

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ  
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ЖЕЛЕЗНОГОРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

**СБОРНИК ЗАДАНИЙ  
ВНЕАУДИТОРНЫХ САМОСТОЯТЕЛЬНЫХ РАБОТ  
ПО ДИСЦИПЛИНЕ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК  
ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ  
19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Железногорск 2020

Составитель: преподаватель М.А. Плющова

Сборник заданий внеаудиторных самостоятельных работ по дисциплине  
ОГСЭ.03 Иностранный язык для специальности 19.02.10 Технология  
продукции общественного питания.

Настоящие методические рекомендации предназначены для студентов заочного отделения в качестве пособия при проведении внеаудиторной самостоятельной работы по программе учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык, которая предусмотрена учебным планом. Методические рекомендации по организации самостоятельной внеаудиторной работы представляют собой комплекс рекомендаций и разъяснений, позволяющих обучающимся организовать самостоятельную работу по освоению темы или отдельных вопросов темы учебной дисциплины.

## СОДЕРЖАНИЕ

1.Пояснительная записка	4
2.Алгоритмы выполнения внеаудиторной самостоятельной работы	5-6
3.Критерии оценивания	7-12
4.Задания для внеаудиторной самостоятельной работы студентов	13-27

## **1. Пояснительная записка**

Учебно-методическое пособие для студентов составлено в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. В учебном пособии предусмотрены задания по формированию и развитию навыков в устной и письменной речи, чтении. Пособие охватывает темы: «Профессии и профессиональные качества», «Сервировка стола», «Виды меню», «Приготовление блюд», «Еда и здоровье», «Национальная кухня».

Основная цель методических указаний состоит в обеспечении студентов необходимыми сведениями, методиками и алгоритмами для успешного выполнения самостоятельной работы, в формировании устойчивых навыков и умений по разным аспектам обучения английскому языку, позволяющих самостоятельно решать учебные задачи, выполнять разнообразные задания, преодолевать наиболее трудные моменты в отдельных видах СРС.

### **Цель самостоятельной работы:**

- развитие иноязычной коммуникативной компетенции;
- формирование лексических навыков;
- развитие устной и письменной речи;
- овладение новыми языковыми средствами в соответствии с отобранными темами и сферами общения: увеличение объема используемых лексических единиц.

### **Виды самостоятельной работы:**

- составление монологических высказываний;
- составление диалогов;
- подготовка презентаций;
- подготовка проекта;
- работа с текстами профессиональной направленности.

### **Виды заданий для ВСР:**

*для овладения знаниями:*

- чтение и перевод текста профессиональной направленности(учебника, первоисточника, дополнительной литературы);
- работа со словарями, справочниками;
- использование аудио- и видеозаписей, компьютерной техники и Интернета.

*для закрепления и систематизации знаний:*

- выполнение заданий по тексту профессиональной направленности, повторная работа над учебным материалом учебника, первоисточника, дополнительной литературы, аудио и видеозаписей;
- составление плана и тезисов ответа;

*для формирования умений:*

- выполнение заданий по образцу.

## **2. Алгоритмы выполнения внеаудиторной самостоятельной работы**

## **Методические рекомендации по составлению монологических высказываний**

Работу по подготовке устного монологического высказывания по определенной теме следует начать с изучения тематических текстов-образцов. В первую очередь необходимо выполнить лексические упражнения по изучаемой теме, усвоить необходимый лексический материал, прочитать и перевести тексты-образцы. Затем на основе изученных текстов нужно подготовить связное изложение, включающее наиболее важную и интересную информацию. При этом необходимо произвести обработку материала для устного изложения с учетом индивидуальных возможностей и предпочтений студента, а именно:

### **Методические рекомендации по составлению диалогов**

Составление диалогов по теме - это вид самостоятельной работы студентов, направленный на развитие разговорных навыков общения на иностранном языке. Данный вид заданий требует от студентов развитого критического мышления по осмыслению информации, формированию естественной реакции на реплики, а также умения лаконично формулировать мысль и выражать её в вопросно-ответной форме.

Для составления диалога студенту необходимо:

- изучить лексическую тематику;
- прочитать и перевести пример для составления диалога;
- разработать вопросы и ответы беседы с использованием разговорных клише;
- составить диалог на одну из предложенных тем (не менее 10 реплик);
- грамотно озвучить диалог для контроля в установленный срок.

### **Методические рекомендации по подготовке презентаций**

Компьютерная презентация должна быть выполнена в программе Power Point (версия 97-2007). Презентация должна воспроизводиться на любом компьютере. Количество слайдов – не менее 10, презентация должна сохранять единый стиль (цвет, шрифт-размер, начертание, выравнивание). Презентация должна иметь: первый слайд – титульный: ФИО студента, название ОУ, отделение, курс, ФИО преподавателя. Второй слайд - оглавление (план) презентации. Третий и последующие слайды – текст и визуальное сопровождение (иллюстрации, фотографии, схемы, таблицы, карты и т.д.) презентации. Все слайды оформляются только на иностранном языке. Заключительный слайд – список использованных источников информации (на русском языке). Все источники информации должны быть оформлены в соответствии с ГОСТ 7.1-2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание: Общие требования и правила составления». Каждый слайд должен содержать не более 50 лексических единиц текстовой информации.

## **Методические рекомендации по самостоятельной работе с текстом профессиональной направленности**

Правильное понимание и осмысление прочитанного текста профессиональной направленности, извлечение информации, перевод текста базируются на навыках по анализу иноязычного текста, умений извлекать

содержательную информацию из форм языка. При работе с текстом профессиональной направленности на английском языке рекомендуется руководствоваться следующими общими положениями:

1. Работу с текстом профессиональной направленности следует начать с чтения всего текста: прочитайте текст, обратите внимание на его заголовок, постарайтесь понять, о чем сообщает текст.
2. Затем приступите к работе на уровне отдельных предложений.
3. Переведите письменно текст, используя профессиональные термины.
4. Выполните задания по тексту.

### **Методические рекомендации по подготовке проекта**

**Проект** – это совместная учебно-познавательная, творческая деятельность студентов, имеющая общую цель, согласованные методы, способы деятельности, направленная на достижение общего результата деятельности. Целью проектной деятельности становится поиск способов решения проблемы, а задача проекта формулируется как задача достижения цели в определенных условиях.

Особенности проекта: использование языка в ситуациях, максимально приближенных к условиям реального общения, выбор темы, отбор языкового материала, видов заданий и последовательности работы в соответствии с темой и целью проекта, наглядное представление результата.

Этапы работы над проектом:

Первый этап – поисковый.

Предложение темы проекта, выбор проблемы проекта.

Второй этап – аналитический.

Согласование общей линии разработки проекта. Формирование групп. Составление подробного плана работы над проектом. Обсуждение путей сбора информации и осуществление поисковой работы. Обсуждение первых результатов в группе.

Третий этап – практический.

Оформление работы над проектом. Презентация проекта. Обсуждение презентации и полученных результатов. На этом этапе происходит сбор всего материала, обсуждение итоговой презентации.

Четвёртый этап – презентационный.

Один из важных этапов осуществления учебного проекта является презентация. Она завершает работу над проектом. Количество слайдов презентации - не менее 10-12. Подготовка к презентации занимает значительную часть отведенного на проект времени. Результат необходимо публично продемонстрировать, презентовать. Время выступления – 5-7 минут. После выступления с проектом необходимо ответить на заданные вопросы.

Пятый этап – контрольный. На этом этапе происходит отчёт, оценка результатов проекта и общего хода над ним.

### **3. Критерии оценивания**

Критериями оценки результатов внеаудиторной самостоятельной деятельности обучающихся являются:

- уровень усвоения учебного материала;
- умение обучающегося использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
- обоснованность и четкость изложения ответа;
- оформление материала в соответствии с требованиями.

### **Критерии оценивания монологических высказываний**

**Отметка «5»** ставится в том случае, если:

- обучающийся логично строит монологическое высказывание в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании;
- лексические единицы и грамматические структуры используются уместно;
- речь понятна: все звуки произносятся правильно;
- соблюдается правильная интонация;
- демонстрирует словарный запас, адекватный поставленной задаче.
- объём высказывания не менее нормы (12-15 предложений).

**Отметка «4»** ставится в том случае, если:

- обучающийся логично строит монологическое высказывание в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании;
- лексические единицы и грамматические структуры соответствуют поставленной коммуникативной задаче;
- обучающийся допускает незначительные лексические или грамматические ошибки, которые не препятствуют пониманию его речи;
- речь понятна, обучающийся не допускает фонетических ошибок;
- демонстрирует достаточный словарный запас, в основном соответствующий поставленной задаче, однако наблюдается некоторое затруднение при подборе слов и отдельные неточности в их употреблении;
- объём высказывания не менее нормы (12-15 предложений).

**Отметка «3»** ставится в том случае, если:

- обучающийся не всегда логично строит монологическое высказывание в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании, имеются повторы;
- допускаются лексические и грамматические ошибки, которые затрудняют понимание;
- демонстрирует ограниченный словарный запас, в некоторых случаях недостаточный для выполнения поставленной задачи;
- речь в целом понятна, обучающийся в основном соблюдает правильную интонацию;
- объём высказывания - менее нормы.

**Отметка «2»** ставится в том случае, если:

- коммуникативная задача не выполнена;
- допускаются многочисленные лексические и грамматические ошибки, которые затрудняют понимание;
- словарный запас недостаточен для выполнения поставленной задачи;

- большое количество фонетических ошибок и неправильного произнесения отдельных звуков;
- объём высказывания - менее нормы.

### **Критерии оценивания диалогов**

**Отметка «5»** ставится в том случае, если:

- обучающийся логично строит диалогическое общение в соответствии с коммуникативной задачей;
- демонстрирует умения речевого взаимодействия с партнером: способен начать, поддержать и закончить разговор;
- лексические единицы и грамматические структуры соответствуют поставленной коммуникативной задаче;
- речь понятна: все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация;
- объём высказывания не менее нормы (не менее 10 реплик).

**Отметка «4»** ставится в том случае, если:

- обучающийся логично строит диалогическое общение в соответствии с коммуникативной задачей;
- обучающийся в целом демонстрирует умения речевого взаимодействия с партнёром: способен начать, поддержать и закончить разговор;
- используемый словарный запас и грамматические структуры соответствуют поставленной коммуникативной задаче;
- допускаются некоторые незначительные лексико-грамматические ошибки, не препятствующие пониманию;
- речь понятна: практически все звуки произносятся правильно, в основном соблюдается правильная интонация;
- объём высказывания не менее нормы (не менее 10 реплик).

**Отметка «3»** ставится в том случае, если:

- обучающийся логично строит диалогическое общение в соответствии с коммуникативной задачей;
- обучающийся не стремится поддерживать беседу;
- используемые лексические единицы и грамматические структуры соответствуют поставленной коммуникативной задаче;
- фонетические, лексические и грамматические ошибки не затрудняют общение. Но встречаются нарушения в использовании лексики. Допускаются отдельные грубые грамматические ошибки;
- объём высказывания – менее нормы.

**Отметка «2»** ставится в том случае, если:

- коммуникативная задача не выполнена;
- обучающийся не умеет строить диалогическое общение, не может поддержать беседу;
- используется крайне ограниченный словарный запас, допускаются многочисленные лексические и грамматические ошибки, которые затрудняют понимание;



- большое количество фонетических ошибок;
- объём высказывания – менее нормы.

### **Критерии оценивания презентаций**

**Отметка «5»** ставится в том случае, если:

- тема раскрыта в заданном объеме;
- речь беглая, богата разнообразными грамматическими конструкциями;
- в речи отсутствуют лексико-грамматические и фонетические ошибки;
- работа актуальна, выполнена самостоятельно, имеет творческий характер, отличается определенной новизной;
- соблюдается логико-композиционное построение презентации;
- презентация выполнена в едином стиле (цвет, шрифт-размер, начертание, выравнивание);
- нет нарушений в структурах слайдов;
- иллюстрации соответствуют содержанию;
- оптимальный выбор анимационных эффектов.

**Отметка «4»** ставится в том случае, если:

- тема раскрыта в заданном объеме;
- речь беглая, богата разнообразными грамматическими конструкциями;
- в речи допускаются некоторые незначительные лексико-грамматические или фонетические ошибки, не препятствующие пониманию;
- работа актуальна, выполнена самостоятельно, имеет творческий характер;
- соблюдается логико-композиционное построение презентации;
- презентация выполнена практически в едином стиле (цвет, шрифт-размер, начертание, выравнивание);
- имеются незначительные нарушения в структурах слайдов;
- иллюстрации соответствуют содержанию;
- оптимальный выбор анимационных эффектов.

**Отметка «3»** ставится в том случае, если:

- тема раскрыта в ограниченном объеме, содержание недостаточно доработано;
- в речи присутствуют лексико-грамматические ошибки, затрудняющие понимание;
- допускается большое количество фонетических ошибок;
- имеются нарушения в логико-композиционном построении презентации;
- презентация выполнена не в едином стиле (цвет, шрифт-размер, начертание, выравнивание);
- присутствуют изображения, не имеющие отношения к содержанию.

**Оценка «2»** ставится в том случае, если:

- содержание работы не соответствует теме;
- в речи присутствуют многочисленные лексико-грамматические и фонетические ошибки, затрудняющие понимание;
- нарушено логико-композиционное построение презентации;

- не соблюдается единый стиль презентации (цвет, шрифт-размер, начертание, выравнивание);

### **Критерии оценивания работы с текстом профессиональной направленности**

**Отметка «5»** ставится в том случае, если:

- перевод полный, без пропусков и произвольных сокращений текста оригинала;
- перевод текста не содержит лексико-грамматических ошибок;
- профессиональная терминология использована правильно и единообразно;
- перевод отвечает системно-языковым нормам и стилю языка перевода;
- адекватно переданы культурные и функциональные параметры исходного текста;
- задание по тексту выполнено в полном объеме без лексико-грамматических ошибок;
- допускаются некоторые погрешности в форме предъявления перевода.

**Отметка «4»** ставится в том случае, если:

- перевод полный, без пропусков и произвольных сокращений текста оригинала;
- допускается одна лексическая или грамматическая ошибка, при условии отсутствия потерь информации и стилистических погрешностей на других фрагментах текста;
- имеются несущественные погрешности в использовании профессиональной терминологии;
- перевод в достаточной степени отвечает системно-языковым нормам и стилю языка перевода;
- культурные и функциональные параметры исходного текста в основном адекватно переданы;
- задание по тексту выполнено в полном объеме, но имеет некоторые незначительные лексические или грамматические ошибки;
- допускаются некоторые нарушения в форме предъявления перевода.

**Отметка «3»** ставится в том случае, если:

- перевод текста содержит лексические и грамматические ошибки;
- низкая коммуникативность и плохая «читабельность» текста затрудняют его понимание;
- при переводе профессиональной терминологии не соблюден принцип единообразия;
- в переводе нарушены системно-языковые нормы и стиль языка перевода;
- задание по тексту выполнено не в полном объеме и имеет грубые лексические или грамматические ошибки;
- имеются нарушения в форме предъявления перевода.

**Отметка «2»** ставится в том случае, если:

- перевод текста содержит большое количество лексических и грамматических ошибок;

- нарушена полнота перевода текста, его эквивалентность и адекватность;
- имеются существенные погрешности в использовании профессиональной терминологии;
- в переводе грубо нарушены системно-языковые нормы и стиль языка перевода;
- задание по тексту не выполнено;
- допускаются грубые нарушения в форме предъявления перевода.

### **Критерии оценивания проекта**

**Отметка «5»** ставится в том случае, если:

- работа соответствует заявленной теме, тема раскрыта полностью;
- содержание работы выстроено логично, присутствует вступление и заключение, список литературы;
- соблюден требуемый объем презентации, используется разнообразный наглядный материал (фото, картинки, карты, таблицы), на слайдах отсутствует избыточная информация;
- в речи использована разнообразная лексика, понятная аудитории, допущено не более двух языковых ошибок, не затрудняющих понимание;
- выступающий уложился в отведенное для представления проектной работы время, текст работы рассказывался с опорой на печатный текст;
- выступающий четко и грамотно ответил на все заданные аудиторией вопросы.

**Отметка «4»** ставится в том случае, если:

- работа соответствует заявленной теме, тема раскрыта не до конца (недостаточное количество интересных фактов, в основном уже известная информация);
- содержание работы выстроено логично, присутствует вступление и заключение, список литературы;
- соблюден требуемый объем презентации, используется разнообразный наглядный материал (фото, картинки, карты, таблицы), на слайдах отсутствует избыточная информация, в презентации допущено не более двух грамматических / лексических и три орфографических / пунктуационных ошибок;
- в речи использована разнообразная лексика, в целом понятная аудитории, допущено не более четырех негрубых языковых ошибок;
- выступающий уложился в отведенное для представления проектной работы время, текст работы рассказывался с опорой на печатный текст;
- выступающий четко и грамотно ответил на все заданные аудиторией вопросы, допуская незначительные ошибки в ответах.

**Отметка «3»** ставится в том случае, если:

- работа соответствует заявленной теме, тема раскрыта слабо (мало информации, неинтересно);
- содержание работы в целом выстроено логично, но отсутствует вступление / заключение и / или список литературы;

- соблюден требуемый объем презентации, но недостаточно используется наглядный материал или несколько слайдов содержат избыточную информацию;

- в презентации допущено не более четырех грамматических / лексических и четырех орфографических / пунктуационных ошибок;

- в речи использована разнообразная лексика, однако присутствует несколько слов, незнакомых для аудитории, которые затрудняют понимание сказанного, допущено не более шести негрубых языковых ошибок или двух-трех грубых ошибок;

- речь понятна, но присутствуют фонетические ошибки (не более пяти) или фонематические (не более двух);

- выступающий уложился в отведенное для представления проектной работы время, однако текст работы по большей части читался с листа, чем рассказывался;

- выступающий ответил не на все заданные аудиторией вопросы, допуская ошибки в ответах.

**Отметка «2»** ставится в том случае, если:

- работа не соответствует заявленной теме;

- содержание работы выстроено нелогично, отсутствует вступление и заключение, список литературы;

- требуемый объем презентации не соблюден или мало наглядного материала и практически все слайды перегружены информацией;

- в презентации допущены многочисленные грамматические / лексические и орфографические / пунктуационные ошибки;

- допущены многочисленные языковые ошибки, которые затрудняют понимание сказанного;

- речь непонятна из-за неправильного произношения многих звуков и многочисленных фонематических ошибок;

- выступающий не уложился в отведенное для представления проектной работы время или текст работы полностью читался с листа;

- выступающему не удалось ответить на большинство вопросов аудитории.

#### **4.Задания для самостоятельной внеаудиторной работы студентов**

##### **Самостоятельная работа №1**

**Тема: Профессии и профессиональные качества**

Цель: закрепление и систематизация полученных знаний, развитие навыков устной речи.

Вид самостоятельной работы: составление монологического высказывания, резюме.

Форма контроля: устный опрос, проверка письменной работы.

**Составьте рассказ о своей будущей профессии, используя пример монологического высказывания:**

My profession is a cook

I study at the Cooking Department of the Moscow College of Technologies and Design, so I will be a cooking and catering professional: a cook or a technologist.

Every school year we do practice work for 2-3 months. This year our group has done their practice at the Golden Palace restaurant. This is a large restaurant, which is open 24 hours a day.

There are three departments within the main shop there - a cold shop, a hot shop and a pastry-cook's shop. Salads, snacks, sandwiches, cuts of cold meat and fish and desserts are made in the cold shop. Soups, hot meat and fish dishes and sauces are prepared in the hot shop. In the pastry-cook's shop they make tarts, patties, fancy cakes, etc.

The kitchen staff begins their work at 7 o'clock. We, student cooks had to come to the restaurant at 10 o'clock. Each of us was told to go to one of the shops. There we got a programme for the working day. Usually we prepared sandwiches, fruit salads and canapes for breakfast. We cut bread, ham, sausage and vegetables to put on canapes. We also decorated them with herbs and little figures made of carrots, cucumbers, tomatoes, etc. Breakfast was served from 8 till 12. At 11 o'clock we began to help the cooks by preparing dishes for lunch. Student cooks were usually trusted to cut vegetables and make sauces for desserts: strudels, ice cream, tarts and puddings.

All day we had to carry out cooks' instructions. The kitchen staff is very experienced there. The chef is a very skilled cook too. He has worked many years as a cook in this and other restaurants. The main part of his job is to plan the menu for the day and manage the staff in the kitchen.

At the end of the practice time we had to take an examination. We had to prepare three courses: soup, a main course and dessert. I made Moscow borsch as soup, beef with sour cream and mushrooms as a main course and chocolate souffle as dessert. Most of all I like to cook desserts. I made these in the shape of stars. Then I put three stars different sizes and colours on the plate and added some kiwi sauce near them on the plate. It was very nice and tasty.

This practice certainly gave us much information, and more importantly, valuable experience in preparing new dishes. I realized happily that I had made the right choice of profession.

**Составить резюме по образцу:**

<b>Personal information</b>	First name/ Surname Address Telephone E-mail
<b>Personal Details</b>	Date of birth: Marital status: Children:
<b>Summary of Qualifications</b>	
<b>Education</b>	
<b>Additional Education</b>	
<b>Professional Experience</b>	
<b>Additional skills</b>	Languages:
	Computer skills:
	Driving License:
<b>References</b>	

### **Самостоятельная работа № 2**

**Тема: Сервировка стола**

Цель: закрепление и систематизация полученных знаний, развитие коммуникативных умений.

Вид самостоятельной работы: подготовка презентации по теме «Сервировка стола».

Форма контроля: защита презентации.

**Подготовьте презентацию, используя алгоритм выполнения, указанный в разделе № 2 данного сборника.**

### **Самостоятельная работа № 3**

**Тема: Виды меню**

Цель: закрепление и систематизация полученных знаний, овладение новыми языковыми средствами в соответствии с профессиональной темой, развитие навыков письменной и устной речи.

Вид самостоятельной работы: работа с текстом профессиональной направленности по теме «Меню».

Форма контроля: проверка перевода текста профессиональной направленности и выполнения заданий по тексту, письменный и устный опрос.

**Прочитайте и переведите текст на русский язык. Выполните задание по тексту.**

#### Menu planning.

The menu is a listing of the items the food service establishment has for sale. The menu is an important component of food service operations. Without a menu the customers will not know what their choice is for dishes to order. The menu creates an image of the establishment. It should be in harmony with the type of the food service establishment. For example, fast-food or quick-service restaurants offer a limited number of menu items but they sell these items in large quantities. Their customers are served at a sales counter, that is why separate menus are not needed. Customers are familiar with the standardized menu and do not need its description. Fast-food restaurants simply post names and prices of their products near the sales counters.

On the other hand, a big restaurant would have an altogether different menu. First, the number of menu items would be much greater. The traditional table-service restaurant might have a menu as large as a book with detailed descriptions of its wide range of dishes. To draw attention to daily specials some restaurants find it useful to box these items on the menu or to write them on a chalkboard near the entrance.

The menu planning is organized on the basis of the available food products and kitchen staff. The service transfers the menu items from the kitchen staff to the customers. In order to properly serve customers, the servers should be ready to answer their questions. They should know what items are on the menu, the portion sizes offered, how the items are prepared. Service should also know the meaning of all terms used on the menu so they can explain them to any customers. The menu is generally designed by the chef (head cook) of the restaurant. The structure of the menu is usually based on following courses: Starters, Soups, Entrees, Main courses, Desserts. When a chef designs a menu, he (she) usually starts with the main course and then plans the other courses.

**Переведите на английский язык, используя слова и выражения из текста:**

1. Меню — это перечень наименований блюд, предлагаемых предприятием общественного питания. 2. Рестораны быстрого питания предлагают ограниченное количество блюд. 3. Гости не нуждаются в описании блюд, так как они хорошо знакомы с меню. 4. Чтобы привлечь внимание гостей к фирменным блюдам, некоторые рестораны пишут их названия на доске около входа. 5. Меню планируется на базе имеющихся в наличии продуктов и персонала кухни. 6. Официанты должны уметь объяснить гостям состав каждого блюда. 7. Меню разрабатывается шеф-поваром ресторана. 8. Шеф-повар обычно начинает планирование меню с основного блюда.

**Переведите на русский язык следующее меню:**

# THE BOAT RESTAURANT

## STARTERS

Tomato soup	£2.00
French onion soup	£2.50
Tomato salad	£2.90
Chicken salad	£3.30

All starters are served with bread and butter

## MAIN COURSES

German sausage and chips	£6.50
Grilled fish and potatoes	£6.25
Italian cheese & tomato pizza	£4.85
Thai chicken and rice	£5.95
Vegetable pasta	£4.85
Roast chicken and potatoes	£5.95

## DRINKS

Mineral water	£1.00
Fresh orange juice	£1.25
Soft drinks	£1.30
English tea	£0.90
Irish cream coffee	£0.90

## SNACKS

Lunchtime only

Vegetable omelette	£3.25
--------------------	-------

Cheeseburger	£3.20
--------------	-------

Chocolate cake	£2.25
----------------	-------

Cheese & tomato sandwich	£3.25
--------------------------	-------

Burger	£2.90
--------	-------

Chicken sandwich	£3.50
------------------	-------

Cheese omelette	£3.50
-----------------	-------

All snacks are served with salad and chips

## DESSERTS

Fruit salad and cream	£2.25
Ice cream	£2.00
(choose from chocolate, coffee, or lemon)	
Lemon cake	£2.25
Chocolate cake	£2.25
Cheese and biscuits	£2.50

**Lunch** served 12:30-2:30 p.m. / **Dinner** served 6:00-9:00 p.m.

## Самостоятельная работа № 4

### Тема: Виды меню

Цель: закрепление и систематизация полученных знаний, овладение новыми языковыми средствами в соответствии с профессиональной темой, развитие творческих способностей студентов (разработка дизайна меню).

Вид самостоятельной работы: работа с текстом профессиональной направленности, составление меню.

Форма контроля: защита проекта меню.

### Прочитайте и переведите текст на русский язык.

#### Types of menus

There are four basic types of menus:

1. A la carte menu allows the customer to choose dishes which are cooked to order and served to the guests. This menu has a list of all the dishes, arranged in courses and each dish has its price.
2. Table d'hote menu offers a limited choice of dishes. The guests have to take the whole meal consisting of three or four dishes and pay a fixed price.
3. Carte du jour means "card of the day" and the dishes of this menu are served on this day only.



4. Cycle menu is a number of menus, which are repeated in a certain period of time. It is usually used in hospitals, student and school canteens. The dishes in the main course are new every day.

**Составить меню по следующему плану:**

Starters

- a) Fish snacks
- b) Meat snacks

Salads

Soups

Main course

- a) Fish Dishes
- b) Meat Dishes (Poultry)

Dessert

Beverages

- a) Soft drinks
- b) Strong drinks

### **Самостоятельная работа № 5**

**Тема: Приготовление блюд**

Цель: закрепление и систематизация полученных знаний, овладение новыми языковыми средствами в соответствии с профессиональной темой, развитие навыков письменной и устной речи.

Вид самостоятельной работы: перевод и составление рецепта блюд.

Форма контроля: письменный и устный опрос.

**Переведите на русский язык рецепт приготовления блюда. Составьте рецепт любимого блюда на английском языке.**

**Dressed herring salad  
(Селёдка “под шубой”)**

INGREDIENTS: 2 thick salted herrings, 5 potatoes, 4 carrots, 3 beets, 1 small onion, 300 g mayonnaise, parsley and dill

1. Boil vegetables until they are fork tender.
2. Peel skin from herrings, cut them along the spine removing the bones. Cut herring meat into little pieces checking for bones.
3. Grind potatoes, carrots and beets.
4. On a big round plate, place a layer of potatoes (whole portion), then spread mayonnaise evenly on top in a thin layer.
5. Then make a layer of beets using 1/2 of the beets, then a layer 1/2 of the carrots, 1/2 of the chopped onion and then– pieces of herring meat spreading mayonnaise evenly on top of each layer.
6. Place a layer of the remaining onion, a thin layer of mayonnaise, then a layer of remaining carrots, a thin layer of mayonnaise and finally the remaining beets.

7. On top pour the remaining mayonnaise.
8. Let it soaked overnight.
9. Decorate the dish with chopped parsley and dill.
10. Serve as a salad in its own right or as an accompaniment to a main meal.

### **Borshch (Борщ)**

**INGREDIENTS:** 1kg beef (on the bone), 2 liters water, 50 ml vegetable oil, 1 beet (boiled), 1 onion, 200g cabbage, 1 carrot, parsley to taste, 2 garlic cloves, 2 bay leaves, salt to taste, 2 tablespoons tomato paste

1. Prepare all the ingredients. Put the beet in a small saucepan, cover with water (the water should completely cover the beet) and boil until cooked.
2. Take a medium sized saucepan, put a piece of beef (preferably use a piece of beef with bone) in it and cover with water. The water should completely cover the beef, while it is boiling. The water should completely cover the beef. Skim it when it starts to boil. Then reduce heat and simmer for an hour and a half without a lid. At the end add some salt. If you wish, you can add spices or a little vinegar to get rid of the peculiar smell of boiled meat.
3. Chop the cabbage.
4. Grate the peeled raw carrot.
5. Grate the boiled beet.
6. Chop the onion finely.
7. Heat the vegetable oil in a frying pan. Fry the onion for 2-3 minutes over medium heat.
8. Add the cabbage.
9. Add some salt and cook the cabbage and onion for 5-6 minutes over medium heat.
10. Add the carrot.
11. Add the tomato paste, stir, cover the pan with a lid and stew for 4-5 minutes over medium heat.
12. Add some fresh parsley.
13. Squeeze a couple of cloves of garlic.
14. Take the meat out of the broth, cut into cubes and let it cool down. Carefully put the vegetables from the pan in the broth. Put the broth with vegetables on the fire, add the bay leaf, bring to the boil and cook over medium heat for 25-30 minutes.
15. Add the grated beet and diced meat, remove the saucepan from heat, cover and let it infuse for 10-15 minutes. Check for salt.
16. Serve with sour cream and bread.

### **Самостоятельная работа № 6**

**Тема: Еда и здоровье**

Цель: закрепление и систематизация полученных знаний, овладение новыми языковыми средствами в соответствии с профессиональной темой, развитие навыков письменной и устной речи.

Вид самостоятельной работы: работа с текстами профессиональной направленности «Traditional Dishes of British Cuisine», «Traditional Dishes of American Cuisine».

Форма контроля: проверка перевода текста профессиональной направленности и выполнения заданий по тексту, письменный и устный опрос.

**Прочитайте и переведите текст на русский язык. Выполните задание по тексту.**

### Traditional Dishes of British Cuisine

Traditional British cuisine is usually described as plain, conservative and unvaried. There exists a popular joke that it's the worst cuisine in the world, moreover, the British themselves often say so. Indeed, classic British dishes are not too [dainty](#), but they are nourishing, natural and tasty. Much attention here is paid to the food quality. Residents of Great Britain prefer local food to imported products, so, nearly all fish, milk and meat products are produced within the country, and vegetables are grown by local farmers.

Meals during a day in Britain traditionally include breakfast, lunch, dinner and supper. Both lunch and supper sometimes can be replaced by dinner, which is the main meal of the day and can take place either in the afternoon, or in the evening. "Tea" is usually a separate ceremony, which has traditionally been held at 5 p.m. Nowadays this tradition is not strictly observed, so, tea can be had at any time of the day, sometimes even late at night.

So, let's begin with breakfast. As you have probably guessed, it's the first morning meal. Classic British breakfast is rather substantial, and it includes not only porridge. Of course, cereals play an important role in the national menu, so they are often cooked for breakfast. But apart from them, in the morning the British often cook omelets and scrambled eggs with cheese, bacon or sausages, toasts, pastries, orange juice, black or white coffee. Sometimes eggs are served with kidney bean, mushrooms and tomatoes. As you see, in Britain you won't stay hungry in the morning!

As for lunch, it usually includes light refreshments, such as sandwiches, chips and fish, fruit or chocolate bars. As a rule, lunchtime is 12 a.m. It is worth mentioning that sandwiches with different fillings are a traditional British snack. The most popular fillings are cheese, bacon, chicken, cucumber, tuna and others.

Dinner is always the most substantial meal during the day. For dinner the British often have soup and the main course, such as meat, poultry or fish with vegetables or mashed potatoes. It is followed with a dessert, for example an apple pie. Soups are not very popular in Britain. However meat dishes are presented in British cuisine in a large variety. Probably, the most well-known of them is roast beef, which

is often served with grilled vegetables, roast potatoes or Yorkshire pudding. Apart from beef, the British cook steaks of pork, lamb and sometimes turkey or chicken.

Supper in Britain is the last meal of the day, and usually it consists of something light, for example, a bowl of cream soup, or just a cup of tea and bread with butter. Often supper is simply skipped.

Some dishes of British cuisine deserve special mention. This is, for instance, the famous shepherd's pie – a potato casserole with minced beef. Cornish pasty is also considered a typical English food. It is a layered pie with meat, onion, potatoes, carrots and spices. Finally, one more well-known British (or Scottish, to be more exact), dish is Scotch eggs, which are also called picnic eggs. They are common boiled eggs that are wrapped in minced sausages and breading, and then fried or baked.

As for drinks, of course, it's impossible to imagine British cuisine without tea. Contrary to popular opinion, tea is not always served with milk. The British drink tea with and without sugar, with lemon, ginger, cinnamon, honey and so on. But tea and milk is a classic combination.

### Traditional Dishes of American Cuisine

The specific feature of the USA is its multinationality. In this country one can meet people from all the corners of the world. This peculiarity has a strong influence on the lifestyle of the USA in general, on the American culture, and, of course on its national cuisine. In fact, the traditional American cuisine is very diverse. It is composed not only of fast food and Coca Cola, as many people believe. Quite the opposite, from year to year more and more Americans choose healthy and natural food – vegetables, meat and seafood. In general, the traditional American cuisine is a mixture of Indian and European (mainly British and Italian) cuisines. Corn, beans, maple syrup, pumpkins are very popular ingredients that can be found in many dishes.

First of all, it should be noted that almost every meal of Americans begins with a salad. Salads are usually based on fresh vegetables – tomatoes, green beans, corn, spinach, leaf lettuce. One of the most popular salads is Caesar salad with chicken and croutons. Fruit salads and cocktails are often served for dessert.

For the main course the Americans often have grilled meat or fish. A popular form of a family dinner at weekends is barbecue. Various dishes of seafood are more typical of southern states. Among them, for example, there are crab cakes and a crab soup. However, soup as a separate dish is not very popular in the USA. It is usually served in the form of a cream soup with croutons or sippets.

As for beverages, the best-known American soft drink is, of course, Coca Cola. Besides, the Americans like various iced drinks, such as iced tea with lemon, fruit juices or cocktails as well as just iced water. Of course, tea and coffee are also served everywhere. A popular sort of beer is ginger beer.

In any American café or restaurant you will find a great assortment of desserts. For example, for breakfast the Americans often have pancakes with different fillings

– maple syrup, jam, canned fruit, peanut butter, honey and so on. Those who have a sweet tooth will like American chocolate cakes, biscuits and cupcakes.

The American nutrition culture in general is also worth mentioning. Thus, on weekdays most Americans don't spend much time cooking. They either have meals out, or buy ready-to-cook food and just heat it in a microwave oven. All kinds of fast food and ready-to-cook food are very popular here. Fast food, such as hamburgers, cheeseburgers, pizza, nuggets, fried chicken and so on is very often bought for lunch. As for ready-to-cook food, such as frozen vegetables, lasagna, risotto, pasta, the Americans usually buy it in the evening in order to cook a dinner quickly and without any troubles. More complicated dishes are usually cooked at weekends and on holidays. One of the most popular American festive dishes is baked turkey.

Today more and more people in the USA try to choose so-called "organic food" – natural, pesticides, preservatives and GMO-free fruit, vegetables, meat and milk products. Unfortunately, such food in the USA is rather expensive, so, not everyone can afford healthy lifestyle. At the same time, availability and popularity of fast food causes a lot of health problems even among young people and teenagers. This is one of the biggest problems of the American cuisine.

**Переведите на английский язык, используя слова и выражения из текстов:**

1. Прием пищи в течение дня в Британии традиционно включает в себя завтрак, ланч, обед и ужин. 2. Классический британский завтрак довольно сытный. 3. Самые популярные начинки – это сыр, ветчина, курица, огурец, тунец и прочие. 4. Британцы пьют чай с сахаром и без него, с лимоном, имбирем, корицей, медом и т.д. 5. Основу салата обычно составляют свежие овощи – томаты, стручковая фасоль, кукуруза, шпинат, листовой салат. 6. Американцы любят разные напитки со льдом, такие как чай со льдом и лимоном, фруктовые соки или коктейли, а также просто воду со льдом. 7. Что касается полуфабрикатов, таких как замороженные овощи, лазанья, ризотто, паста, то американцы обычно покупают их вечером, чтобы приготовить дома ужин быстро и без особых проблем.

## **Самостоятельная работа № 7**

**Тема: Национальная кухня**

**Цель:** закрепление и систематизация полученных знаний, овладение новыми языковыми средствами в соответствии с профессиональной темой, развитие навыков письменной и устной речи.

**Вид самостоятельной работы:** работа с текстами профессиональной направленности «Russian cuisine».

**Форма контроля:** проверка перевода текста профессиональной направленности и выполнения заданий по тексту, письменный и устный опрос.

**Прочитайте и переведите текст на русский язык. Выполните задание по тексту.**

### Russian cuisine

Russia is a huge country and that is why Russian cuisine is a rich collection of diverse cooking traditions. Russian food has its own peculiarities due to the country's severe climate in winter and its forests rich in berries, mushrooms in summer. Traditional Russian dishes are often made of vegetables, different crops, dairy products, fresh-water fish, poultry and meat.

For breakfast Russian people usually have milk porridge, syrniki (cottage cheese pancakes) or an omelette. Lunch is more sufficient and it often consists of a salad, a plate of soup and a main course. For dinner the Russians love fish and meat dishes with garnish (rice, buckwheat, mashed potatoes and stewed cabbage). Traditional pelmeni (meat dumplings), holodetz (meat jelly with pieces of meat, carrot and garlic) or golubtsy (cabbage rolls with minced meat) are special masterpieces of the national culinary art. The Russians also have salads, meat pies, apple pies, vareniki (cottage cheese, cherries or potatoes dumplings) and pancakes for dinner.

The most traditional Russian salads are Olivier, "Dressed herring" and Vinaigrette. All of them are a nourishing mixture of various ingredients such as boiled eggs, boiled vegetables (potatoes, carrots, beetroot), sausage or meat, onions, green peas and cucumbers.

Russian cuisine is famous for the variety of soups: shchi (cabbage soup), borshch (red beetroot soup), ukha (fish soup), solyanka (thick soup made of pickled veggies, meat and sausage) and rassolnik (pickle soup). A plate of hot and spicy soup helps to stay warm during long cold winters. And one of the favourite soups during hot summers is okroshka (cold vegetable and sausage soup based on kvas). All kinds of soups are normally dressed with sour-cream. It is notable that Russian people eat bread with all dishes.

Traditional Russian drinks are hot black tea with jam or honey, compote (stewed fruit drink) and kvas (drink made from rye bread).

The Russians are good at preserving fruits, vegetables and mushrooms. Classic Russian appetizers: pickled cabbage, tomatoes, crispy cucumbers and even apples – are always on a festive table.

Russian people have always been known for their hospitality. They are happy to welcome guests with lavish dinners with abundance of food on the table.

### **Найдите в тексте следующие эквиваленты:**

Богатая коллекция разнообразных кулинарных традиций; леса, богатые ягодами и грибами; рыбные и мясные блюда с гарниром; мясное желе с кусочками мяса, моркови и чеснока; питательная смесь из различных ингредиентов, тарелка горячего пряного супа; напиток из сушеных фруктов; густой суп из маринованных овощей, мяса и колбасных изделий.

### **Ответьте на вопросы по тексту:**

1. What are traditional Russian dishes often made of?
2. What do the Russians love for dinner?
3. What ingredients are there in a nourishing mixture of “Dressed herring” and Vinaigrette?
4. What soups is Russian cuisine famous for?
5. What favourite soup do the Russians love to eat during hot summers?
6. What traditional Russian drinks do the Russians love?
7. What are the classic Russian appetizers always on the festive table?

### **Самостоятельная работа №8**

#### **Тема: Национальная кухня**

Цель: закрепление и систематизация полученных знаний, овладение новыми языковыми средствами в соответствии с профессиональной темой, развитие навыков письменной и устной речи.

Вид самостоятельной работы: работа с текстами профессиональной направленности «Caucasian cuisine».

Форма контроля: проверка перевода текста профессиональной направленности и выполнения заданий по тексту, письменный и устный опрос.

**Прочитайте и переведите текст на русский язык. Выполните задание по тексту.**

#### **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, the guests 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) satsivy 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) satsivy 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 khachapouri - 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.

### **Найдите в тексте следующие эквиваленты:**

Запеченные баклажаны с орехами и гранатом, тушеные помидоры и грецкие орехи, отварная говядина в томатном соусе с зеленью, жареная или вареная курица, фаршированные грецкими орехами, пироги с сыром и яйцом, традиционное новогоднее блюдо, чесночный соус.

### **Ответьте на вопросы по тексту:**

1. What green vegetables are used in making appetizers?
2. What appetizers can guests taste?
3. What spicy soups are popular in Caucasian cookery?
4. What meat dishes can the guests taste?
5. What poultry dishes are very popular in Caucasian cookery?
6. What is khachapouri?
7. What is gozinaky made of?

## **Самостоятельная работа № 9**

### **Тема: Национальная кухня**

Цель: закрепление и систематизация полученных знаний, овладение новыми языковыми средствами в соответствии с профессиональной темой, развитие навыков письменной и устной речи.

Вид самостоятельной работы: работа с текстами профессиональной направленности «French cuisine».



Форма контроля: проверка перевода текста профессиональной направленности и выполнения заданий по тексту, письменный и устный опрос.

**Прочитайте и переведите текст на русский язык. Выполните задание по тексту.**

### French cuisine

French cuisine is characterized by its extreme diversity. In that, it can only be compared to [Chinese cuisine](#) or the [cuisine of India](#).

Traditionally, each region of France have their own distinctive cuisine: cuisine from northwest France uses [butter](#), cream, and apples; Provençal cuisine (from the southeast) favors [olive oil](#), [herbs](#), and tomatoes; cuisine from southwest France uses duck fat, [foiegras](#), [porcini](#) mushrooms (cèpes), and [gizzards](#); cuisine from northeastern France is reminiscent of [German cuisine](#) and uses [lard](#), sausages, beer and [sauerkraut](#).

What is known outside of France as "French cuisine" is the elaborated cuisine of the higher classes of Paris, served in restaurants for hefty prices. Average French people do not eat or prepare this cuisine in their everyday life, and rather eat the regional cuisine of the region where they are located.

Wine and cheese are an integral part of French cuisine (both Paris high cuisine and regional cuisines), both as ingredients and accompaniments. France is known for its large range of wines and cheeses.

For French people, cooking is part of culture, and cooking and good food are well appreciated. The French generally take a high pride in the cuisine of their country, and some, particularly in the older generations, are reluctant to experiment with foreign dishes.

### Food

The normal meal schedule is to take a light [breakfast](#) in the morning (consisting of [bread](#) and/or [cereal](#), possibly coffee and some fruit, perhaps [croissants](#)), a [lunch](#) at some point between noon and 2PM, and dinner in the evening. A normal complete meal consists in appetizers (perhaps raw vegetables or salad), a main dish (generally, meat or fish with a side of vegetables, pasta, rice or fries), some [cheese](#) and/or dessert (fruit or cake). With contemporary lifestyle, especially the reduced number of [housewives](#), the French rely a lot more on canned or frozen foods for weekdays. Cooking evening or weekend meals from fresh ingredients is still popular. In most cities, there are [street markets](#) selling vegetables, meat and fish, several times a week; however, most of those products are now bought at [hyper-](#) or [supermarkets](#).

### Drink

Traditionally, France has been a culture of [wine](#) consumption. While this characteristic has lessened with time, even today, 98.67% of the French consume wine every day. The consumption of low-quality wines during meals has been greatly reduced. [Beer](#) is especially popular with the youth.

Schematically, French restaurant cuisine can be divided into:

Cuisine bourgeoise

Cuisine bourgeoise, which includes all the classic French dishes which are not (or no longer) specifically regional, and which have been adapted over the years to suit the taste of the affluent classes. This type of cooking includes the rich, cream-based sauces and somewhat complex cooking techniques that many people associate with French cuisine. At the 'top end' of this category is what is known as [haute cuisine](#), a highly complex and refined approach to food preparation and kitchen management.

Because this kind of cuisine is what is often served abroad under the name of "French cuisine", many foreigners mistakenly believe that typical French meals involved complex cooking and rich, un-dietetic dishes. In fact, such cooking is generally reserved for special occasions, while typical meals are simpler.

#### Cuisine du terroir

Cuisine du terroir, which covers regional specialities with a strong focus on quality local produce and peasant tradition. Many dishes that fall in this category do not stand out as stereotypically "French," sometimes because regional cooking styles can be quite different from the elaborate dishes seen in French restaurants around the world.

#### Nouvelle

Cuisine nouvelle or nouvelle cuisine, which developed in the [1970s](#) as a reaction to traditional cuisine, under the influence of chefs such as [Michel Guérard](#). This type of cooking is characterized by shorter cooking times, much lighter sauces and dressings, and smaller portions presented in a refined, decorative manner. Its modern, inventive approach sometimes includes techniques and combinations from abroad (especially Asia) and has had a profound influence on cooking styles all over the world.

#### Ответьте на вопросы по тексту:

1. What does a normal complete meal consist of?
2. What is integral part of French cuisine?
3. What can French restaurant cuisine be divided into?
4. What sauces does cuisine bourgeoise include?
5. What is nouvelle cuisine characterized by?
6. What cuisine can French cuisine be compared to?
7. What cuisine uses duck fat, [foiegras](#), [porcini](#) mushrooms (cèpes) and [gizzards](#)?

#### Переведите на английский язык следующие предложения:

1. Французскую кухню можно сравнить только с китайской кухней или кухней Индии.
2. Кухня северо-восточной Франции напоминает немецкую кухню и использует сало, колбасные изделия, пиво и квашеную капусту.
3. Франция известна своим большим ассортиментом вин и сыров.
4. В большинстве городов есть уличные рынки, продающие овощи, мясо и рыбу несколько раз в неделю.

5. Этот тип приготовления включает в себя богатые соусы на основе сливок и несколько сложных методов приготовления, которые многие люди связывают с французской кухней.
6. Кухня новелле характеризуется более коротким временем приготовления, гораздо более легкими соусами и заправками, а также меньшими порциями, представленными в изысканной, декоративной манере.
7. Французскую кухню ресторана можно разделить на буржуазную кухню, дю терруар и новелле.