

Группа: ООП 4/1
Дата проведения: 18.11.2022
Специальность: 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
Дисциплина: ОП.08 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации
Тема занятия: Кондитерские и хлебобулочные изделия. Качественные и кулинарные характеристики. Эквиваленты модальных глаголов во временных категориях.

Цели занятия:

- Дидактическая:**
- активизировать в речи студентов изученные лексические единицы по теме «Кондитерские и хлебобулочные изделия»;
 - развивать речевые навыки студентов;
 - активизация употребления изученной лексики по теме;
 - совершенствование навыков чтения, аудирования;
- Развивающая:**
- развивать способность к умозаключению;
 - развивать способность к распределению внимания, коммуникативности, умению выражать своё отношение к теме;
 - способствовать развитию аналитического, критического и образного мышления через использование проблемных ситуаций;
- Воспитательная:**
- формировать уважительное и ответственное отношение к роли человека в экономическом обществе;
 - воспитывать умение работать самостоятельно.

Вид занятия: практическое занятие

Основная литература:

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

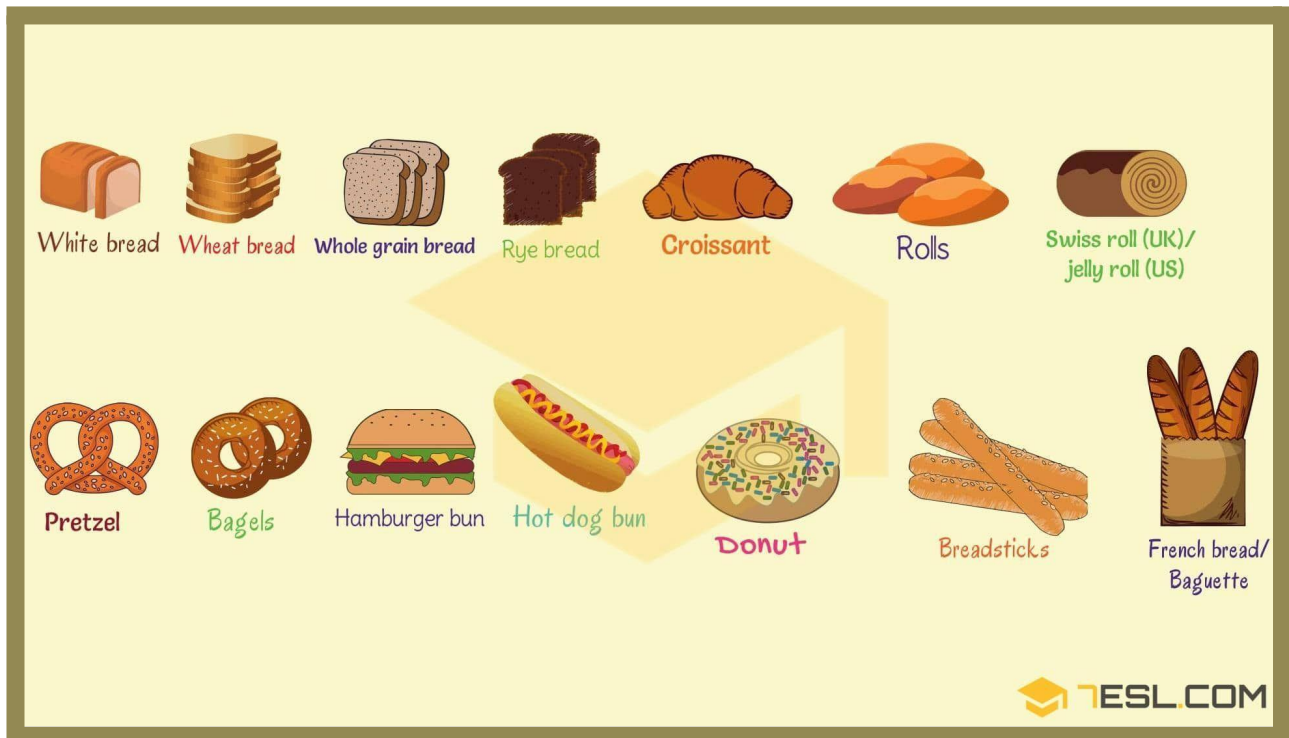
Дополнительная литература:

1. <http://lingvotutor.ru/breads-en-ru>

ДОМАШНЕЕ ЗАДАНИЕ

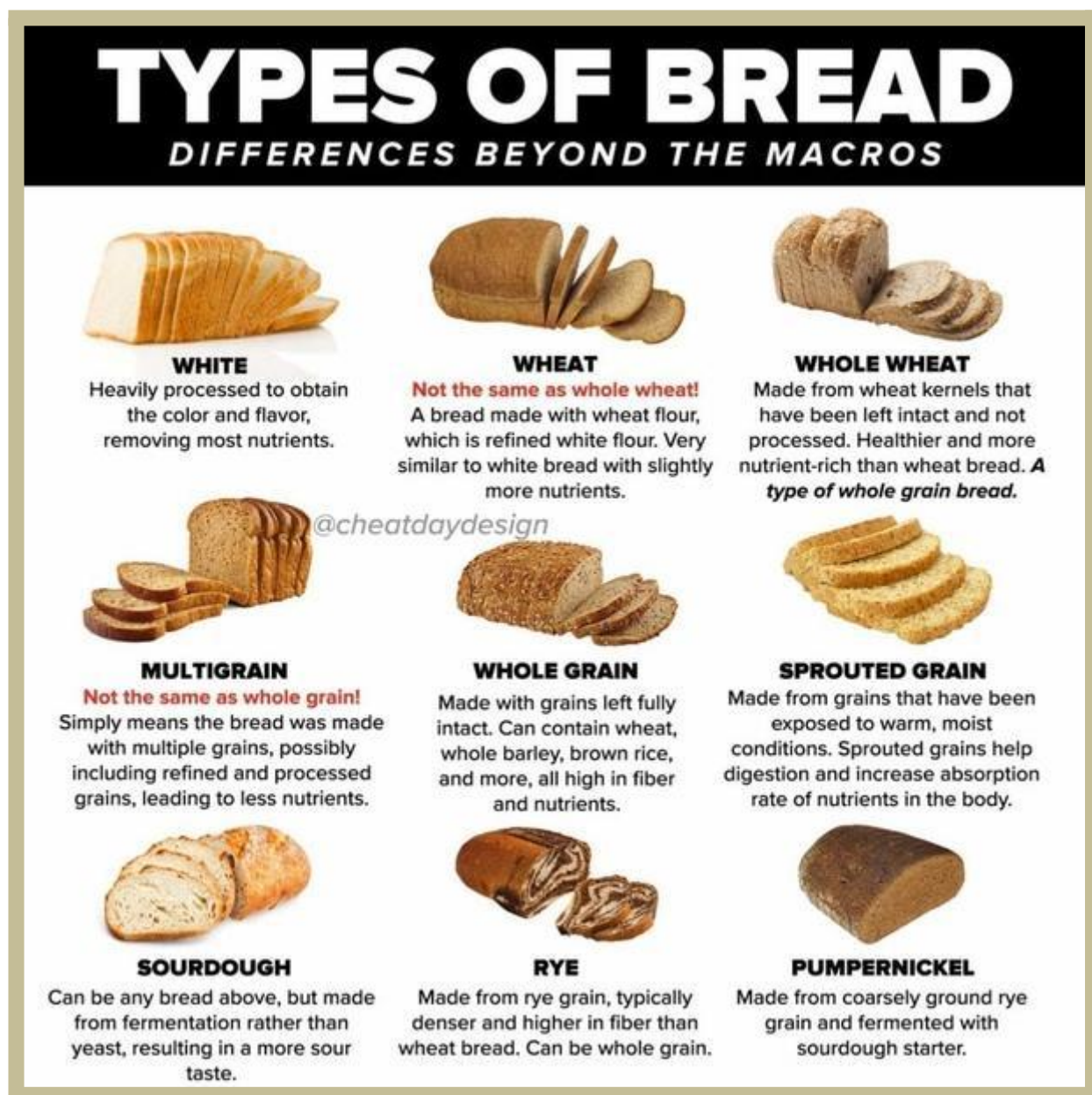
1.Используя кариники перепишите в «Словарь профессиональной лексики»

перепишите названия хлебобулочных изделий на английском языке в словарь профессиональной лексики. Самостоятельно найдите перевод.



2.Используя ниже данные картинки и описание видов хлебных изделий, перепишите информацию про них в свою рабочую тетрадь.

3. Составьте кластер на тему «Types of Bread».



4. Письменно переведите текст и выполните задания после текста.

BREAD

In many countries bread is made by a baker in his bakery. Bread is made from flour, yeast salt and water. The flour is usually wheat flour. Yeast is added if you want the bread to rise. First the flour is mixed with the water and the yeast.

This mixture is called dough. Then the baker kneads the dough. He pushes and pulls it. The dough is cut into loaves. These are put in a warm place to rise. The loaves are baked in the oven. The baker takes the bread out. Mmm! It smells delicious!

1. Ответьте на вопросы:

1. Where is bread made?
2. What is bread made from?

3.What is added if you want the bread to rise?

4. Where are the loaves baked?

2. Согласны ли вы с утверждениями (Agree or disagree):

1. Bread is made by a grocer in his grocery.

2. Bread is made from flowers, sun and water.

3.Yeast is added if you want the bread to rise.

4. First the flour is mixed with the juice and cola.

5. This mixture is called dough.

6.Then the baker irons the dough.

7. He pushes and pulls it.

8. The dough is cut into loaves.

9. These are put in a cold place to rise.

10. The loaves are baked in the bath.

3. Составьте предложения из данных высказываний:

1. eaten, all over the world, bread, is

2. by a baker, is, bread, baked

3. made, yeast, water, is, salt, and, bread, from, flour

4. the yeast, the flour, is, and, the water, first, mixed, with

5. dough, is, this, mixture, called

6. the baker, then, the dough, kneads

7. pushes, pulls, he, and it

8. cut, is the dough, into, loaves

4. Соотнесите страну и хлебобулочное изделие

1.hallah [hala]

a) Italy

2. Baguette

b) Great Britain

3.Kommisbrot

c) Mexico

4.Hot dog bun

d) Israel

5.Bagel

e) USA

6. Roll

f) Germany

7.Tortilla

g) Russia

8. Breadsticks

h) France

**Все выполненные задания высылаем на страницу ВК
<https://vk.com/yanovskaya1983>. Не забываем писать фамилию, группу,
число за которое сделали домашнее задание. Задания высылаем
сделанные полностью!!!**