

**Конкурсные материалы**

**для участия в конкурсе «Лучшая модель профессионально-ориентированного содержания дисциплин общеобразовательного блока с учетом профессиональной направленности ОП СПО»**

|  |  |
| --- | --- |
| Федеральный округ | Северо-Западный федеральный округ |
| Регион | Вологодская область |
| Наименование ПОО | бюджетное профессиональное образовательное учреждение Вологодской области «Вологодский колледж сервиса» |
| Статус ФПП (да/нет) | да |
| ФИО ответственного от ПОО, контакты (e-mail, тел.) | Чиркова Оксана Анатольевна,  8-921-233-68-90  [oksana.vologda@mail.ru](mailto:oksana.vologda@mail.ru) |
| Специальность/профессия  (в формате ХХ.ХХ.ХХ) | 43.01.09 Повар, кондитер |
| Дисциплины | ОУДП.04 Иностранный язык  ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности |
| Разработчик | Голикова Вера Николаевна |
| Тема, определенная ЦМС СПО | Типы организаций питания и работа персонала. |

Москва ИРПО

2023 год

Тема урока: Типы организаций питания и работа персонала.

**Технологическая карта занятия**

1. Информация о разработчике(ах) содержательного описания

|  |  |
| --- | --- |
| **ФИО разработчика** | Голикова Вера Николаевна |
| **Место работы / регалии разработчика** | бюджетное профессиональное образовательное учреждение Вологодской области «Вологодский колледж сервиса» |

1. Формирование темы занятия общеобразовательной дисциплины с профессионально-ориентированным содержанием, интегрированным с содержанием общепрофессиональной дисциплиной

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Общеобразовательная дисциплина | Общепрофессиональная дисциплина |
| Наименование дисциплины | ОУДП.04 Иностранный язык | ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности |
| Наименование раздела | Раздел 1 | Раздел 1 |
| Наименование темы | Условия проживания в городской и сельской местности | Типы организаций питания и работа персонала. |
| Тема интегрированного занятия | Типы организаций питания и работа персонала | |
| Продолжительность занятия (от 2 до 6 часов) | 90 минут | |
| Тема занятия рассмотрена и утверждена на заседании методического объединения преподавателей профессиональных дисциплин (ПЦК) | Рассмотрена и рекомендована предметной цикловой комиссией гуманитарных дисциплин, протокол № 1 от 31.08.2023г. | |

1. Общая информация по занятию

|  |  |
| --- | --- |
| **ФГОС СПО** | 43.01.09 Повар, кондитер |
| **Тип занятий и форма проведения (возможен выбор нескольких вариантов)** | урок изучения нового материала, практическое занятие |
| **Уровень изучения** | ☐1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);   * 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством); * 3 – **продуктивный (**планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач). |
| **Адаптация для студентов с ОВЗ** | Да |
| **Учебник, Информационные источники** | Афанасьева, О.В. Английский в фокусе. 10 класс. Учебник. ФГОС ФП / О.В. Афанасьева, Д. Дули, И.В. Михеева. – Москва: Просвещение, 2018. – 248 с. |
| **Ключевые слова** | types of catering organisations - типы предприятий питания  staff - штат, персонал |
| **Базовые понятия** | canteen - столовая,  cafe –кафе,  bars – бары,  restaurants – рестораны  to have lunch- обедать  to eat on the run = to take a quick bite = to have a snack - перекусывать  to eat food at reasonable price – поесть по приемлемой цене  to take someone for lunch on business – пригласить на деловой обед  a fast-food restaurant – ресторан быстрого питания  to keep the old traditions – сохранять старинные традиции  to have specialties of the house – готовить фирменные блюда  to order international dishes - заказывать интернациональные блюда  cuisine - кухня  to satisfy everyone's taste – удовлетворять любому вкусу  staff - штат, персонал  serving staff – обслуживающий персонал  barman - бармен  cashier - кассир  chef cook ( head chef) - шеф повар  manager - управляющий  waiter - официант  headwaiter - старший официант  waitress - официантка  cook - повар  kitchen hand - кухонный служащий  to cater- кормить, обслуживать  cutlery- столовые приборы  sparkling- сверкающий  to divide - делить  meal – еда, прием пищи  to manage - управлять  sauce - соус |
| **Краткое описание** | Преподавание учебной дисциплины «Иностранный язык» осуществляется с учетом профессиональной направленности по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, предусматривающей интенсивную подготовку по дисциплине с включением содержания общепрофессиональной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности».  Практическое занятие по изучению нового материала, на уроке используются следующие технологии: информационно-коммуникационная, практико-ориентированная, интенсивного обучения. |

# Тематическое содержание и планируемые результаты:

В результате проведения урока у обучающихся формируются следующие общие и профессиональные компетенции:

**Общие компетенции (код и наименование):**

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

**Профессиональные компетенции (код и наименование):**

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентом

# Описание основных этапов занятия

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Этапы занятия, Продолжительность в мин.** | **Деятельность преподавателя** | **Деятельность студентов** | **Планируемые образовательные результаты** | **Типы оценочных мероприятий** | **Дидактические материалы, МТО** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| **1. Организационный этап урока** | | | |  |  |
| Приветствие, готовность к уроку. (3 мин) | Приветствие студентов.  Осуществление контроля посещаемости и готовности учебной группы к уроку. | Приветствуют преподавателя. | Готовность учебной группы к уроку. | Визуализация, заслушивание отчета дежурного учебной группы о посещаемости. | Планшет, электронный журнал |
| Актуализация опорных знаний.  Целеполагание. Формулирование темы урока.  Практическая значимость темы для будущей профессиональной деятельности. (12 мин.) | Предлагает обучающимся посмотреть обучающий видеоролик по приготовлению мучных кондитерских изделий на английском языке.  Организует  фронтальную беседу по просмотренному видео-ролику <https://disk.yandex.com.am/d/sqe826GOZejO2w>  Вопросы фронтальной беседы (*Приложение 1*):    №1 Рецепт какого мучного кондитерского изделия показан в видео-ролике?  №2 Какие ингредиенты использованы в данном рецепте? Назовите их.  №3 Умеете ли вы готовить данное изделие?  №4 Где можно приготовить такое блюдо?  №5 В каких учреждениях в городе можно отведать различные блюда ?  №6 Кто готовит разные блюда ?  №7 Какую профессию вы получаете в нашем колледже ?  №8 Как бы вы сформулировали тему урока? | Смотрят обучающий видеоролик по приготовлению мучных кондитерских изделий на английском языке.  Активно участвуют в фронтальной беседе.  Самостоятельно формулируют тему урока (и*спользуют карточку с опорными словами)*, записывают в рабочую тетрадь | ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | Наблюдение  Оценка правильности ответов. | Интерактивная доска  Дидактический материал (*Карточка 1*) |
| **2. Основной этап урока** | | | | | |
| Изучение нового материала (40 мин.) | Преподаватель делит обучающихся на 2 группы.  Организует учебно- познавательную деятельность обучающихся с использованием мульти-медийной презентации по выполнению профессионально-ориентированных заданий.  Инструктирует студентов о правилах выполнения заданий.  Организует контроль выполнения заданий, оказывает помощь.  Задания с профессионально-ориентированным содержанием **(***Приложение 2)*  Задание №1  Прочитать за преподавателем новые лексические единицы, записать в рабочую тетрадь  (фронтальная работа, презентация)  Задание №2  Прочитать самостоятельно вслух новые лексические единицы, обращая внимание на произношение и значение лексики. Соотнести фразу с правильным переводом (фронтальная работа, презентация)  Задание №3  (работа в группе)  Переведите текст с помощью словаря, обращая внимание на новые лексические единицы.  Задание №4  Найдите в тексте предложения, словосочетания с новыми лексическими единицами.  Задание №5  Составьте предложения используя новые лексические единицы.  Задание №6  Устно ответьте на вопросы по тесту с новыми лексическими единицами. | Студенты разделились на две группы.  Внимательно слушают инструкцию к заданию.  Самостоятельно выполняют задания.  Читают за преподавателем, записывают в рабочую тетрадь  Самостоятельно читают, переводят  Переводят текст с помощью словаря  Осуществляют поиск заданных предложений, словосочетаний, поисковое чтение  Составляют предложения  Отвечают на вопросы по тексту | ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности  ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде  ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентом | Наблюдение  Контроль выполнения заданий с профессионально-ориентированным содержанием | Дидактический материал (*Карточка 2*)  Интерактивная доска |
| **3.Текущий контроль знаний** | | | | | |
| Выполнение задания текущего контроля  (20 мин.) | Преподаватель выдает задания (*Приложение 3*), контролирует выполнение обучающимися задания. | Самостоятельно выполняют задание текущего контроля знаний | ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентом | Контроль выполнения задания текущего контроля знаний | Дидактический материал (*Карточка 3*) |
| **4. Заключительный этап урока** | | | | | |
| Подведение итогов урока; фиксация достижения цели урока, рефлексия (10 мин.)    Домашнее задание. (5 мин.) | Организует рефлексивную  дискуссию.  Подводит итоги, анализирует достигнуты ли поставленные цели: какие задания выполнены успешно, в каких допущены ошибки, какие не удалось выполнить, в чем причины ошибок/затруднений  Проводит рефлексию, выслушивает ответы обучающихся на следующие вопросы:  1. Какова была цель урока?  2. Чем был полезен для вас урок?  (Я умею…  Я вспомнил … Я понял… Я научился…  Я узнал……  Я работаю (сам, в группе, …)  Понравился ли вам сегодняшний урок?  Благодарит обучающихся за плодотворную совместную  деятельность на уроке. | Анализируют итоги работы.  Отвечают на вопросы преподавателя. | ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | Заслушивает отчеты обучающихся |  |
| Выдает обучающимся домашнее задание – выучить новые слова и выражении по теме, подготовить на выбор сообщение по следующим темам: «Типы организаций питания», «Работа персонала». | Внимательно слушают инструкцию по выполнению домашнего задания | ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентом | Наблюдение |  |

*Приложение 1*

***Фронтальная беседа по видеоролику***

Let”s watch the video plot. <https://disk.yandex.com.am/d/sqe826GOZejO2w>

After that I will ask you a few questions. Be careful. So, let”s start.

Let's take a look at how to make the dish according to the classic recipe.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | teacher’s questions | students’ answers |
| 1 | What dish is it? | These are pancakes |
| 2 | What ingredients are used in the recipe? Name the ingredients in English and in Russian | Eggs – яйца, flour – мука, salt – соль, suger –сахар, oil – масло, milk - молоко |
| 3 | Do you know how to bake pancakes? | Yes, I do. No, I do not |
| 4 | Where can you cook pancakes? | We can bake pancakes at home |
| 5 | Where can we taste different dishes besides at home? | We can taste different dishes at catering organizations :at the canteen, at the café, at the restaurant |
| 6 | Who cooks any dishes? | Cook does |
| 7 | What is your future profession? | My future profession is a cook |
| 8 | What is the topic of our lesson ? | The topic of our lesson is types of catering organisations and staff |

Приложение 2

**Task 1,2**  **Types of catering organisations** ( *find equivalents)*

|  |  |
| --- | --- |
| Canteen, cafe,bars, restaurants | - пригласить на деловой обед |
| to have lunch | – ресторан быстрого питания |
| to eat on the run, to take a quick bite, to have a snack | - поесть по приемлемой цене |
| to eat food at reasonable price | – готовить фирменные блюда |
| to take someone for lunch on business | - столовая, кафе, бары, рестораны |
| a fast-food restaurant | – удовлетворять любому вкусу |
| to keep the old traditions | - сохранять старинные традиции |
| to have specialties of the house | - заказывать интернациональные блюда |
| to order international dishes | – кухня |
| cuisine | - обедать |
| to satisfy everyone's taste | - перекусывать |

**the** **key to task 2:**

|  |  |
| --- | --- |
| Canteen, cafe,bars, restaurants | - столовая, кафе, бары, рестораны |
| to have lunch | – - обедать |
| to eat on the run, to take a quick bite, to have a snack | - перекусывать |
| to eat food at reasonable price | - поесть по приемлемой цене |
| to take someone for lunch on business | - пригласить на деловой обед |
| a fast-food restaurant | ресторан быстрого питания |
| to keep the old traditions | - сохранять старинные традиции |
| to have specialties of the house | – готовить фирменные блюда |
| to order international dishes | - заказывать интернациональные блюда |
| to have the leading role | – играть ведущую роль |
| to satisfy everyone's taste | – удовлетворять любому вкусу |

**Task 1,2**  **Personal of catering enterprises** ( *find equivalents)*

|  |  |
| --- | --- |
| 1.Staff (personal) | 1.бармен |
| 2. serving staff | 2.кассир |
| 3. barman | 3. шеф-повар |
| 4. cashier | 4. штат, персонал |
| 5. chef cook ( head chef) | 5.официант |
| 6. manager | 6.обслуживающий персонал |
| 7. waiter | 7.помощник повара |
| 8. headwaiter | 8. старший (главный) официант |
| 9. waitress | 9.управляющий |
| 10. cook | 10.повар |
| 11.kitchen hand | 11. официантка |
| 12. sommelier | 12. сомилье |
| 13. to cater | 13.столовые приборы |
| 14. cutlery | 14. еда, прием пищи |
| 15. apprentice | 15. практикант |
| 16. to divide | 16. управлять |
| 17. meal | 17. кормить, обслуживать |
| 18. to manage | 18. делить |

**the** **key to task 2:**

|  |  |
| --- | --- |
| 1.Staff | 1. штат, персонал |
| 2. serving staff | 2. обслуживающий персонал |
| 3. barman | 3. бармен |
| 4. cashier | 4 кассир. |
| 5. chef cook ( head chef) | 5 шеф-повар . |
| 6. manager | 6. управляющий |
| 7. waiter | 7. официант |
| 8. headwaiter | 8. старший (главный) официант |
| 9. waitress | 9. официантка |
| 10. cook | 10.повар |
| 11.kitchen hand | 11. помощник повара |
| 12. sommelier | 12. сомилье |
| 13. to cater | 13. кормить, обслуживать |
| 14. cutlery | 14. столовые приборы |
| 15. apprentice | 15.практикант |
| 16. to divide | 16. управлять |
| 17. meal | 17. еда, прием пищи |
| 18. to manage | 18. делить |

**Task 3**  ( for the first group) Read and translate the text №1: Eating out in Moscow

Nowdays it is not difficult to find a place for eating in Moscow. There are different places where we can eat decent food at reasonable price and take someone for lunch on business. There are a lot of canteens, cafes, bars and restaurants where people could have lunch, dinner or a snack.

If you want to eat on the run, you should go to a fast-food restaurant: McDonalds, "Russian Bistro" or Pizza Hut. They are very popular now. The first Russian-Canadian restaurant McDonald`s was opened in 1990. Nowadays there are a lot of them in the city. The menu card offers you single or double hamburgers, cheeseburgers, fillet of fish, fried crisp potatoes. For a drink, you can order cooling beverages — "Coca-Cola", "Fanta", "Sprite", tea or coffee.

If you are in a hurry, you can have a snack in a bar. There are many kinds of bars in Moscow: snack bars, express bars, milk bars, beer bars. Besides, if you are hungry but have too little time for eating, you can take a quick bite in a cafe "Russian Bistro" or "Russian Bliny".

There are hundreds of restaurants in Moscow to satisfy everyone's taste — from traditional Russian food to the finest of French wines and delicacies of the Far East.

You can visit "Yar" or "Metropol". Many new restaurants keep the old traditions of the Russian cuisine . Each restaurant has its specialties of the house.

The French cuisine has had the leading role in Moscow homes and restaurants since Peter the Great's times. In today's Moscow you can find a classical choice of French dishes at the art restaurant "Nostalgie". The restaurant has a vast wine list and a sommelier helps you make the right choice.

It is impossible to describe all the variety of delicious dishes of dif­ferent countries.

**the** **key to task 3**  (for the first group**)** Рестораны вне дома в Москве

Сейчас в Москве нетрудно найти место, где можно перекусить. Есть разные места, где мы можем вкусно поесть по разумной цене и пригласить кого-нибудь на деловой обед. Здесь множество столовых, кафе, баров и ресторанов, где люди могли бы пообедать, поужинать или перекусить.

Если вы хотите перекусить на бегу, вам следует отправиться в ресторан быстрого питания: McDonalds, "Русское бистро" или Pizza Hut. Сейчас они очень популярны. Первый российско-канадский ресторан McDonald's был открыт в 1990 году. Сейчас их в городе очень много. В меню представлены одинарные или двойные гамбургеры, чизбургеры, рыбное филе, жареный хрустящий картофель. В качестве напитка вы можете заказать охлаждающие напитки — "Кока-колу", "Фанту", "Спрайт", чай или кофе.

Если вы спешите, то можете перекусить в баре. В Москве много видов баров: закусочные, экспресс-бары, молочные бары, пивные бары. Кроме того, если вы проголодались, но у вас слишком мало времени на еду, вы можете быстро перекусить в кафе "Русское бистро" или "Русские блины".

В Москве сотни ресторанов на любой вкус — от традиционной русской кухни до лучших французских вин и деликатесов Дальнего Востока.

Вы можете посетить "Яр" или "Метрополь". Многие новые рестораны сохраняют старые традиции русской кухни. В каждом ресторане подают фирменные блюда местной кухни.

Французская кухня играла ведущую роль в московских домах и ресторанах еще со времен Петра Великого. В современной Москве вы можете найти классический выбор блюд французской кухни в арт-ресторане "Ностальжи". В ресторане представлена обширная карта вин, а сомелье поможет вам сделать правильный выбор.

Невозможно описать все разнообразие вкуснейших блюд разных стран.

**Task 3**  ( for the second group) Read and translate the text №2 : The “Morris” Restaurant.

Restaurant “Morris” is a big restaurant. It can cater many guests at a time. The restaurant hall has modern design with light-blue carpet and walls, black chairs and white table-cloths, sparkling cutlery and glasses. The menu offers a variety of dishes from which the guests can choose. “Morris” is an elegant restaurant, with special service and fine food. All dishes are always fresh. The restaurant is open for dinner from 6 o’clock in the evening six days a week from Tuesday to Sunday. It is closed on Monday because the staff have a rest. The headwaiter (maitre d'hotel), Victor, and the bar­man, Bob, come to the restaurant before it opens. Victor is a skilled headwaiter. His main task is to coordinate the work of the staff in the dining room. He also greets the guests when they arrive and shows them to their tables. Bob, the barman, is very experienced in wines and cocktails. He knows a lot of recipes of cocktails and strong drinks.

There are ten people on the restaurant staff. They can be divided into two groups. One group works in the dining room. They serve the customers. Another group works in the kitchen. They prepare meals for the customers.

The head chef, Anna, comes to work at 10 o’clock in the morning. Anna works all day, often more than 8 hours a day. She plans the menu and manages the staff in the kitchen. She cooks meat dishes and sauces for the main course. The second chef, David, is a very good cook and he is able to make Anna's work when she is away. David does his work with the help of his appren­tice Jim. He makes the pates, the ice cream and desserts. David also prepares the main course, meat dishes…..

Apprentices help the cooks by preparing dishes for lunch. Students are usually trusted to cut vegetables and make sauces for desserts: strudels, ice cream, and puddings.

Mr. Black, the manager, manages both the dining room staff and the kitchen staff. He also effectively manages the finances of the restaurant

**the** **key to task 3** (for the second group) Ресторан “Моррис”.

Ресторан “Моррис” - это большой ресторан. Он может обслуживать множество гостей одновременно. Зал ресторана оформлен в современном стиле со светло-голубым ковром и стенами, черными стульями и белыми скатертями, сверкающими столовыми приборами и бокалами. В меню представлено множество блюд, из которых гости могут выбирать сами. “Моррис” - элегантный ресторан с особым обслуживанием и изысканной кухней. Все блюда всегда свежие. Ресторан открыт на ужин с 6 часов вечера шесть дней в неделю со вторника по воскресенье. В понедельник он закрыт, потому что персонал отдыхает. Метрдотель Виктор и бармен Боб приходят в ресторан перед его открытием. Виктор - опытный метрдотель. Его главная задача - координировать работу персонала в столовой. Он также приветствует гостей, когда они прибывают, и показывает им их столики. Боб, бармен, очень опытен в приготовлении вин и коктейлей. Он знает множество рецептов коктейлей и крепких напитков.

В штате ресторана десять человек. Их можно разделить на две группы. Одна группа работает в столовой. Они обслуживают клиентов. Другая группа работает на кухне. Они готовят блюда для клиентов.

Шеф-повар Анна приходит на работу в 10 часов утра. Анна работает весь день, часто более 8 часов в день. Она составляет меню и руководит персоналом на кухне. Она готовит мясные блюда и соусы к основному блюду. Второй шеф-повар, Дэвид, очень хорошо готовит, и он способен готовить за Анну, когда ее нет дома. Дэвид выполняет свою работу с помощью своего ученика Джима. Он готовит паштеты, мороженое и десерты. Дэвид также готовит основное блюдо, мясные блюда.....

Подмастерья помогают поварам готовить блюда на обед. Студентам обычно доверяют резать овощи и готовить соусы для десертов: штруделей, мороженого и пудингов.

Мистер Блэк, менеджер, руководит как персоналом столовой, так и персоналом кухни. Он также эффективно управляет финансами ресторана

**Task 4** (to the text №1)

*Translate into English:*

1. Сегодня в Москве не сложно найти место, где можно покушать

2. Если вы хотите поесть на бегу, вам следует пойти в ресторан быстрого питания

3. Есть много столовых,кафе,баров и ресторанов, где люди могли бы пообедать, поужинать или перекусить

4. Меню предлагает вам одиночные или двойные гамбургеры

5. Если вы спешите, вы можете перекусить в баре

6. Каждый ресторан имеет свое фирменное блюдо

7. Есть сотни ресторанов в Москве на любой вку

**the** **key to task 4**  (to the text №1)

|  |  |
| --- | --- |
| Сегодня в Москве не сложно найти место, где можно покушать | Nowdays it is not difficult to find a place for eating in Moscow |
| Если вы хотите поесть на бегу, вам следует пойти в ресторан быстрого питания | If you want to eat on the run, you should go to a fast-food restaurant |
| Есть много столовых,кафе,баров и ресторанов, где люди могли бы пообедать, поужинать или перекусить | There are a lot of canteens, cafes, bars and restaurants where people could have lunch, dinner or a snack |
| Меню предлагает вам одиночные или двойные гамбургеры | The menu card offers you single or double hamburgers |
| Если вы спешите, вы можете перекусить в баре | If you are in a hurry, you can have a snack in a bar |
| Каждый ресторан имеет свое фирменное блюдо | Each restaurant has its specialties of the house. |
| Есть сотни ресторанов в Москве на любой вкус | There are hundreds of restaurants in Moscow to satisfy everyone's taste |

**Task 4** (to the text №2)

*Translate into English:*

1. Анна работает целый день.

2. Анна планирует меню и управляет персоналом на кухне.

3. Анна работает больше, чем 8 часов в день.

4. Она готовит мясные блюда и соусы.

5. Все блюда всегда свежие

6. Менеджер руководит как работой сотрудников обеденного зала , так и персоналом кухни

7.Его основная задача координировать работу персонала в обеденном зале

**the** **key to task 4**  (to the text №2)

|  |  |
| --- | --- |
| Анна работает целый день | Anna works all day |
| Она планирует меню и управляет персоналом на кухне | She plans the menu and manages the staff in the kitchen. |
| Анна работает больше, чем 8 часов в день | Anna works more than 8 hours a day |
| Она готовит мясные блюда и соусы | She cooks meat dishes and sauces |
| Все блюда всегда свежие | All dishes are always fresh |
| Менеджер руководит как работой сотрудников обеденного зала , так и персоналом кухни | The manager manages both the dining room staff and the kitchen staff |
| Его основная задача координировать работу персонала в обеденном зале | His main task is to coordinate the work of the staff in the dining room |

**Task 5** *Make up sentences:*

|  |  |
| --- | --- |
| The barman | washes the dishes |
| The kitchen hand | plans the menu |
| The waiter | prepares different dishes |
| The cook | takes the order and serves the meal to the guests |
| The director | knows a lot of recipes of cocktails |
| The head chef | manages the dining room staff and the kitchen staff |

**the** **key to task 5**

|  |  |
| --- | --- |
| The barman | knows a lot of recipes of cocktails |
| The kitchen hand | washes the dishes |
| The waiter | takes the order and serves the meal to the guests |
| The cook | prepares different dishes |
| The director | manages the dining room staff and the kitchen staff |
| The head chef | plans the menu |

**Task 6**  ( to the text №1)

*Answer the questions:*

1.Where can you eat on the run in Moscow?

2.When was the first McDonalds opened in Moscow?

3.Why are the restaurants of quick service so popular nowadays?

4.What does the menu card offer to the customers of McDonalds?

5.What kinds of bars can you find in Moscow?

6.What restaurants with traditional Russian cuisine are there in Moscow?

7.Can people try national dishes of different countries?

8.Where can you find a classical choice of French dishes?

9.Do you often go to eat out?

10.What cuisine do you prefer?

**the** **key to task 6** ( to the text №1)

|  |  |
| --- | --- |
| 1.Where can you eat on the run in Moscow? | If you want to eat on the run, you should go to a fast-food restaurant or to a bar |
| 2.When was the first McDonalds opened in Moscow? | It was opened in 1990 |
| 3.Why are the restaurants of quick service so popular nowadays? | If you are in a hurry, you can have a snack quickly there |
| 4.What does the menu card offer to the customers of McDonalds? | The menu card offers you single or double hamburgers, cheeseburgers, fillet of fish, fried crisp potatoes. |
| 5.What kinds of bars can you find in Moscow? | There are many kinds of bars in Moscow: snack bars, express bars, milk bars, beer bars |
| 6.What restaurants with traditional Russian cuisine are there in Moscow? | There are some restaurants with traditional Russian cuisine ,f.eg "Yar" or "Metropol". |
| 7 Can people try national dishes of different countries? | Yes, they can |
| 8.Where can you find a classical choice of French dishes? | You can find a classical choice of French dishes at the art restaurant "Nostalgie" |
| 9.Do you often go to eat out? | Yes, I do/ No, I do not |
| 10.What cuisine do you prefer? | I prefer Russian cuisine |

**Task 6**  (to the text №2)

*Answer the questions:*

1.Is it a big restaurant?

2.What is the design of the restaurant hall?

3.What are the working hours of the restaurant?

4.When is the restaurant closed?

5.How many people are there in the staff?

6.Who is the head chef?

7.When does the head chef come to work?

8.What are the duties of the head chef?

9.What are the duties of the manager?

10. What do usually do apprentices?

**the** **key to task 6** (to the text №2)

|  |  |
| --- | --- |
| 1.Is it a big restaurant? | Yes, it is |
| 2.What is the design of the restaurant hall? | The restaurant hall has modern design with light-blue carpet and walls, black chairs and white table-cloths, sparkling cutlery and glasses |
| 3.What are the working hours of the restaurant? | The restaurant is open for dinner from 6 o’clock in the evening six days a week from Tuesday to Sunday |
| 4.When is the restaurant closed? | It is closed on Monday |
| 5.How many people are there in the staff? | There are ten people in the staff |
| 6.Who is the head chef? | Anna is the head chef |
| 7.When does the head chef come to work? | The head chef, Anna, comes to work at 10 o’clock in the morning |
| 8.What are the duties of the head chef? | She plans the menu and manages the staff in the kitchen. |
| 9.What are the duties of the manager? | The manager manages the dining room staff and the kitchen staff |
| 10. What do usually do apprentices? | Apprentices help the cooks by preparing dishes for lunch. They cut vegetables and make sauces for desserts |

Карточка 3

V.1

**task 1:**

Watch the videoplot. <https://disk.yandex.com.am/d/sqe826GOZejO2w>

Then answer a few question in writing. Be careful.

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | What dish is it? |
| 2 | What ingredients are used in the recipe? Name the ingredients in English and in Russian |
| 3 | Do you know how to bake pancakes? |
| 4 | Where can you cook pancakes? |
| 5 | Where can we taste different dishes besides at home? |
| 6 | Who cooks any dishes? |
| 7 | What is your future profession? |

**task 2:**

Choose the right word. \*There is one extra word

|  |
| --- |
| café, catering ,cook, cuisine, take , cutlery , lunch |

1. There are different types of ………………. organizations
2. In restaurants people can also meet and communicate with their friends,

relatives and …….business partners for ……….

1. You may eat at reasonable price at this ……..
2. His mother is a very good ………
3. Many people often prefer restaurants of national……..  such as Italian,

Mexican and other

V.2

**task 1:**

Watch the videoplot. <https://disk.yandex.com.am/d/sqe826GOZejO2w>

Then answer a few question in writing. Be careful.

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | What dish is it? |
| 2 | What ingredients are used in the recipe? Name the ingredients in English and in Russian |
| 3 | Do you know how to bake pancakes? |
| 4 | Where can you cook pancakes? |
| 5 | Where can we taste different dishes besides at home? |
| 6 | Who cooks any dishes? |
| 7 | What is your future profession? |

**task 2:**

Choose the right word. \*There is one extra word

|  |
| --- |
| restaurant, meals, eat on the run, fast-food , waiters, international dishes, sommelier |

1. The service is professional and the ……..are very helpful
2. This ……. is extremely popular
3. Cooks prepare ……. for the customers
4. They prefer order …………………..
5. If I want to …………….., I go to a …………………..restaurant

V.1

**the** **key to task 1:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | questions | answers | scores |
| 1 | What dish is it? | These are pancakes | 5 |
| 2 | What ingredients are used in the recipe? Name the ingredients in English and in Russian | Eggs – яйца, flour – мука, salt – соль, suger –сахар, oil – масло, milk - молоко | 5 |
| 3 | Do you know how to bake pancakes? | Yes, I do. No, I do not | 5 |
| 4 | Where can you cook pancakes? | We can bake pancakes at home | 5 |
| 5 | Where can we taste different dishes besides at home? | We can taste different dishes at catering organizations :at the canteen, at the café, at the restaurant | 5 |
| 6 | Who cooks any dishes? | Cook does | 5 |
| 7 | What is your future profession? | My future profession is a cook | 5 |

**the** **key to task 2:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | answers | scores |
|  | catering | 2 |
|  | take /lunch | 2 |
|  | café | 2 |
|  | cook | 2 |
|  | cuisine | 2 |

V.2

**the** **key to task 1:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | questions | answers | scores |
| 1 | What dish is it? | These are pancakes | 5 |
| 2 | What ingredients are used in the recipe? Name the ingredients in English and in Russian | Eggs – яйца, flour – мука, salt – соль, suger –сахар, oil – масло, milk - молоко | 5 |
| 3 | Do you know how to bake pancakes? | Yes, I do. No, I do not | 5 |
| 4 | Where can you cook pancakes? | We can bake pancakes at home | 5 |
| 5 | Where can we taste different dishes besides at home? | We can taste different dishes at catering organizations :at the canteen, at the café, at the restaurant | 5 |
| 6 | Who cooks any dishes? | Cook does | 5 |
| 7 | What is your future profession? | My future profession is a cook | 5 |

**the** **key to task 2:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | answers | scores |
|  | waiters | 2 |
|  | restaurant | 2 |
|  | meals | 2 |
|  | international dishes | 2 |
|  | eat on the run/ fast-food | 2 |

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля успеваемости проводится в соответствии с универсальной шкалой, представленной в таблице:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Количество баллов за выполнение задания | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений | |
| Балл (отметка) | Вербальный аналог |
| 45-44 | 5 | Отлично |
| 43-40 | 4 | Хорошо |
| 39-35 | 3 | Удовлетворительно |
| меньше 35 | 2 | Не удовлетворительно |

КРИТЕРИИ И СХЕМЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗАДАНИЙ ПО ЧТЕНИЮ И УСТНОМУ ПЕРЕВОДУ

|  |  |
| --- | --- |
| 4-5 баллов | Основное содержание текста (основная мысль, главные факты) понято. Вид текста определён. |
| 2-3 балла | Большая часть текста понята, значительное количество лексико-грамматических погрешностей, не очень существенных для понимания текста |
| 1 балл | Понята меньшая часть текста, понимание текста осложнено незнанием лексико-грамматических конструкций |
| 0 | Текст не понят |

КРИТЕРИИ И СХЕМЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗАДАНИЙ ПО УСТНОЙ РЕЧИ

|  |  |
| --- | --- |
| 4-5 баллов | Коммуникативная задача решена, очень незначительное количество орфографических и лексико-грамматических погрешностей |
| 2-3 балла | Коммуникативная задача решена, значительное количество орфографических и лексико-грамматических погрешностей, не очень существенных для понимания речи |
| 1 балл | Коммуникативная задача решена, но понимание речи осложнено наличием очень большого количества орфографических и лексико-грамматических погрешностей |
| 0 | Коммуникативная задача не решена |

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам промежуточной аттестации проводится в соответствии с универсальной шкалой, представленной в таблице:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Процент результативности (правильных ответов) | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений | |
| Балл (отметка) | Вербальный аналог |
| 90 - 100 | 5 | Отлично |
| 80 - 89 | 4 | Хорошо |
| 70 - 79 | 3 | Удовлетворительно |
| менее 70 | 2 | Не удовлетворительно |

Задание №2: ГОВОРЕНИЕ

монологическая речь - высказывание по проблеме (умение высказываться по теме, логично строить свое высказывание, владеть грамматическими структурами и словарным запасом в соответствии с поставленной задачей),

- поиск информации,

-построение предложений,

- ответы на вопросы к тексту (cоставление высказывания по опоре на лексическую таблицу),

- выражение собственного мнения по проблеме,

а также дополнительные вопросы преподавателя на понимание прочитанного и знание изученной лексики.

**Приложение 3**

**Task 7** Choose the right word. \*There is one extra word.

V.1

|  |
| --- |
| café, catering ,cook, cuisine, take , cutlery , lunch |

1. There are different types of ………………. organizations
2. In restaurants people can also meet and communicate with their friends,

relatives and …….business partners for ……….

1. You may eat at reasonable price at this ……..
2. His mother is a very good ………
3. Many people often prefer restaurants of national……..  such as Italian,

Mexican and other

V.2

Choose the right word. \*There is one extra word

|  |
| --- |
| restaurant, meals, eat on the run, fast-food , waiters, international dishes, sommelier |

1. The service is professional and the ……..are very helpful
2. This ……. is extremely popular
3. Cooks prepare ……. for the customers
4. They prefer order …………………..
5. If I want to …………….., I go to a …………………..restaurant

**the** **key to task 7:**

V.1

1. catering

2. take /lunch

3. Café

4. cook

5. Cuisine

V.2

1. waiters

2. restaurant

3. meals

4. international dishes

5. eat on the run/ fast-food

Приложение 4

Homework :

You should learn new words and expressions on the topic, prepare a message on the topic: The first group prepares a message about the types of catering organizations, the second group – about the work of staff