

Группа: ПКД 3/1
Дата проведения: 01.03.2023г.
Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Дисциплина: ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности
Тема занятия: Меню. Типы меню. Планирование меню.
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:

list - список
to receive - получать
hors-d'oeuvre - закуска
entree - горячая закуска
main courses - вторые (основные) блюда
dessert - десерт
pate - паштет
oysters - устрицы
potage - суп-пюре
consomme - жидкий суп
host - хозяин
table d'hote menu - меню табльдот
carte du jour menu - меню на данный день
cycle menu - циклическое меню

2. Прочитайте, переведите на русский язык текст (устно), обращая внимание на новые слова:

The menu

The word menu means:

- The dishes served in this restaurant
- The list of dishes and wines. It is usually printed in the form of a card and each guest receives a copy of the menu. In popular restaurants there are one or two big menus on blackboards.

The structure of the menu

The classical French menu has more than twelve courses. Modern menus usually have:

- Appetizers or snacks
- Soups
- Entrees
- Main courses
- Desserts

Many restaurants call the first three courses «starters».

1. Appetizers can be hors-d'oeuvres, pates, or natural oysters. These dishes are usually cold. They stimulate the appetite and are served at the beginning of the meal.
1. Soups may be thick potage or thin consommé. Soups are usually served hot, but can be served cold.
3. 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.
3. 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.
3. 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.

Types of menus

Most menus consist of courses, or parts of the dinner, which are served in a certain order. First small, light dishes (appetizers) are served, then the main part of the meal is served and at the end of a meal a dessert is served.

There are four basic types of menus:

- a la carte menu
- table d'hote menu
- carte du jour
- cycle menu

A la carte menu

A la carte means dishes «according to the card». This menu allows the customer to choose the number and type of dishes. This menu has a list of all the dishes, arranged in courses and each dish has its price. The dishes are «cooked to order», so the guests must wait a little until the dish is ready, and then the dish is served to the guests.

Table d'hote menu

Table d'hote means «host's table». It usually offers a limited choice of dishes. Three or four dishes are offered in each course and the guest pays a fixed price for the whole meal.

In «business lunch», for example, there are only three or four dishes in each course and the guest pays a fixed price for the whole meal.

Carte du jour

Carte du jour means «card of the day». The dishes in this menu are served on this day only.

Cycle menu

A cycle menu is a group of menus, which are repeated in a certain cycle. Cycle menus are usually used in hospitals, on airlines and in works canteens. The dishes in the main course are new every day.

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 are the main course dishes?
7. What is the French name for a thin soup?
8. What is the French name for a thick soup?
9. Which course on a menu do guests usually choose first?
10. What can be served for dessert?
11. What is *a la carte* menu?
12. What is *a table d'hote* menu?
10. What does *carte du jour* mean in English?
11. Where is cycle menu usually used?

4. Translate into English:

1. Большинство меню состоит из частей обеда, которые подаются в определенном порядке.
 2. Сначала подаются легкие блюда, затем основные блюда, и в конце обеда подается десерт.
 3. Блюда в меню а ля карт готовятся по заказу.
 4. Меню табльдот обычно предлагает ограниченный выбор блюд.
 5. Блюда в меню *carte du jour* подаются только в этот день.
 6. Циклическое меню обычно используется в больницах, на авиалиниях и в столовых на заводах.
 7. Большинство меню состоит из частей обеда, которые подаются в определенном порядке.
 8. Сначала подаются легкие блюда, затем основные блюда, и в конце обеда подается десерт.
 9. Блюда в меню а ля карт готовятся по заказу.
 10. Меню табльдот обычно предлагает ограниченный выбор блюд.
 11. Блюда в меню *carte du jour* подаются только в этот день.
 12. Циклическое меню обычно используется в больницах, на авиалиниях и в столовых на заводах.
5. **Сделайте скрин выполненной работы и пришлите (не забывайте указать фамилию, группу, число за которое сделали домашнее задание):**

<https://vk.com/id34189235>