

Группа: ООП 4/1
Дата проведения: 17.01.2023
Специальность: 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
Дисциплина: ОП.08 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации
Тема занятия: Национальные кухни. Кавказская национальная кухня. Украинская национальная кухня. Кулинарные характеристики блюд. Диалоги и ситуации по теме.

Цели занятия:

- Дидактическая:**
- развивать умения в монологической речи, а также устной подготовленной речи;
 - активизация употребления изученной лексики по теме «Кавказская национальная кухня»;
 - 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:**
- воспитывать умение работать самостоятельно;
 - прививать любовь и уважение к культуре других народов.

Вид занятия: практическое занятие

Основная литература:

1. Агабекян И.П. Английский язык для вузов: учебное пособие. – Москва: Проспект, 2022. – 288 с.

Дополнительная литература:

1.

https://yandex.ru/images/search?text=буклет%20ресторана%20кавказской%20кухни&stype=image&lr=29145&source=serp&pos=32&img_url=http%3A%2F%2Fany.site.ru%2Fimg%2Fproject%2Fshashlik%2Fsite.jpg&rpt=simage

1. Прочитайте и переведите текст, письменно.

Caucasian Cuisine

Caucasian cuisine is rich in various appetizers, soups, hot and cold dishes. A great variety of green vegetables is used in making appetizers. They are: egg-plants, tomatoes, string-beans, cabbage, sauerkraut, cauliflower, beets, potatoes, garlic, brown onions, spinach and also greens, spices, mushrooms, eggs and walnuts. The latter are used in making sauces to dishes of all kind. What appetizers can guests taste? Here are some of them.

- 1) Egg-plants stuffed with walnuts, garlic, brown onion, cut small kinza, celery, parsley, dried cinnamon, clove, winy vinegar, cayenne, salt.
- 2) Baked egg-plants with walnuts and pomegranate.
- 3) Fried egg-plants and tomato sauce.
- 4) Salted egg-plants and walnuts.
- 5) Grilled mushrooms and walnut sauce.
- 6) Stewed tomatoes and walnuts.
- 7) String-bean salad.
- 8) Spinach, garlic and thick sour-cream etc.

There are soups to any taste but most popular are spicy soup khartcho, tender chihirtma and thick chanahy.

As for meat dishes you can taste meat-boiled, roast, stewed, grilled and on a spit.
For example:

- 1) boiled beef in tomato sauce with greens;
- 2) roast beef and string-beans with greens;
- 3) beef fillet stewed in walnut and tomato sauce;
- 4) pork fillet stewed with quince;
- 5) boiled mutton in garlic sauce;
- 6) liver in pomegranate sauce;
- 7) pilaf.

Meat on a spit shashlyk is served everywhere in Georgia. It is suckling, lamb, beef, chicken and even kidneys.

The poultry dishes are also very popular in Caucasian cookery:

- 1) oiled chicken in garlic sauce;
- 2) roast or boiled chicken in walnut sauce (bazha).

The sauce is made from minced walnuts, garlic, cut small kinza, salt and vinegar. The chicken is roasted or boiled, then cut in pieces, put on a dish and poured with this sauce.

3) chakhobily of chicken;

4) chicken "Tabaka";

5) satsiv of poultry.

How about fish and fish dishes? The guests can taste:

1) fried fish in tomato sauce;

2) boiled fish in garlic sauce;

3) satsiv of fish.

There are many egg-dishes:

1) cheese-sulguny and eggs;

2) tomatoes and eggs;

3) string-beans and eggs;

4) walnuts, pomegranate and eggs and some others.

Let us add a few words about baked items. We all know kha- chapouri - pies with cheese and egg filling. But not everybody knows that khachapouri can be baked with potatoes, kidney-beans or top beets. Then go pies with raisins and walnuts, honey pies and sweet, delicious gozinaky (shelled chopped walnuts boiling with honey). Gozinaky is a traditional New-Year dish. For tea you can have a great variety of jams: apricot, sweet cherries, water-melon, fig, quince and even green tomato jams.

2. Запишите слова в «Словарь профессиональной лексики».

- Caucasian [ko:'keiziən] - кавказский
- string-bean - фасоль
- spinach - шпинат
- walnut [wo:lnat]- грецкий орех
- the latter- последний (из перечисленных)
- khartcho - харчо
- chihirtma - чихиртма
- chanahy - чанахи
- quince - айва
- pilaf [pilaf] (pilau, pilaw [pi'lau]) - пилав, плов

- top beets - ботва свеклы
- gozinaky - козинаки
- fig - инжир, винная ягода
- to pour [po:] - лить, поливать
- chakhobily - чахохбили
- satsivy - сациви
- khachapouri - хачапури
- kidney-bean - тропическая американская фасоль

3. Объясните значение пословиц и переведите их на русский язык:

1. The glutton digs his grave with his teeth.
2. The proof of the pudding is in the eating.
3. You can't eat a cake and have it.
4. The appetite comes with eating.
5. Man does not live by bread alone.
6. Too many cooks spoil the broth.
7. First catch your hare then cook him.
8. You cannot make an omelette without breaking eggs.
9. Enough is as good as a feast.
10. Hunger is the best sauce.
11. Dog does not eat dog.

4. Подготовьте буклет на тему ресторана «Кавказской кухни». Можно подготовить как буклет самого ресторана та и буклет меню.

Примеры посмотрите ниже.



Все выполненные задания высылаем на страницу ВК

[https://vk.com/yanovskaya1983.](https://vk.com/yanovskaya1983)

**Не забываем писать фамилию, группу, число за которое сделали
домашнее задание!!!**