

ЭЛЕКТРОННОЕ ПОСОБИЕ

с заданиями

ГАПОУ АО Архангельский политехнический техникум


**ПО ДИСЦИПЛИНЕ
ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
ДЛЯ ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР,
КОНДИТЕР**



Данное пособие предназначено для обучающихся 3-4 курсов по профессии Повар, кондитер и выполнено в форме ЭОР с целью введения и последующей автоматизации узкоспециализированной лексики по темам "Овощи", "Фрукты и ягоды", "Мясо, птица и морепродукты". Пособие содержит модули самоконтроля с интерактивными заданиями. Пособие используется для самостоятельной работы обучающихся, предусмотренной образовательной программой, возможно использование во время организации дистанционного обучения.

INDEX

 **Cooking & Processing Food Verbs**


 **Test yourself**


 **Vegetables & Herbs Vocabulary**

 **Fruits & Berries Vocabulary**

 **Meat & Poultry & Seafood Vocabulary**

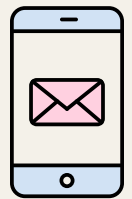
 **Revision Quiz**

 **The Top 10 World Cuisines**

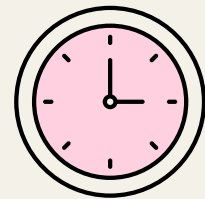
 **Test yourself**

INSTRUCTIONS FOR USERS

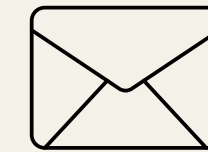
Don't be shy to use your smartphone using this
e- book:



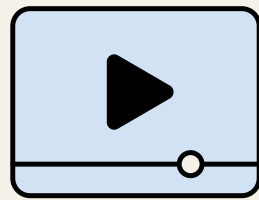
Use camera to scan QR-codes



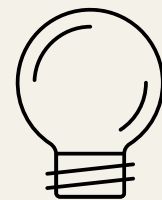
Manage your time wisely



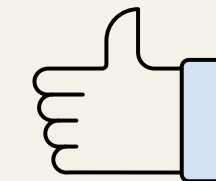
Send your work for check



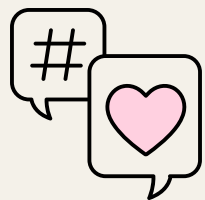
Watch video on Youtube



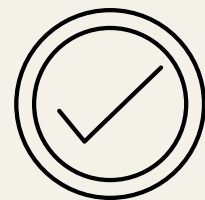
Get new ideas on the topics



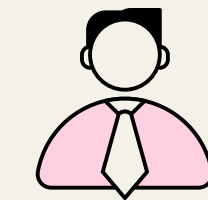
Get your grades



Share info&links
with your groupmates



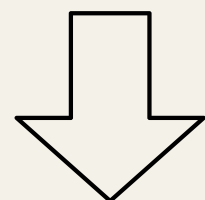
Do the exercises



Pass your exam successfully



Search for the information



Download required data

COOKING & PROCESSING FOOD VERBS

**Read and memorize
these verbs :**

To cut – резать

To cut stripes – резать соломкой

To cut rings – резать кольцами

To dice – резать кубиками

To slice – нарезать ломтиками

To cut finely – нарезать мелко

To cut coarsely – нарезать крупно

To boil – варить

To boil until half cooked – варить до полуготовности

To boil until thick – варить до загустения

To bring to a boil – довести до кипения

To parboil – слегка отварить, обдать кипятком

To simmer – варить на медленном огне

To fry – жарить

To fry until brown – жарить до золотистой корочки

To cook on low heat – варить на медленном огне

To deep-fry – жарить во фритюре

To blend – смешивать блендером

To mince – измельчать (в фарш)

To whisk – взбить

To spread – намазывать

To scramble – взбалтывать



To stuff with – фаршировать

To wash and drain – вымыть и высушить

To toss – подкидывать

To stir – помешивать

To season with spices – приправлять специями

To marinate – мариновать

To serve chilled – подавать охлажденным

To dress with – заправлять

To mix until smooth – смешать до однородной массы

To decorate with – украсить

To grate – тереть натерке

To chop – шинковать

To peel – снимать кожуру

To coat with breadcrumbs – обвалить в сухарях

To smoke – коптить

To roast – жарить в духовке

To bake – запекать

To grill – готовить на гриле

To steam – готовить на пару

To stew – тушить

To mash – толочь

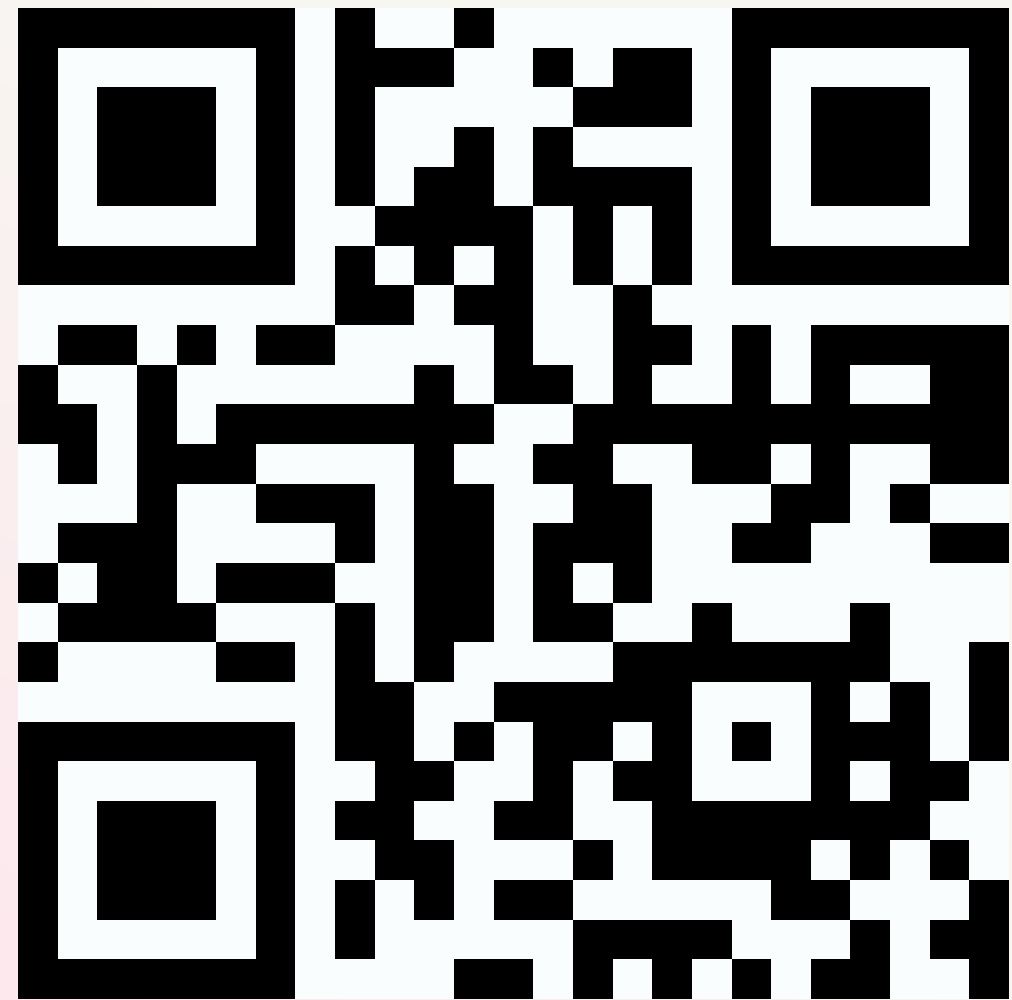
To wrap – завернуть

To sprinkle with lemon juice – сбрызнуть лимонным соком

To salt – солить

To pepper – перчить

To strain through a sieve (colander) – пропустить через сито (дуршлаг)



Practice using the
verbs with the
flashcards.

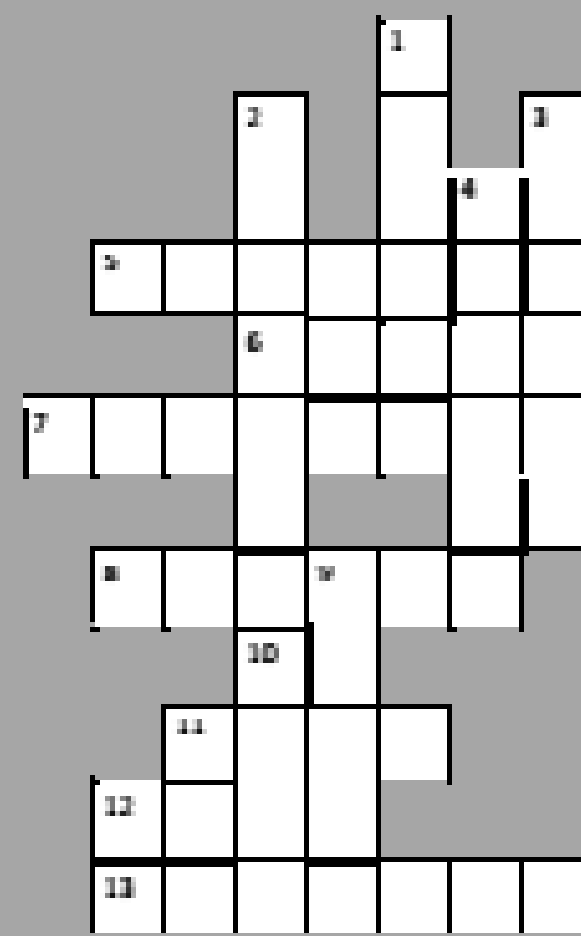
Click here

https://clck.ru/asQ5j_or
scan the QR-code.

Глаголы обработки пищи

TEST YOURSELF

Fill in the verbs in the crossword here or go to <https://clck.ru/asQMC> to fill it online

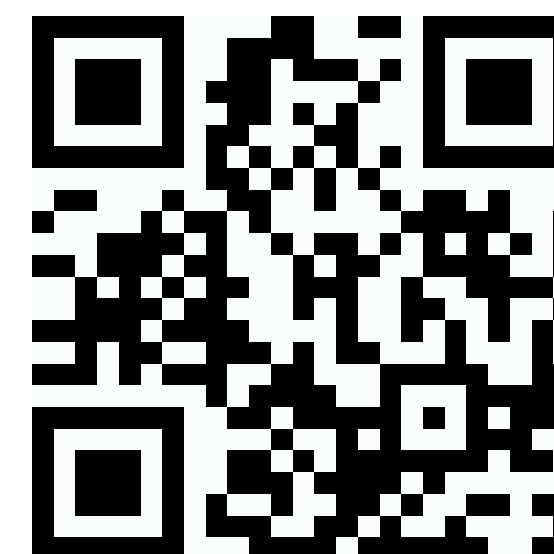


По горизонтали

5. жарить. 6. готовить на пару. 7. украшать.
8. перчить. 11. тушить. 12. варить. 13. обдать кипятком.

По вертикали

1. посолить. 2. приправлять. 3. варить на медленном огне. 4. тереть на терке. 9. почистить от кожуры. 10. помешивать.



Vegetables & Herbs

Vocabulary

A collection of fresh vegetables and herbs is displayed on a white marble surface. The items include a head of green lettuce, several stalks of asparagus, two large red tomatoes, and a bunch of fresh basil leaves.

Aubergine (egg-plant) – баклажан

Beans – бобы

Beetroot – свекла

Cabbage – белокочанная капуста

Carrot – морковь

Cauliflower – цветная капуста

Cucumber – огурец

Garlic – чеснок

Lettuce – латук



Onion – репчатый лук

Pumpkin – тыква

Peas – горошек

Potato – картофель

Bell pepper – болгарский перец

Tomato – помидор

Marrow (squash) – кабачок

Spinach – шпинат

Dill – укроп

Parsley – петрушка

Green onion – зеленый лук

Tarragon – тархун (эстрагон)

Mint – мята

Clove – гвоздика

Cinnamon – корица

Basil – базилик

Bay – лавр

Rosemary – розмарин

FRUIT & BERRIES

VOCABULARY

apple – яблоко

apricot – абрикос

banana – банан

barberry – барбарис

cowberries – брусника

blueberry – черника

cranberries – клюква

cherry – вишня

currants – смородина

grape – виноград

grapefruit – грейпфрут

gooseberries – крыжовник

lemon – лимон

lime – лайм

tangerine – мандарин

mango – манго

orange – апельсин

peach – персик



pear – груша

pineapple – ананас

plum – слива

prune – чернослив

raspberries – малина

strawberries – клубника

watermelon – арбуз

heart cherry – черешня

blackberries – ежевика

blueberry – черника

cloudberries – морошка



Watch this video, revise the words and mind the new ones:



MEAT & POULTRY

Goose – гусь

Duck – утка

Turkey – индейка

Chicken – цыпленок

Hazel grouse – рябчик

Partridge – куропатка

Quail – перепелка

Woodcock – вальдшнеп


Pheasant – фазан

Hare – заяц

Venison – олень

Wild boar – кабан





Veal – телятина
Beef – говядина
Pork – свинина
Lamb – ягненок
Rabbit – кролик
Horsemeat – конина

SEAFOOD

crayfish - рак

scallops - гребешки

oysters - устрицы

mussels - мидии

octopus - осьминог

squid - кальмар

lobster - омар

caviar - икра

shrimps, prawns - креветки



Watch the video, revise the words and you will find more about this topic:

A video thumbnail for a YouTube video titled "MEAT, POULTRY & SEAFOOD in English - VOCABULARY". The thumbnail features three black silhouettes of animals: a cow, a pig, and a lamb, arranged horizontally. Below each silhouette is its corresponding word and phonetic transcription: "/bi:f/ Beef", "/pɔrk/ Pork", and "/læm/ Lamb". The video is hosted on YouTube, as indicated by the "Watch on YouTube" logo at the bottom left. The channel name "@speakenglishwithaem" is visible at the bottom right. A "Share" icon is located in the top right corner of the video frame.

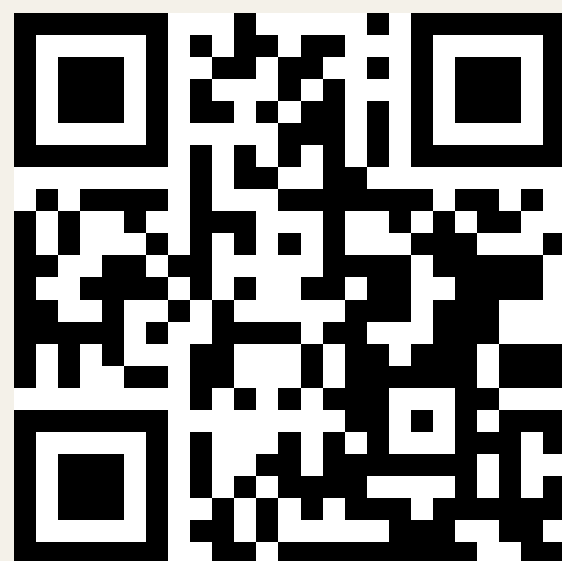
REVISION QUIZ

It's a high time to check the words!



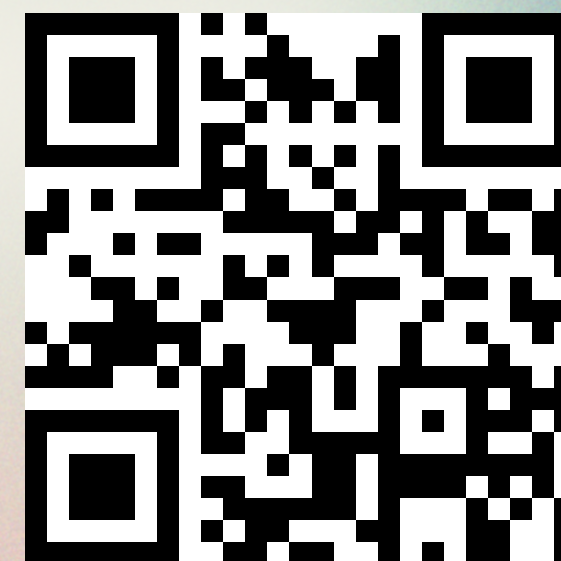
1. Match the phrases with Russian translation

<https://clck.ru/bmX5T>



2. Choose the missing words in phrases

<https://clck.ru/bmXNG>

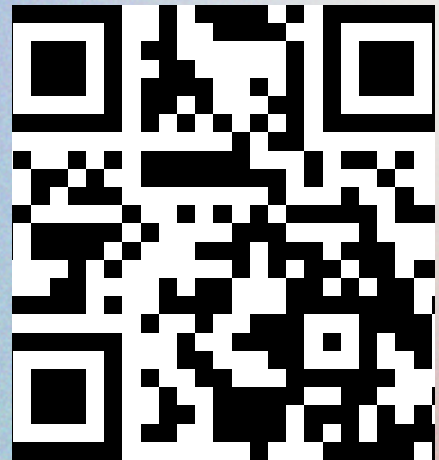


3. Drag the word into the right column

<https://clck.ru/bmXZZ>

THE TOP 10 WORLD BEST CUISINE

Watch this video and add some more names of dishes in each type of cuisine
<https://clck.ru/bmd9X>



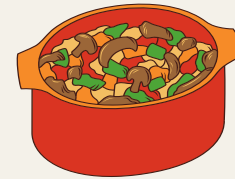
Italian cuisine: pizza, pasta...

Indian cuisine: roti, tandoori chicken, masala...



MidEast cuisine: pita, kebab ...

Thai cuisine: masala curry,...



Greek cuisine: dolma, grilled lamb...

Japanese cuisine: sushi, sashimi, miso soup....



French cuisine: baguette, macaron...

Chinese cuisine: ...

Mexican cuisine: taco, cesadija ...

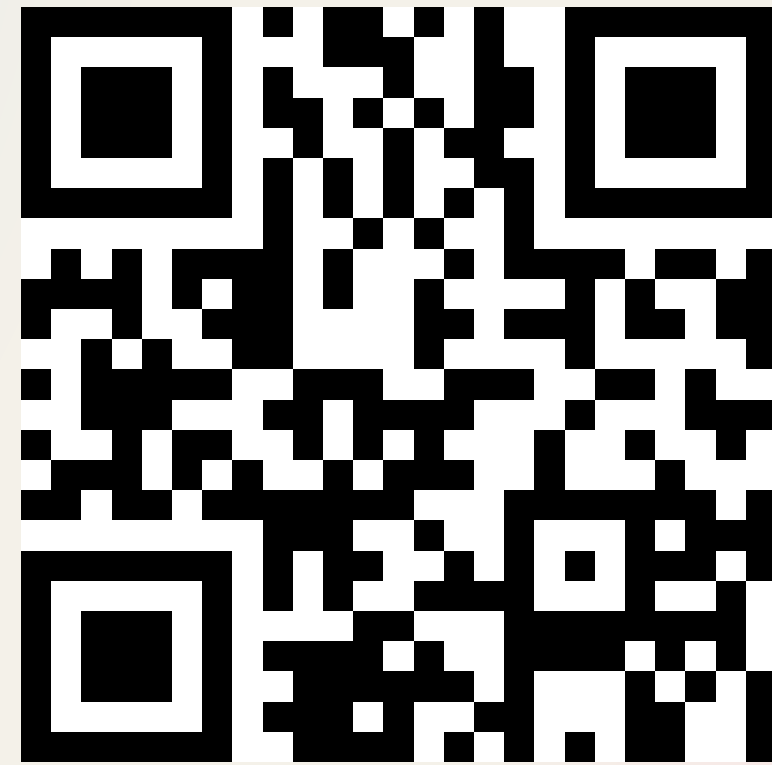


English cuisine: fish and chips, yorkshire pudding....

TEST YOURSELF



Exercise 1



Exercise 2



Exercise 3

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Гончарова Т.А. Английский язык для профессии "Повар-кондитер": учебное пособие / Т.А. Гончарова, Н.А. Стрельцова. - Москва: КНОРУС, 2021. - 268с. - (Среднее профессиональное образование)
2. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания + English for Cooking and Catering. Учеб. пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений / Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. - М.: Издательский центр "Академия", 2005. - 320с.
3. English for Restaurant Workers. Second Edition. by Renee Talalla. Compass Publishing 2008

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ РЕСУРСОВ

1. <https://www.canva.com>

2. <https://learningapps.org>

3. <https://clck.ru>

4. <https://puzzlecup.com>

5. <http://qrcoder.ru>

6. <https://www.flippity.net>

7. <https://www.youtube.com>

THANK YOU FOR YOUR
WORK!

Please do not hesitate to contact kan@apt29.ru
if you have any questions