Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

 «Чайковский техникум промышленных технологий и управления»

**Контрольно-измерительные материалы**

**ОП.12 «Иностранный язык в сфере профессиональных коммуникаций»**

специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

 Разработчик: преподаватель Гудкова Е.С.

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| РАССМОТРЕНОПредседатель П(Ц)Кторговли и общественного питания\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г. | УТВЕРЖДАЮЗаместитель директора по УМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г. |
| СОГЛАСОВАНОМетодист\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_г. |  |

**1 Общие положения**

1.1 Контрольно-измерительный материал разработан для оценки образовательных результатов освоения учебной дисциплины ОП.12 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» в рамках промежуточной аттестации

* 1. Перечень осваиваемых в рамках модуля умений и знаний

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. КОД
 | Умения/знания | Методы оценки образовательных результатов  |
| З1 | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы | тестирование письменный опрос |
| З2 | основные, общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) | тестирование письменный опрос |
| З3 | лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности | тестирование письменный опрос |
| З4 | особенности произношения | устный опрос |
| З5 | правила чтения текстов профессиональной направленности | оценка результатов практических заданий |
| У1  | понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые) | оценка результатов практических заданий |
| У2 | понимать тексты на базовые профессиональные темы | оценка результатов практических заданий |
| У3 | участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы | оценка результатов практических заданий |
| У4 | строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности | оценка результатов практических заданий |
| У5 | кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) | оценка результатов практических заданий |
| У6 | писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | оценка результатов практических заданий |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| РАССМОТРЕНОПредседатель П(Ц)Кторговли и общественного питания | **ЗАДАНИЯ К ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОМУ ЗАЧЁТУ** | УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_«\_\_»\_\_\_\_\_»20\_\_г. |
| **по ОП.12 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»** для специальности19.02.10 «Технология продукции общественного питания» |  |
|  |  |
| Цель:Инструкция:  | *Оценка знаний и умений в соответствии с рабочей программой.**Проанализируйте и выполните представленные практические задания.* *Всего 4 задания. Задания 1, 2 выполняются письменно. Задания 3, 4 выполняются устно. Задание 1 выполнено верно, если содержит необходимую для резюме информацию. Задания 2,3,4 выполнены верно, если совпадают с модельным ответом.* *Каждое задание оценивается в 10 баллов, максимум 40 баллов.* |
| Критерии оценок: | *"5"* | *-* | *38-40 баллов* |
| *"4"* | *-* | *32-37 баллов* |
| *"3"* | *-* | *26-31 баллов* |
| *"2"* | *-* | *25 и меньше баллов* |

**Вариант 1.**

***Задание 1. Составьте резюме на английском языке, используя его основные компоненты.***

**RESUME**

Full Name

Phone, Email

Address

Citizenship

Age

Marital Status

Objective

Education *(school name, city, date of graduation)*

Work Experience *(employer name and location, position title, description and employment dates)*

Skills *(skill number 1, skill number 2)*

More Informations *(languages, software, hobbies)*

***Задание 2. Переведите текст на русский язык. Ответьте на вопросы к тексту.***

**The Menu Planning**

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.

Types of menus:

1. ***A la carte menu*** allows the customer to choose dishes which are cooked to order and served to the guests.

**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.

1. *What should the restaurant servers know about the menu?*
2. *Who usually designs the menu of the restaurant?*
3. *What is the usual structure of the menu?*
4. *What does a chef start with when designing a menu?*

***Задание 3. Восстановите диалог «Как накрывать стол» с помощью реплик первого официанта.***

*Waiter 1: …*

*Waiter 2:* Yes, of course. I’ll tell you about the standard restaurant place setting. Let’s start. First, place a clean tablecloth and napkin on the table. Make sure that the napkin is correctly folded and placed on the side plate to the left of the main plate position. Then don’t forget to put the butter knife on top of the napkin.

*Waiter I: …*

*Waiter 2:* Place a main course knife and fork to the right and left of the main plate position and then a first course knife and fork outside them.

*Waiter I: …*

*Waiter 2:* A soup spoon is placed to the right of the first course knife.

*Waiter 1: …*

*Waiter 2:* Put them above the soup spoon. And remember to put the salt and pepper, a flower arrangement and if it’s the evening, a candle.

*Waiter 1: …*

*Waiter 2:* You are always welcome.

*Waiter 1:* OK. Where do I place knives and forks?

*Waiter 1:* Thank you very much.

*Waiter 1:* And where do I place glasses?

*Waiter 1:* Good. What about spoons?

*Waiter 1:* Excuse me, can you show me how to lay the table correctly?

***Задание 4.* *Прочитайте и переведите таблицу о содержании питательных веществ в основных продуктах и влиянии их на организм человека:***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nutrient  | What foods have this nutrient?  | What does the nutrient do for you? |
| Minerals (Calcium. Iron ect.) | Meat, eggs, beans, greenvegetables, milk, cheese, peas, beans, green vegetables | Helps red blood cells getoxygen. Helps build strong bones and teeth |
| Carbohydrates | Cereal, rice, potatoes, sugar, spaghetti, corn, peas, fruits | Helps the body cells getenergy |
| Protein | Meat, fish, chicken, turkey, eggs, milk, cheese, peanut, beans | Helps build muscles, bonesand teeth. Helps the body make new cells |
| Fats | Butter, margarine,mayonnaise, peanut butter,oils, fatty meat, whole milk, cheese | Keeps the body warm, give the body energy |

***Дополните предложения, используя таблицу:***

1. If you live in a very cold climate and need to keep your body warm and have energy, you should eat ..., such as ....

2. If you are going to run a race in the morning and want your cells to have a lot of energy, you should eat ..., such as ....

3. If you want to make sure you have strong bones and teeth, you should take in .... It is found in ....

4. If you have a growing child, he/she needs ... so that his/her body will make new cells and build muscles. He/she should eat foods such as ....

**Вариант 2.**

***Задание 1. Составьте резюме на английском языке, используя его основные компоненты.***

**RESUME**

Full Name

Phone, Email

Address

Citizenship

Age

Marital Status

Objective

Education *(school name, city, date of graduation)*

Work Experience *(employer name and location, position title, description and employment dates)*

Skills *(skill number 1, skill number 2)*

More Informations *(languages, software, hobbies)*

***Задание 2. Переведите текст на русский язык. Ответьте на вопросы к тексту.***

**Restaurants of National Cuisine**

Italian cuisine is one of the most popular. Speaking about Italian cuisine, it is impossible not to mention the beloved pasta and the internationally popular pizza. Best Moscow restaurants, “Pizza Express” for example, offer you a great choice of pasta with different sauces as well as many pizzas —“Neapolitana”, “4 Seasons”, “Margarita”*,* which became Muscovites’ favourites.

North America cuisine is also very popular in Moscow. The main food for modem Americans and Canadians is vegetables and fruit salads. Steak-house restaurants are proud of meat dishes. The leading dish here is American steak.

If you are interested in the culinary arts of Indochina, you have to visit popular Chinese, Japanese or Korean restaurants. The people of Indochina eat practically every kind of food, but in the culinary art they don’t use European dairy products. They almost never use salt but they use soya sauce, rice wine, sesame oil and starch diluted in water as dressings.

It is impossible to describe all the variety of delicious dishes of different countries. Our advice is to visit these restaurants and taste everything yourself.

1. *What are the most popular Italian dishes with Muscovites?*
2. *What is the leading meat dish in American restaurants?*
3. *What is typical of the oriental cuisine?*
4. *What do they use instead of salt?*

***Задание 3. Восстановите диалог «Приготовление коктейля» с помощью реплик первого официанта.***

*Waiter 1: …*

*Waiter 2:* Yes, of course. Watch and listen carefully. We are going to prepare the Margarita.First, take a cocktail shaker and fill it with crushed ice.

*Waiter 1: …*

*Waiter 2:* Next, pour in one measure of tequila. Then pour in a quarter measure of wine and add some lemon and lime juice.

*Waiter 1: …*

*Waiter 2:* Yes. Shake well to mix and chill the liquids.

*Waiter I: …*

*Waiter 2:* Then put some ice cubes into a salt-rimmed glass. Now you can pour the Margarita into the glass.

*Waiter 1: …*

*Waiter 2:* Remember to garnish with a slice of lime.

*Waiter 1: …*

*Waiter 2:* You are always welcome.

*Waiter 1:* All right.

*Waiter 1:* How do I serve it?

*Waiter 1:* Thank you very much.

*Waiter 1:* Do I shake it?

*Waiter 1:* Can you show me how to make a cocktail?

*Waiter 1:* What’s the next step?

***Задание 4.* *Прочитайте и переведите таблицу о содержании питательных веществ в основных продуктах и влиянии их на организм человека:***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nutrient  | What foods have this nutrient?  | What does the nutrient do for you? |
| Minerals (Calcium. Iron ect.) | Meat, eggs, beans, greenvegetables, milk, cheese, peas, beans, green vegetables | Helps red blood cells getoxygen. Helps build strong bones and teeth |
| Carbohydrates | Cereal, rice, potatoes, sugar, spaghetti, corn, peas, fruits | Helps the body cells getenergy |
| Protein | Meat, fish, chicken, turkey, eggs, milk, cheese, peanut, beans | Helps build muscles, bonesand teeth. Helps the body make new cells |
| Fats | Butter, margarine,mayonnaise, peanut butter,oils, fatty meat, whole milk, cheese | Keeps the body warm, give the body energy |

***Дополните предложения, используя таблицу:***

1. If you are going to run a race in the morning and want your cells to have a lot of energy, you should eat ..., such as ....
2. If you want to make sure you have strong bones and teeth, you should take in .... It is found in ....
3. If you have a growing child, he/she needs ... so that his/her body will make new cells and build muscles. He/she should eat foods such as ....
4. If you live in a very cold climate and need to keep your body warm and have energy, you should eat ..., such as ....

**Вариант 3.**

 ***Задание 1. Составьте резюме на английском языке, используя его основные компоненты.***

**RESUME**

Full Name

Phone, Email

Address

Citizenship

Age

Marital Status

Objective

Education *(school name, city, date of graduation)*

Work Experience *(employer name and location, position title, description and employment dates)*

Skills *(skill number 1, skill number 2)*

More Informations *(languages, software, hobbies)*

***Задание 2. Переведите текст на русский язык. Ответьте на вопросы к тексту.***

**Setting the Table**

Setting a table must begin with good preparation and organization. Check carefully for the perfect cleanliness of the dinnerware (tableware), silverware (cutlery) and stemware (glassware).

Appetizers, soups and salads are set in place on top of a service plate that remains until it is replaced by the main entree dinner plate. Napkins are never placed on the service plate, but are traditionally placed to the left.

The service plate determines the position of the utensils. They are arranged from the inside out. The dinner (service) knife is on the right side with the edge to the inside, then goes the fish knife.

The soup spoon is placed to the outside of the fish knife on the right. The dinner (service) fork is usually on the left. It is often recommended that the salad fork is placed to the left of the dinner fork.

However, in this formal setting the dinner fork is placed to be used before the salad fork because it is suggested that the guest awaits the main meal before helping himself (herself) to the salad.

1. *How must setting a table begin?*
2. *Where are napkins placed?*
3. *How are the utensils arranged?*
4. *Where is the soup spoon placed?*

***Задание 3. Восстановите диалог «В ресторане» с помощью реплик официанта.***

W: …

A: Yes, I am. Can I start with tomato soup? Then the salmon and steak, please.

W: …

A: Medium, please.

W: …

A: Vegetables, please.

W: …

A: Yes, white, please.

A: Waiter! Can I have the bill, please?

W: …

A: Can I pay by credit card?

W: …

W: And would you like vegetables or salad?

W: Would you like any wine?

W: Yes, of course.

W: Here you are.

W: Are you ready to order?

W: What steak would you like: rare, medium or well — done?

***Задание 4.* *Прочитайте и переведите таблицу о содержании питательных веществ в основных продуктах и влиянии их на организм человека:***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nutrient  | What foods have this nutrient?  | What does the nutrient do for you? |
| Minerals (Calcium. Iron ect.) | Meat, eggs, beans, greenvegetables, milk, cheese, peas, beans, green vegetables | Helps red blood cells getoxygen. Helps build strong bones and teeth |
| Carbohydrates | Cereal, rice, potatoes, sugar, spaghetti, corn, peas, fruits | Helps the body cells getenergy |
| Protein | Meat, fish, chicken, turkey, eggs, milk, cheese, peanut, beans | Helps build muscles, bonesand teeth. Helps the body make new cells |
| Fats | Butter, margarine,mayonnaise, peanut butter,oils, fatty meat, whole milk, cheese | Keeps the body warm, give the body energy |

***Дополните предложения, используя таблицу:***

1. If you want to make sure you have strong bones and teeth, you should take in .... It is found in ....
2. If you have a growing child, he/she needs ... so that his/her body will make new cells and build muscles. He/she should eat foods such as ....
3. If you live in a very cold climate and need to keep your body warm and have energy, you should eat ..., such as ....
4. If you are going to run a race in the morning and want your cells to have a lot of energy, you should eat ..., such as ....

**Вариант 4.**

***Задание 1. Составьте резюме на английском языке, используя его основные компоненты.***

**RESUME**

Full Name

Phone, Email

Address

Citizenship

Age

Marital Status

Objective

Education *(school name, city, date of graduation)*

Work Experience *(employer name and location, position title, description and employment dates)*

Skills *(skill number 1, skill number 2)*

More Informations *(languages, software, hobbies)*

***Задание 2. Переведите текст на русский язык. Ответьте на вопросы к тексту.***

**Serving Wines at a Restaurant**

Wine is an integral part of fine dining experience in a restaurant. In many restaurants the wine service will be more relaxed than the formal service described below but the basics are still the same.

**Sommelier or waiter.** You can more likely find a sommelier in a very fine restaurant and especially in Europe. A sommelier, in simplified terms, is a wine waiter. He/she has extra knowledge about

wines, wine service and the selections available at the restaurant. If a restaurant has a sommelier, that person will work with you specifically with regard to the wines. A sommelier’s attire is usually different than the other wait staff members’. It is common for a sommelier to have a “tastevin” hanging from a sash around his neck. A tastevin is a shallow metal tasting cup that is a tool of the trade for most sommeliers. In restaurants without a sommelier, the waiter serves both the food and wine ordering.

*прим.: tastevin -* *небольшое мелкое серебряное блюдце с ручкой, традиционно использовалось виноделами и сомелье при оценке зрелости и вкуса вина, сейчас – атрибут профессии сомелье.*

1. *In what restaurants can you more likely find a sommelier?*
2. *What is a sommelier in simplified terms?*
3. *What kind of knowledge must he/she have?*
4. *Is a sommelier’s attire different than the other wait staff members’?*

***Задание 3. Восстановите диалог «В ресторане» с помощью реплик официанта.***

Waiter:…

A: Yes, I am ready. I would like meatballs and potato chips.

W:…

A: Thank you for the recommendation!

W: …

A: Medium, please.

W:…

A: No, thank you.

W: …

A: I would like a coffee and a muffin.

W: Sorry, but the meatballs are finished. Why don’t you try the steak?

W: What would you like for dessert?

W: How would you like your steak?

W: Can I take your order?

W: Would you like something to drink?

***Задание 4.* *Прочитайте и переведите таблицу о содержании питательных веществ в основных продуктах и влиянии их на организм человека:***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nutrient  | What foods have this nutrient?  | What does the nutrient do for you? |
| Minerals (Calcium. Iron ect.) | Meat, eggs, beans, greenvegetables, milk, cheese, peas, beans, green vegetables | Helps red blood cells getoxygen. Helps build strong bones and teeth |
| Carbohydrates | Cereal, rice, potatoes, sugar, spaghetti, corn, peas, fruits | Helps the body cells getenergy |
| Protein | Meat, fish, chicken, turkey, eggs, milk, cheese, peanut, beans | Helps build muscles, bonesand teeth. Helps the body make new cells |
| Fats | Butter, margarine,mayonnaise, peanut butter,oils, fatty meat, whole milk, cheese | Keeps the body warm, give the body energy |

***Дополните предложения, используя таблицу:***

1. If you have a growing child, he/she needs ... so that his/her body will make new cells and build muscles. He/she should eat foods such as ....
2. If you live in a very cold climate and need to keep your body warm and have energy, you should eat ..., such as ....
3. If you are going to run a race in the morning and want your cells to have a lot of energy, you should eat ..., such as ....
4. If you want to make sure you have strong bones and teeth, you should take in .... It is found in ....

**Модельные ответы**

**Вариант 1**

**Задание 1.**

РЕЗЮМЕ

полное имя

телефон, электронная почта

адрес

гражданство

возраст

семейное положение

цель (должность, на которую заявляется претендент)

образование (название школы, города, даты окончания)

опыт работы (название работодателя и расположение, расположение название, описание и занятости даты)

навыки (умение номер 1) (навыки номер 2)

дополнительная информация (иностранные языки) (программное обеспечение) (хобби)

**Задание 2**

**Планирование Меню**

Планирование меню организовано на основе имеющихся продуктов питания и кухонного персонала. Обслуживающий персонал передает пункты меню от персонала кухни к клиентам. Для того, чтобы правильно обслуживать клиентов, обслуживающий персонал должен быть готов ответить на их вопросы. Они должны знать, какие пункты находятся в меню, предлагаемые размеры порций, как эти пункты готовятся. Обслуживающий персонал также должен знать значение всех терминов, которые используются в меню, чтобы они могли объяснить их любым клиентам.

Меню, как правило, разработано шеф-поваром ресторана. Структура меню обычно основана на следующих блюдах: закуски, супы, первые блюда, основные блюда, десерты.

Когда шеф-повар разрабатывает меню, он обычно начинает с основного блюда, а затем планирует другие блюда.

Типы меню:

1. Меню a la carte позволяет клиенту выбрать блюда, которые готовятся на заказ и подаются гостям.

2 . В меню Table d'Hote представлен ограниченный выбор блюд. Гости должны взять набор, состоящий из трех или четырех блюд, и заплатить фиксированную цену.

3 . Carte du jour означает “карта дня” и блюда этого меню подаются только в этот день.

1. *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.*
2. *The menu is generally designed by the chef (head cook) of the restaurant.*
3. *When a chef designs a menu, he (she) usually starts with the main course and then plans the other courses.*
4. *The structure of the menu is usually based on following courses: STARTERS, SOUPS, ENTREES, MAIN COURSES, DESSERTS.*

**Задание 3.**

*Waiter 1:* Excuse me, can you show me how to lay the table correctly?

*Waiter 2:* Yes, of course. I’ll tell you about the standard restaurant place setting. Let’s start. First, place a clean tablecloth and napkin on the table. Make sure that the napkin is correctly folded and placed on the side plate to the left of the main plate position. Then don’t forget to put the butter knife on top of the napkin.

*Waiter I:* OK. Where do I place knives and forks?

*Waiter 2:* Place a main course knife and fork to the right and left of the main plate position and then a first course knife and fork outside them.

*Waiter I:* Good. What about spoons?

*Waiter 2:* A soup spoon is placed to the right of the first course knife.

*Waiter 1:* And where do I place glasses?

*Waiter 2:* Put them above the soup spoon. And remember to put the salt and pepper, a flower arrangement and if it’s the evening, a candle.

*Waiter 1:* Thank you very much.

*Waiter 2:* You are always welcome.

**Задание 4.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Питательное вещество | Какие продукты содержат это питательное вещество? | Что питательное вещество делает для вас? |
| Минералы (кальций. железо и др.) | Мясо, яйца, фасоль, зелень, овощи, молоко, сыр, горох, фасоль, зеленые овощи | Помогают эритроцитам получить кислород. Помогают построить крепкие кости и зубы |
| Углеводы | Зерновые, рис, картофель, сахар, спагетти, кукуруза, горох, фрукты | Помогает клеткам тела получить энергию |
| Белки | Мясо, рыба, курица, индейка, яйца, молоко, сыр, арахис, фасоль | Помогает наращивать мышцы, кости и зубы. Помогает организму создавать новые клетки |
| Жиры | Сливочное масло, маргарин,майонез, арахис, жирное мясо, цельное молоко, сыр | Держит тело в тепле, дает телу энергию. |

1. protein, carbohydrates
2. carbohydrates, fats
3. minerals, fruits and vegetables
4. protein, milk, meat and beans

**Вариант 2**

**Задание 1.** (см. вариант 1)

**Задание 2**

**Рестораны национальной кухни**

Итальянская кухня в Москве является одной из самых популярных. Говоря об итальянской кухне, нельзя не упомянуть любимую пасту и всемирно популярную пиццу. Лучшие рестораны Москвы, "Пицца Экспресс” например, предлагаем вам большой выбор пасты с разными соусами, а также множество пицц - "Неаполитана”, “4 сезона”, "Маргарита", которые стали любимцами москвичей.

Кухня Северной Америки также очень популярна в Москве. Основной пищей для современных американцев и канадцев являются овощные и фруктовые салаты. Стейк-хаусы гордятся мясными блюдами. Ведущим блюдом здесь является американский стейк.

Если вы интересуетесь кулинарным искусством Индокитая, то обязательно посетите популярные китайские, японские или корейские рестораны. Жители Индокитая едят практически все виды пищи, но в кулинарном искусстве они не используют европейские молочные продукты. Они почти никогда не используют соль, но они используют соевый соус, рисовое вино, кунжутное масло и крахмал, разведенный в воде, как заправки.

Невозможно описать все разнообразие вкусных блюд разных стран. Наш совет-посетите эти рестораны и попробуйте все сами.

1. *Pasta and the internationally popular pizza are the most popular Italian dishes with Muscovites.*
2. *The leading dish is American steak.*
3. *The people of Indochina eat practically every kind of food, but in the culinary art they don’t use European dairy products.*
4. *They almost never use salt but they use soya sauce, rice wine, sesame oil and starch diluted in water as dressings.*

**Задание 3.**

*Waiter 2:* Yes, of course. Watch and listen carefully. We are going to prepare the Margarita.

*Waiter 1:* OK.

*Waiter 2:* First, take a cocktail shaker and fill it with crushed ice.

*Waiter 1:* All right.

*Waiter 2:* Next, pour in one measure of tequila. Then pour in a quarter measure of wine and add some lemon and lime juice.

*Waiter 1:* Do I shake it?

*Waiter 2:* Yes. Shake well to mix and chill the liquids.

*Waiter I:* What’s the next step?

*Waiter 2:* Then put some ice cubes into a salt-rimmed glass. Now you can pour the Margarita into the glass.

*Waiter 1:* How do I serve it?

*Waiter 2:* Remember to garnish with a slice of lime.

*Waiter 1:* Thank you very much.

*Waiter 2:* You are always welcome.

**Задание 4. ( таблица см. вариант 1)**

1. carbohydrates, fats
2. minerals, fruits and vegetables
3. protein, milk, meat and beans
4. protein, carbohydrates

**Вариант 3**

**Задание 1.** (см. вариант 1)

**Задание 2**

**Сервировка стола**

Сервировка стола должна начинаться с хорошей подготовки и организации. Тщательно проверьте идеальную чистоту посуды, столовых приборов и стеклянной посуды.

Закуски, супы и салаты устанавливаются на место поверх сервировочной тарелки, которая остается до тех пор, пока ее не заменит основное блюдо. Салфетки никогда не кладут на сервировочную тарелку, но традиционно кладут слева.

Сервисная тарелка определяет положение посуды. Они расположены от центра. Обеденный нож находится на правой стороне с краем внутрь, затем идет нож для рыбы.

Суповая ложка помещается снаружи ножа для рыбы справа. Вилка для ужина обычно находится слева. Часто рекомендуется, чтобы вилка для салата располагалась слева от вилки для ужина.

Однако в этой формальной обстановке вилка для ужина помещается перед вилкой для салата, потому что предполагается, что гость ожидает основной еды, прежде чем угоститься салатом.

1. *Setting a table must begin with good preparation and organization.*
2. *Napkins are never placed on the service plate, but are traditionally placed to the left.*
3. *They are arranged from the inside out.*
4. *The soup spoon is placed to the outside of the fish knife on the right.*

**Задание 3.**

A: Waiter! I’d like the menu, please.

W: Here you are.

W: Are you ready to order?

A: Yes, I am. Can I start with tomato soup? Then the salmon and steak, please.

W: What steak would you like: rare, medium or well — done?

A: Medium, please.

W: And would you like vegetables or salad?

A: Vegetables, please.

W: Would you like any wine?

A: Yes, white, please.

A: Waiter! Can I have the bill, please?

W: Here you are.

A: Is service included?

W: Yes, it is.

A: Can I pay by credit card?

W: Yes, of course.

**Задание 4. ( таблица см. вариант 1)**

1. minerals, fruits and vegetables
2. protein, milk, meat and beans
3. protein, carbohydrates
4. carbohydrates, fats

**Вариант 4**

**Задание 1.** (см. вариант 1)

**Задание 2**

**Подача вина в ресторане**

Вино является неотъемлемой частью изысканной кухни в ресторане. Во многих ресторанах винный сервис будет более расслабленным, чем официальный сервис, описанный ниже, но основы все те же.

Сомелье или официант. Скорее всего, вы можете найти сомелье в очень хорошем ресторане и особенно в Европе. Сомелье, говоря упрощенно, - это винный официант. Он/она имеет дополнительные знания о винах, винном сервисе и выборе блюд, доступных в ресторане. Если в ресторане есть сомелье, этот человек будет работать с вами специально в отношении вин. Одежда сомелье обычно отличается от одежды других официантов. Сомелье часто носит ”тастевин", подвешенный к поясу. Tastevin-это неглубокая металлическая дегустационная чашка, которая является символом профессии для большинства сомелье. В ресторанах без сомелье официант подаёт как еду, так и вина.

1. *You can more likely find a sommelier in a very fine restaurant and especially in Europe.*
2. *A sommelier, in simplified terms, is a wine waiter.*
3. *He/she has extra knowledge about wines, wine service and the selections available at the restaurant.*
4. *A sommelier’s attire is usually different than the other wait staff members’.*

**Задание 3.**

A: Can I have the menu, please?

B: Here it is.

B: Can I take your order?

A: Yes, I am ready. I would like meatballs and potato chips.

B: Sorry, but the meatballs are finished. Why don’t you try the steak?

A: Thank you for the recommendation!

B: How would you like your steak?

A: Medium, please.

B: Would you like something to drink?

A: No, thank you.

B: What would you like for dessert?

A: I would like a coffee and a muffin.

B: I will be right back with your order.

**Задание 4. ( таблица см. вариант 1)**

1. protein, milk, meat and beans
2. protein, carbohydrates
3. carbohydrates, fats
4. minerals, fruits and vegetables