

Группа: ПКД 3/1
Дата проведения: 26.12.2022г.
Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Дисциплина: ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности
Тема занятия: Подготовка к обслуживанию. Сервировка стола. Предметы сервировки. Предлог *for* с существительными.

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.

<https://www.youtube.com/watch?v=p9mzBckf3G4>

https://www.youtube.com/watch?v=f_wElnKcQCU

<https://www.youtube.com/watch?v=mi7gqIvltGI>

ДОМАШНЕЕ ЗАДАНИЕ:

1. Запишите и выучите новые слова:

Cutlery, crockery, silverware, flatware

Cutlery (UK) – приборы, которые используют для сервировки стола и приема пищи (ножи — *knives*, вилки — *forks*, ложки — *spoons*).

Crockery – посуда. Но здесь есть некоторое различие по значению между американским и британским вариантами. В Англии — это керамическая и фарфоровая посуда на обеденном столе: чашки (*cups*), блюдца (*saucers*), тарелки (*plates*), миски (*bowls*) и т.д. А вот в Америке, это тоже посуда, но уже больше относящаяся к приготовлению пищи: глиняные горшки для приготовления пищи (*earthenware cooking pots*).

Silverware – столовое серебро. В Великобритании вся посуда, сделанная из серебра или, покрытая серебром, объединена в понятие *Silverware*. Если же вы окажетесь за одним столом с американцем, не удивляйтесь термину «*plastic silverware*» (пластмассовое столовое серебро). Все просто, в Америке *Silverware* – это ложки, вилки, ножи, и неважно из какого материала они сделаны.

Flatware (US) — приборы, которые используют для сервировки стола и приема пищи (ножи — *knives*, вилки — *forks*, ложки — *spoons*).

Setting a Dining Table. Сервировка английского стола

Итак, перед каждым гостем ставится тарелка (*Plate*), слева от нее будет как минимум 2 вилки: *Salad fork* и *Dinner fork*. Отличить их весьма просто – вилка для салата меньше по размеру. Справа будут располагаться три предмета: *dinner knife* (нож для основного блюда), *teaspoon* (чайная ложка), *soup spoon* (столовая ложка, ложка для супа).

Каждую сервировку стола невозможно представить без наличия салфетки (*Napkin*). Этот атрибут обязателен при любой трапезе.

Дополняют простую (неформальную) сервировку:

— *Water glass* (стакан/бокал для воды)

— *Wineglass* (бокал для вина)

Существует множество различных видов емкостей для подачи на стол жидкостей, таких как бокал для вина (фужер) – *a wine glass (snifter)*, чашка – *a cup*, кружка – *mug*, чайная чашка – *teacup*, пивная кружка – *beer mug*, кубок – *goblet*, стакан – *glass/tumbler* (бокал без ножки).

2. ***Посмотрите видео «Types of Spoon Knife and Fork || Cutlery Sets With Name And Size AP Spoon || Hotel Management». Выпишите и выучите названия различных видов ложек, ножей, вилок.***

https://www.youtube.com/watch?v=f_wEInKcQCU

3. ***Посмотрите видеоматериал «Learn How to Set a Formal Dinner Table». Ответьте на вопросы:
Does the salad fork go on the right or left?
And what is a charger?***

<https://www.youtube.com/watch?v=p9mzBckf3G4>

4. ***Посмотрите видео материал «Предлог for». Запишите и запомните правила употребления предлога for:***

<https://www.youtube.com/watch?v=mi7gqIvltGI>

5. ***Переведите следующие предложения на английский язык, употребляя предлог for.***

1. Эта бумага для рисования акварелью.
2. Этот конверт для мистера Брауна.
3. Я хочу уехать на Мальту на недельку.
4. Я дам тебе время, чтобы подумать.
5. Официант принес меню для гостей.

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

<https://vk.com/id34189235>