

**Группа:** ООП 3/1  
**Дата проведения:** 29.03.2023г.  
**Специальность:** 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании  
**Дисциплина:** ОП.08 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации  
**Тема занятия:** Меню. Типы меню. Планирование меню. Особенности составления меню в ресторане.

**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. Запишите и запомните новые слова:***

**Learn the Vocabulary:**

1. bill of fare меню
2. chef [ʃef] шеф-повар, главный повар
3. cold холодный
4. consommé [kən'sɒmeɪ] жидкий суп, консоме (крепкий бульон из мяса или дичи)
5. course ['ko:s] блюдо (a dinner of three courses обед из трех блюд)
6. dessert [dɪ'zɜ:t] десерт
7. entrée ['ɒntrei] горячая закуска; блюдо, подаваемое между рыбой и жарким
8. fare еда, провизия, съестные припасы
9. fast-food restaurant закусочная быстрого обслуживания
10. hors-d'oeuvre [ˌɔ:'dɜ:v(ə)] закуска
11. hot горячий
12. list список
13. main course вторые (основные) блюда

- 14.oysters ['ɔɪstə] устрицы
- 15.potage [pə'tɑ:ʒ] суп-пюре, густой суп
- 16.starter закуска
- 17.substantial важный, существенный
- 18.to receive [ri'si:v] получать

**2. Прочитайте, переведите на русский язык текст, обращая внимание на новые слова:**

### **The Menu**

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

Modern menus usually have two or three courses: • Appetizers ['æpɪtaɪzə] or snacks • Soups • Entrées ['ɒntreɪ]; • Main courses • Desserts [dɪ'zɜ:ts] Many restaurants call the first three courses «starters».

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

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

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

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

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

**3. Answer the following questions according to the text:**

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

**4. Translate into English:**

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

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

**<https://vk.com/id34189235>**