place.

Порядок выполнения работы:

1. Выполните грамматические упражнения.
2. Прочитайте текст о рыбном бульоне, ответьте на вопросы.
3. Выполните письменный перевод текста.
4. Соотнесите термины с определениями и переведите инструкцию.
5. Изучите контрольный список повара и выберите правильные ответы.
6. Проверьте правильность выполнения всех заданий.

Форма представления результата: письменное выполнение работы 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.