

Группа: ПКД 3/1
Дата проведения: 06.11.2025г.
Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Дисциплина: ОГСЭ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности
Тема занятия: Кулинарная обработка
Цели занятия:

Дидактическая: - углубить и расширить знания и представления студентов по теме;
Развивающая: - развивать творческий потенциал студентов;
Воспитательная - воспитывать стремление к совершенствованию английского языка;
: - воспитывать умение работать самостоятельно.

Вид занятия: практическое занятие

Основная литература:

Агабекян И.П. Английский язык для ссузов: учебное пособие. – Москва: Проспект, 2015. – 288 с.

Дополнительная литература:

Интернет-ресурсы.

Домашнее задание:

1. *You know that there are many sayings and proverbs about eating in English language. Let's see how well you know them. Match the English proverbs with their equivalents.*

1) The appetite comes with eating.	a) О вкусах не спорят.
2) After dinner sleep a while, after supper walk a mile.	b) Яблоко в день и не знай врачей.
3) An apple a day keeps the doctor away.	c) Аппетит приходит во время еды.
4) Don't live to eat, but eat to live.	d) После обеда поспи немного, после ужина прогуляйся с милу.
5) Tastes differ.	e) Не жить, чтобы есть, а есть, чтобы жить.

2. *Translate the abstract from English into Russian.*

There is so much to do for tonight's party – a salad to be prepared, various pies and cakes to be baked, a goose to be roasted, and a lot of other things to be cooked. Please take the mincing machine and mince this bit of meat while I am scraping and slicing the carrots. Peel this potatoes and onions. I'll make some potato chips and you set up the rest of the potatoes to boil. When they are soft,

mash them with butter and milk. So, we'll have mashed potatoes and vegetables with the meat. I think it's time to get out the goose from the oven. Oh, what a perfect smell! It makes one's mouth water just to look at it. Now we'll bake a layer cake and a pie with jam filling. I'll beat the eggs for the dough. The guests will come in an hour. We'll be twelve altogether, so lay twelve places. Take the dishes for refreshments from the sideboard and put them on the table. Now fetch the wine glasses – one for each cover.

3. Find the English equivalents to the following words and word combinations.

Нужно так много приготовить для сегодняшнего обеда; остальной картофель; картофельное пюре; очистки; заправить майонезом; прекрасная золотистая корочка; слюнки текут; начинка из варенья; белки яиц; сахарная пудра; это пока все; заливная рыба; помочь накрыть на стол; приготовить штопор.

4. Find the meaning to the words

- | | |
|----------------|--|
| 1. to chop | a. to cut up with a knife |
| 2. ingredients | b. to cook on low heat |
| 3. recipe | c. to cook until brown |
| 4. seasoning | d. something you add to make food taste better |
| 5. to brown | e. list of ingredients and directions to make a dish |
| 6. to simmer | f. items you combine to make a certain kind of food |

5. Запишите и выучите словосочетания:

To baste the meat (поливать мясо подливкой), **to bring to boil** (доводить до кипения), **to boil in plenty of water** (варить в большом количестве воды), **to boil potatoes in jackets** (варить картофель в мундире), **to chop the meat finely** (мелко рубить мясо), **to clear the meat from the bone** (отделять мясо от кости), **to cover** (закрывать крышкой), **to uncover** (снимать крышку), **to cut off the stalk from a beetroot, carrot** (отрезать стебель у свеклы, моркови), **to cut a potato into quarters** (разрезать картофелину на 4 части), **to form the meat into balls** (делать фрикадельки), **to fry the fish in oil, butter, drippings** (жарить рыбу на растительном масле, сливочном масле, жире), **to grate a potato/ to rub a potato through a grater** (тереть картофель на терке), **to mince the meat** (делать мясной фарш), **to peel potatoes, onions, carrots** (очищать картофель, лук, морковь), **to**

pepper (перчить), *to pick out all the bones from the fish* (удалять из рыбы все кости), *to put in a little milk, water broth* (добавлять немного молока, воды, бульона), *to salt* (солить), *to season* (приправлять), *to skim it clean* (снять всю пенку), *to slice a potato thinly /thickly* (нарезать картофель тонкими/толстыми ломтиками), *to scrape new potatoes* (скоблить/очищать от кожуры молодой картофель), *to thicken something with flour* (делать гуще, добавляя муку), *to trim a cabbage* (очищать кочан капусты от внешней кожуры), *to turn over quickly* (быстро переворачивать), *to wash vegetables from dirt and dust* (смывать с овощей грязь и пыль), *Let it boil till the froth rises.* (Пусть варится до появления пены.), *Let them boil for ten minutes.* (Пусть вариться в течение 10 минут.), *Don't let it over boil!* (Не переварите!), *The milk has boiled over.* (Молоко убежало.) *Have you peppered and salted the meat?* (Вы поперчили и посолили мясо?)

6. *Сделайте скрин выполненной работы и пришлите (не забывайте указать фамилию, группу, число за которое сделали домашнее задание):*

<https://vk.com/id34189235>