Львівський професійний коледж
готельно-туристичного та ресторанного сервісу

ЗАТВЕРДЖУЮ
Заступник директора з НМР
_____ Марія СКОРОБОГАТА
26 серпня 2025 р.

Методичні рекомендації для виконання практичних робіт з дисципліни «Іноземна мова (за професійним спрямуванням)»

Спеціальність «Харчові технології»
Освітньо-професійний ступінь фаховий молодший бакалавр
Освітньо-професійна програма «Харчові технології»

Підготувала:
Викладач Скріль І.В.

Погоджено на засіданні циклової комісії викладачів дисциплін гуманітарного циклу
Протокол № 01 від 26 серпня 2025 р.

Голова циклової комісії _____ Ірина ГОЛЕЦЬ

Львів 2025

Практична робота № 1

Тема: Ресторан та його діяльність. Знайомство. Вимоги до роботи

Мета: Ознайомити студентів з базовою термінологією ресторанної сфери та ключовими вимогами до професії кухаря; навчити читати професійні оголошення про роботу, вести діалог-знайомство та описувати свої обов'язки англійською мовою

Завдання 1. Vocabulary (Опрацювання лексики) Прочитайте та перекладіть терміни з розділу "Glossary" (Unit 1). Складіть 3 речення з будь-якими словами:

- Entry-level (початковий рівень)
- Experience (досвід)
- Back-of-house (кухонна зона/технічні приміщення)
- Requirement (вимога)
- Willing to learn (бажання вчитися)

Завдання 2. Reading (Читання) Прочитайте оголошення про вакансію з підручника (Unit 1, p. 4) та виконайте вправу True/False:

1. The restaurant is looking for an experienced executive chef. (T/F)
2. The job is an entry-level position. (T/F)
3. Workers must be able to work in a fast-paced environment. (T/F)

Завдання 3. Language Focus (Граматика та мовленнєві кліше) Доповніть діалог знайомства в ресторані, використовуючи фрази: *Nice to meet you / I am the new / Do you have any experience / I worked as.*

— Hello! My name is Chef Andrew. — Hi! I'm Maria. _____ commis chef. — _____! Tell me, _____ in a professional kitchen? — Yes, _____ a kitchen assistant for six months.

Завдання 4. Writing (Письмо) Напишіть короткий список (5-6 пунктів) вимог до ідеального кухаря, спираючись на текст підручника. *Приклад:* 1. Be punctual. 2. Have a positive attitude...

Питання для самоконтролю:

1. Яка різниця між "Front-of-house" та "Back-of-house"?
2. Назвіть три основні вимоги до кандидата на посаду кухаря початкового рівня.
3. Як правильно англійською мовою сказати: «Я маю досвід роботи в кафе»?

Список використаної літератури:

1. Скріль І. В., Котловський А. М. Hotel and Catering: Vocabulary and Speaking: навч. посібник. Тернопіль: Вектор, 2022. - 105 с.
2. Evans Virginia, Dooley Jenny, Hayley Ryan. Cooking. Career Paths. - Express Publishing, 2013. Book 1, Unit 1.
3. McCarthy M., O'Dell F. Academic vocabulary in use. 2nd ed. – Cambridge: Cambridge University Press, 2016. – 174p.

Посилання на вебресурси:

1. Express Publishing Digital Resources - аудіосупровід до підручника.
2. Culinary English Vocabulary - додатковий словник професійних термінів.

Практична робота № 2

Тема: Персонал на кухні. Відповідальність за роботу

Мета: Вивчити ієрархію кухонної бригади. Опрацювати професійну лексику з теми та сформувати навички її правильного використання в усному й писемному мовленні. Розвивати навички читання фахових текстів із розумінням основної та детальної інформації.

Завдання:

1. **Vocabulary:** Опрацювати терміни: *Executive Chef, Sous Chef, Station Chef, Line Cook*.
2. **Reading:** Прочитати опис посад у Unit 2 (p. 6).
3. **Writing:** Скласти речення за зразком: *"The Sous Chef is the second-in-command and supervises the staff."*
4. **Exercise:** Виконати вправу 3 (p. 7) на розуміння обов'язків. Прочитайте опис і розподіліть завдання серед посад:

- Menu creation
- Supervising staff
- Preparing sauces
- Baking desserts
- Washing dishes

Питання для самоконтролю:

1. Хто відповідає за адміністративну роботу та складання меню?

2. Хто готує десерти та випічку?

3. Яка роль Station Chef на кухні?

Список використаної літератури:

1. Скріль І. В., Котловський А. М. Hotel and Catering: Vocabulary and Speaking: навч. посібник. Тернопіль: Вектор, 2022. - 105 с.
2. Evans Virginia, Dooley Jenny, Hayley Ryan. Cooking. Career Paths. - Express Publishing, 2013. Book 1, Unit 2.
3. McCarthy M., O'Dell F. Academic vocabulary in use. 2nd ed. – Cambridge: Cambridge University Press, 2016. – 174p.

Посилання на вебресурси:

1. Express Publishing Digital Resources - аудіосупровід до підручника.
2. Culinary English Vocabulary - додатковий словник професійних термінів.

3. Chef's Resources - Kitchen Management
4. BBC Food - Culinary Techniques
5. AllRecipes - Ingredient Glossary

Практична робота № 3

Тема: Персонал в ресторані. Посадові обов'язки (Restaurant Staff).

Мета: Ознайомитися з ролями працівників залу. Удосконалювати speaking skills через рольові ігри, обговорення та моделювання професійних ситуацій у сфері ресторанного бізнесу. Формувати вміння застосовувати термінологію у практичному контексті.

Завдання:

1. **Vocabulary:** Вивчити назви посад: *Host, Server, Busser, Sommelier*.
2. **Matching:** Зіставити персонал з їхніми діями (напр. *Host - greets guests*).
3. **Role-play:** Розіграти діалог між офіціантом та помічником (busser) про прибирання столу.
4. **Writing:** Скласти короткий опис обов'язків кожного працівника залу.

Додаткові завдання:

1. Скласти діалог між Host та Server щодо розсадки гостей на великий банкет.
2. Намалювати схему організації персоналу залу (хто кому підпорядкований).
3. Написати 5 речень про обов'язки Sommelier у ресторані.

Питання для самоконтролю:

- Хто вітає гостей і управляє бронюваннями?
- Хто обслуговує столики та приймає замовлення?
- Чим відрізняються обов'язки Server та Busser?
- Хто відповідає за рекомендації вин?

Список використаної літератури:

1. Скріль І. В., Котловський А. М. Hotel and Catering: Vocabulary and Speaking: навч. посібник. Тернопіль: Вектор, 2022. - 105 с.
2. Evans Virginia, Dooley Jenny, Hayley Ryan. Cooking. Career Paths. - Express Publishing, 2013. Book 1, Unit 3.
3. McCarthy M., O'Dell F. Academic vocabulary in use. 2nd ed. – Cambridge: Cambridge University Press, 2016. – 174p.

Посилання на вебресурси:

1. Express Publishing Digital Resources - аудіосупровід до підручника.
2. Culinary English Vocabulary - додатковий словник професійних термінів.
3. Chef's Resources - Kitchen Management
4. BBC Food - Culinary Techniques
5. AllRecipes - Ingredient Glossary

Практична робота №4

Тема: Ножі. Їх види та характеристика. Кухонний інвентар

Мета: Навчитися використовувати правильний ніж для конкретних завдань. Опрацювати професійну лексику з теми та сформувати навички її правильного використання в усному й писемному мовленні. Удосконалювати speaking skills через рольові ігри, обговорення та моделювання професійних ситуацій у сфері ресторанного бізнесу. Формувати вміння застосовувати термінологію у практичному контексті.

Завдання:

1. **Identification:** Підписати типи ножів: Chef's knife, Paring knife, Serrated knife, Cleaver.
2. **Vocabulary:** Частини ножа Blade, Handle, Point, Tang.
3. **Practice:** Вправа 4 (p. 11) вибір ножа для конкретного інгредієнта.

Додаткові завдання:

1. Скласти таблицю «Тип ножа – Продукт/Застосування».
2. Написати короткий абзац про безпечне використання ножів на кухні.
3. Показати на малюнку частини ножа: Blade, Handle, Point, Tang.

Питання для самоконтролю:

- Який ніж використовується для подрібнення часнику?
- Для чого призначений серрейторний ніж?
- Яка частина ножа відповідає за баланс?

Список використаної літератури:

1. Скріль І. В., Котловський А. М. Hotel and Catering: Vocabulary and Speaking: навч. посібник. Тернопіль: Вектор, 2022. - 105 с.
2. Evans Virginia, Dooley Jenny, Hayley Ryan. Cooking. Career Paths. - Express Publishing, 2013. Book 1, Units 4-5.
3. McCarthy M., O'Dell F. Academic vocabulary in use. 2nd ed. – Cambridge: Cambridge University Press, 2016. – 174p.

Посилання на вебресурси:

1. Express Publishing Digital Resources - аудіосупровід до підручника.
2. Culinary English Vocabulary - додатковий словник професійних термінів.
3. Chef's Resources - Kitchen Management
4. BBC Food - Culinary Techniques
5. AllRecipes - Ingredient Glossary

Практична робота №5

Тема: Типи контейнерів для приготування. Устаткування на кухні

Мета: Розрізняти професійний посуд. Формувати вміння застосовувати термінологію у практичному контексті. Опрацювати професійну лексику з теми та сформувати навички її правильного використання в усному й писемному мовленні. Розвивати навички читання фахових текстів із розумінням основної та детальної інформації.

Завдання:

1. **Vocabulary:** Saucepan, Stockpot, Skillet, Baking sheet, Roasting pan
2. **Reading:** Текст про вибір правильної сковорідки
3. **Matching:** Поєднати метод приготування з типом посуду

Додаткові завдання:

1. Намалювати схему кухонного посуду для гарячих та духових методів.
2. Скласти таблицю «Метод приготування – Тип посуду – Приклад страви».
3. Написати коротку інструкцію для вибору правильного посуду для тушкування.

Питання для самоконтролю:

- Чим відрізняється saucepan від stockpot?
- Для яких страв використовують roasting pan?
- Яку сковорідку вибрати для смаження на сильному вогні?

Список використаної літератури:

1. Скріль І. В., Котловський А. М. Hotel and Catering: Vocabulary and Speaking: навч. посібник. Тернопіль: Вектор, 2022. - 105 с.
2. Evans Virginia, Dooley Jenny, Hayley Ryan. Cooking. Career Paths. - Express Publishing, 2013. Book 1, Units 6-7.
3. McCarthy M., O'Dell F. Academic vocabulary in use. 2nd ed. – Cambridge: Cambridge University Press, 2016. – 174p.

Посилання на вебресурси:

1. Express Publishing Digital Resources - аудіосупровід до підручника.
2. Culinary English Vocabulary - додатковий словник професійних термінів.
3. Chef's Resources - Kitchen Management
4. BBC Food - Culinary Techniques
5. AllRecipes - Ingredient Glossary

Практична робота №6

Тема: Кухня та її діяльність. Основні методи приготування. Види нарізок

Мета: Опанувати термінологію механічної обробки продуктів. Опрацювати професійну лексику з теми та сформувати навички її правильного використання в усному й писемному мовленні. Розвивати навички читання фахових текстів із розумінням основної та детальної інформації.

Завдання:

1. **Vocabulary:** Dice, Slice, Mince, Chop, Peel, Grate
2. **Reading:** Unit 8 про підготовку продуктів
3. **Writing:** Описати процес підготовки овочевого салату за кроками

Додаткові завдання:

1. Написати покрокову інструкцію для приготування овочевого салату.
2. Скласти таблицю «Термін нарізки – Приклад продукту».
3. Продемонструвати різні способи нарізки на малюнку або фото.

Питання для самоконтролю:

- Що означає термін «mince»?
- Чим відрізняється slice від chop?
- Які нарізки підходять для супів, а які для салатів?

Список використаної літератури:

1. Скріль І. В., Котловський А. М. Hotel and Catering: Vocabulary and Speaking: навч. посібник. Тернопіль: Вектор, 2022. - 105 с.
2. Evans Virginia, Dooley Jenny, Hayley Ryan. Cooking. Career Paths. - Express Publishing, 2013. Book 1, Unit 8.
3. McCarthy M., O'Dell F. Academic vocabulary in use. 2nd ed. – Cambridge: Cambridge University Press, 2016. – 174p.

Посилання на вебресурси:

1. Express Publishing Digital Resources - аудіосупровід до підручника.
2. Culinary English Vocabulary - додатковий словник професійних термінів.
3. Chef's Resources - Kitchen Management
4. BBC Food - Culinary Techniques
5. AllRecipes - Ingredient Glossary

Практична робота №7

Тема: Методи приготування випічки та десертів

Мета: Вивчити лексику кондитерського цеху. Опрацювати професійну лексику з теми та сформувати навички її правильного використання в усному й писемному мовленні. Формувати вміння застосовувати термінологію у практичному контексті.

Завдання:

1. **Vocabulary:** Knead, Whisk, Fold, Sift, Bake, Frost
2. **Exercise:** Вправа на заповнення пропусків у рецепті
3. **Translation:** Перекласти терміни dough та batter, дати визначення, скласти речення

Додаткові завдання:

1. Скласти короткий рецепт печива, використовуючи нові терміни (whisk, fold, sift).
2. Порівняти dough та batter і написати різницю в 3-4 реченнях.
3. Намалювати послідовність приготування тіста у схемі.

Питання для самоконтролю:

- Як називається процес змішування інгредієнтів за допомогою вінчика?
- Що означає fold у випіканні?
- Яка відмінність між dough та batter?

Список використаної літератури:

1. Скріль І. В., Котловський А. М. Hotel and Catering: Vocabulary and Speaking: навч. посібник. Тернопіль: Вектор, 2022. - 105 с.
2. Evans Virginia, Dooley Jenny, Hayley Ryan. Cooking. Career Paths. - Express Publishing, 2013. Book 1, Unit 9.
3. McCarthy M., O'Dell F. Academic vocabulary in use. 2nd ed. – Cambridge: Cambridge University Press, 2016. – 174p.

Посилання на вебресурси:

1. Express Publishing Digital Resources - аудіосупровід до підручника.
2. Culinary English Vocabulary - додатковий словник професійних термінів.
3. Chef's Resources - Kitchen Management
4. BBC Food - Culinary Techniques
5. AllRecipes - Ingredient Glossary

Практична робота №8

Тема: Смакові якості

Мета: Описувати смакові властивості страв. Опрацювати професійну лексику з теми та сформувати навички її правильного використання в усному й писемному мовленні. Формувати вміння застосовувати термінологію у практичному контексті.

Завдання:

1. **Vocabulary:** Sweet, Salty, Sour, Bitter, Umami
2. **Description:** Вибрати 3 продукти та описати їх смак англійською
3. **Translation:** Savory, Spicy, Bland

Додаткові завдання:

1. Провести дегустацію 5 продуктів і описати їх смак англійською.
2. Скласти таблицю «Продукт – Основний смак – Додаткові смаки».
3. Написати 3 речення з використанням термінів Savory, Spicy, Bland.

Питання для самоконтролю:

- Який смак називають «umami»?
- Який смак характеризує мед?
- Що означає термін bland?

Список використаної літератури:

1. Скріль І. В., Котловський А. М. Hotel and Catering: Vocabulary and Speaking: навч. посібник. Тернопіль: Вектор, 2022. - 105 с.
2. Evans Virginia, Dooley Jenny, Hayley Ryan. Cooking. Career Paths. - Express Publishing, 2013. Book 1, Unit 10.
3. McCarthy M., O'Dell F. Academic vocabulary in use. 2nd ed. – Cambridge: Cambridge University Press, 2016. – 174p.

Посилання на вебресурси:

1. Express Publishing Digital Resources - аудіосупровід до підручника.
2. Culinary English Vocabulary - додатковий словник професійних термінів.
3. Chef's Resources - Kitchen Management
4. BBC Food - Culinary Techniques

5. AllRecipes - Ingredient Glossary

Практична робота №9

Тема: Поєднання смаків

Мета: Навчитися аргументувати вибір спецій та компонентів. Опрацювати професійну лексику з теми та сформувати навички її правильного використання в усному й писемному мовленні. Удосконалювати speaking skills через рольові ігри, обговорення та моделювання професійних ситуацій у сфері ресторанного бізнесу.

Завдання:

1. **Discussion:** Які сцеції додають до різних видів м'яса?
2. **Vocabulary:** Seasoning, Herbs, Spices, Garnish
3. **Creative Task:** Написати опис ідеального поєднання інгредієнтів для супу

Додаткові завдання:

1. Написати коротке есе, які сцеції додають до різних видів м'яса.
2. Скласти картку «Спеції та інгредієнти» для трьох страв.
3. Обговорити в парі поєднання спецій для супу та записати аргументацію.

Питання для самоконтролю:

- Що таке aftertaste?
- Чому додають кислоту до м’яса?
- Які спеції підходять до курки, а які - до яловичини?

Список використаної літератури:

1. Скріль І. В., Котловський А. М. Hotel and Catering: Vocabulary and Speaking: навч. посібник. Тернопіль: Вектор, 2022. - 105 с.
2. Evans Virginia, Dooley Jenny, Hayley Ryan. Cooking. Career Paths. - Express Publishing, 2013. Book 1, Unit 10.
3. McCarthy M., O’Dell F. Academic vocabulary in use. 2nd ed. – Cambridge: Cambridge University Press, 2016. – 174p.

Посилання на вебресурси:

1. Express Publishing Digital Resources - аудіосупровід до підручника.
2. Culinary English Vocabulary - додатковий словник професійних термінів.

3. Chef's Resources - Kitchen Management
4. BBC Food - Culinary Techniques
5. AllRecipes - Ingredient Glossary

Практична робота №10

Тема: Охорона праці та безпека. Системи вимірювання

Мета: Оволодіти кулінарною математикою та правилами безпеки. Сформувати професійну лексичну компетентність у межах теми, розвинути навички читання автентичних фахових матеріалів. Забезпечити інтеграцію лексичних знань у практичні ситуації професійної комунікації.

Завдання:

1. **Math:** Перевести одиниці Tbsp to tsp, Ounces to grams, Cups to ml
2. **Safety:** Правила безпеки при роботі з гарячими поверхнями
3. **Reading:** "Kitchen Safety"

Додаткові завдання:

1. Скласти таблицю «Одиниця – Переведення».
2. Створити чек-лист безпечного робочого місця.
3. Написати коротку інструкцію з роботи з гарячою плитою.

Питання для самоконтролю:

- Скільки чайних ложок в одній столовій?
- Як перевести ounces у грами?
- Які основні правила безпеки при роботі з гарячими поверхнями?

Список використаної літератури:

1. Скріль І. В., Котловський А. М. Hotel and Catering: Vocabulary and Speaking: навч. посібник. Тернопіль: Вектор, 2022. - 105 с.
2. Evans Virginia, Dooley Jenny, Hayley Ryan. Cooking. Career Paths. - Express Publishing, 2013. Book 1, Units 11-12
3. McCarthy M., O'Dell F. Academic vocabulary in use. 2nd ed. – Cambridge: Cambridge University Press, 2016. – 174p.

Посилання на вебресурси:

1. Express Publishing Digital Resources - аудіосупровід до підручника.

2. Culinary English Vocabulary - додатковий словник професійних термінів.

3. Chef's Resources - Kitchen Management
4. BBC Food - Culinary Techniques
5. AllRecipes - Ingredient Glossary

Практична робота №11

Тема: Види дієт

Мета: Вивчити потреби клієнтів зі спеціальним харчуванням. Сформувати професійну лексичну компетентність у межах теми, забезпечити інтеграцію лексичних знань у практичні ситуації професійної комунікації.

Завдання:

1. **Vocabulary:** Vegan, Vegetarian, Gluten-free, Lactose-intolerant, Low-sodium
2. **Case Study:** Скласти обід для людини з алергією на горіхи

Додаткові завдання:

1. Скласти меню на день для вегетаріанця.
2. Написати список продуктів, які не можна їсти у веганській дієті.
3. Розробити обід для людини з алергією на горіхи та молочні продукти.

Питання для самоконтролю:

- Які продукти заборонені в веганській дієті?
- Що відрізняє дієту gluten-free від lactose-intolerant?
- Які продукти можна включати у low-sodium меню?

Список використаної літератури:

1. Скріль І. В., Котловський А. М. Hotel and Catering: Vocabulary and Speaking: навч. посібник. Тернопіль: Вектор, 2022. - 105 с.
2. Evans Virginia, Dooley Jenny, Hayley Ryan. Cooking. Career Paths. - Express Publishing, 2013. Book 1, Unit 13.
3. McCarthy M., O'Dell F. Academic vocabulary in use. 2nd ed. – Cambridge: Cambridge University Press, 2016. – 174p.

Посилання на вебресурси:

1. Express Publishing Digital Resources - аудіосупровід до підручника.

2. Culinary English Vocabulary - додатковий словник професійних термінів.

3. Chef's Resources - Kitchen Management
4. BBC Food - Culinary Techniques
5. AllRecipes - Ingredient Glossary

Практична робота №12

Тема: Безпека харчування. Безпека на кухні

Мета: Запобігання харчовим інфекціям. Розвинути навички читання автентичних фахових матеріалів, удосконалити монологічне мовлення. Забезпечити інтеграцію лексичних знань у практичні ситуації професійної комунікації.

Завдання:

1. **Vocabulary:** Sanitize, Cross-contamination, Expiration date, Foodborne illness
2. **Reading:** Стаття про температури зберігання продуктів
3. **Exercise:** дії при нещасних випадках на кухні

Додаткові завдання:

1. Скласти інструкцію по миттю рук та дезінфекції поверхонь.
2. Продемонструвати схему температур зберігання продуктів.
3. Обговорити дії при нещасних випадках і записати їх покроково.

Питання для самоконтролю:

- Що таке cross-contamination?
- Які основні правила зберігання продуктів?
- Як запобігти foodborne illness?

Список використаної літератури:

1. Скріль І. В., Котловський А. М. Hotel and Catering: Vocabulary and Speaking: навч. посібник. Тернопіль: Вектор, 2022. - 105 с.
2. Evans Virginia, Dooley Jenny, Hayley Ryan. Cooking. Career Paths. - Express Publishing, 2013. Book 1, Unit 14.
3. McCarthy M., O'Dell F. Academic vocabulary in use. 2nd ed. – Cambridge: Cambridge University Press, 2016. – 174p.

Посилання на вебресурси:

1. Express Publishing Digital Resources - аудіосупровід до підручника.
2. Culinary English Vocabulary - додатковий словник професійних термінів.

3. Chef's Resources - Kitchen Management
4. BBC Food - Culinary Techniques
5. AllRecipes - Ingredient Glossary

Практична робота №13

Тема: Поживність їжі

Мета: Вивчити основні нутрієнти. Сформувати професійну лексичну компетентність у межах теми, розвинути навички читання автентичних фахових матеріалів. Забезпечити інтеграцію лексичних знань у практичні ситуації професійної комунікації.

Завдання:

1. **Vocabulary:** Carbohydrates, Protein, Fats, Vitamins, Fiber
2. **Label Reading:** Проаналізувати етикетку продукту (calories, sugar, fat)

Додаткові завдання:

1. Скласти щоденний раціон з урахуванням калорійності та макроелементів.
2. Визначити продукти-джерела складних вуглеводів, білків, жирів.
3. Провести аналіз етикетки будь-якого продукту.

Питання для самоконтролю:

- Які продукти є джерелом складних вуглеводів?
- Що таке Fiber?
- Які продукти багаті на Protein?

Список використаної літератури:

1. Скріль І. В., Котловський А. М. Hotel and Catering: Vocabulary and Speaking: навч. посібник. Тернопіль: Вектор, 2022. - 105 с.
2. Evans Virginia, Dooley Jenny, Hayley Ryan. Cooking. Career Paths. - Express Publishing, 2013. Book 1, Unit 15.

3. McCarthy M., O'Dell F. Academic vocabulary in use. 2nd ed. – Cambridge: Cambridge University Press, 2016. – 174p.

Посилання на вебресурси:

1. Express Publishing Digital Resources - аудіосупровід до підручника.
2. Culinary English Vocabulary - додатковий словник професійних термінів.

3. Chef's Resources - Kitchen Management
4. BBC Food - Culinary Techniques
5. AllRecipes - Ingredient Glossary

Практична робота №14

Тема: Здорове харчування. Денний раціон. Технологічні картки

Мета: Навчитися працювати з документацією. Вивчити професійну лексику з теми, розвинути навички читання фахових текстів та усного спілкування у професійних ситуаціях. Закріпити використання термінології у письмових і практичних завданнях.

Завдання:

1. **Vocabulary:** Portion, Calorie intake, Balanced diet
2. **Writing:** Заповнити пусту технологічну картку (Standardized Recipe Card) для простої страви

Додаткові завдання:

1. Заповнити технологічну картку для салату або супу з 3-5 інгредієнтів.
2. Розрахувати Portion та Calorie intake для однієї порції.
3. Скласти короткий рецепт із зазначенням Yield та Cooking Time.

Питання для самоконтролю:

- Що включає поле Yield у технологічній карті?
- Як розрахувати калорійність порції?
- Які елементи включає Standardized Recipe Card?

Список використаної літератури:

1. Скріль І. В., Котловський А. М. Hotel and Catering: Vocabulary and Speaking: навч. посібник. Тернопіль: Вектор, 2022. - 105 с.
2. Evans Virginia, Dooley Jenny, Hayley Ryan. Cooking. Career Paths. - Express Publishing, 2013. Book 1, Unit 15.

3. McCarthy M., O'Dell F. Academic vocabulary in use. 2nd ed. – Cambridge: Cambridge University Press, 2016. – 174p.

Посилання на вебресурси:

1. Express Publishing Digital Resources - аудіосупровід до підручника.
2. Culinary English Vocabulary - додатковий словник професійних термінів.

3. Chef's Resources - Kitchen Management
4. BBC Food - Culinary Techniques
5. AllRecipes - Ingredient Glossary

Практична робота № 15

Тема: Асортимент продуктів. М'ясо. Птиця

Мета: Вивчити види м'яса та ступені прожарювання. Вивчити професійну лексику з теми, розвинути навички читання фахових текстів та усного спілкування у професійних ситуаціях. Закріпити використання термінології у практичних завданнях.

Завдання:

1. **Vocabulary:** *Beef, Pork, Lamb, Veal, Poultry, Wings, Thighs*.
2. **Reading:** Текст про відруби м'яса (Book 2, Unit 1).
3. **Exercise:** Зіставити ступені прожарювання (*rare, medium, well-done*) з описом.

Додаткові завдання:

1. Скласти таблицю «Тип м'яса – Популярна страва – Ступінь прожарювання».
2. Написати короткий опис різниці між beef та veal.
3. Пояснити різницю між wings, thighs, breast.
4. Описати безпечну температуру приготування птиці.

Питання для самоконтролю:

- Яка частина птиці називається "breast"?
- Чим відрізняється lamb від beef?
- Який ступінь прожарювання має червону серцевину?
- Яка внутрішня температура well-done?

Список використаної літератури:

1. Скріль І. В., Котловський А. М. Hotel and Catering: Vocabulary and Speaking: навч. посібник. Тернопіль: Вектор, 2022. - 105 с.

2. Evans Virginia, Dooley Jenny, Hayley Ryan. Cooking. Career Paths. - Express Publishing, 2013. Book 2, Unit 1.
3. McCarthy M., O'Dell F. Academic vocabulary in use. 2nd ed. – Cambridge: Cambridge University Press, 2016. – 174p.

Посилання на вебресурси:

1. Express Publishing Digital Resources - аудіосупровід до підручника.
2. Culinary English Vocabulary - додатковий словник професійних термінів.

3. Chef's Resources - Kitchen Management
4. BBC Food - Culinary Techniques
5. AllRecipes - Ingredient Glossary

Практична робота № 16

Тема: Відомі ресторани з приготування м'яса.

Мета: Ознайомитися з термінологією стейк-хаусів. Вивчити професійну лексику з теми, розвинути навички усного спілкування у професійних ситуаціях. Закріпити використання термінології у письмових і практичних завданнях.

Завдання:

1. **Research:** Описати меню типового Grill-бару.
2. **Vocabulary:** *T-bone, Ribeye, Sirloin, Filet Mignon*.
3. **Speaking:** Прийняти замовлення на стейк з гарніром.

Додаткові завдання:

1. Дослідити відомий steakhouse і коротко описати його концепцію.
2. Скласти меню з 5 позицій для власного grill-бару.
3. Написати діалог прийняття замовлення на стейк.

Питання для самоконтролю:

- Який стейк вважається найніжнішим?
- Що таке T-bone steak?
- Чим ribeye відрізняється від sirloin?
- Який гарнір найчастіше подають до стейка?

Список використаної літератури:

1. Скріль І. В., Котловський А. М. Hotel and Catering: Vocabulary and Speaking: навч. посібник. Тернопіль: Вектор, 2022. - 105 с.
2. Evans Virginia, Dooley Jenny, Hayley Ryan. Cooking. Career Paths. - Express Publishing, 2013. Book 2, Unit 1.

3. McCarthy M., O'Dell F. Academic vocabulary in use. 2nd ed. – Cambridge: Cambridge University Press, 2016. – 174p.

Посилання на вебресурси:

1. Express Publishing Digital Resources - аудіосупровід до підручника.
2. Culinary English Vocabulary - додатковий словник професійних термінів.

3. Chef's Resources - Kitchen Management
4. BBC Food - Culinary Techniques
5. AllRecipes - Ingredient Glossary

Практична робота № 17

Тема: Морепродукти. Риба.

Мета: Вивчити рибну термінологію. Сформувати професійну лексичну компетентність у межах теми, розвинути навички читання автентичних фахових матеріалів, удосконалити монологічне мовлення. Забезпечити інтеграцію лексичних знань у практичні ситуації професійної комунікації.

Завдання:

1. **Vocabulary:** *Salmon, Tuna, Cod, Shrimp, Crab, Lobster, Mussels*.
2. **Reading:** Текст про вибір свіжих морепродуктів.
3. **Translation:** *Scale, Gut, Fillet*.

Додаткові завдання:

1. Пояснити, як визначити свіжість риби.
2. Скласти таблицю «Fish - Cooking Method».
3. Написати коротку інструкцію очищення риби (scale, gut, fillet).

Питання для самоконтролю:

- Чим відрізняється shellfish від fish?
- Яка риба має червоне м'ясо?
- Які ознаки свіжої риби?
- Що означає fillet?

Список використаної літератури:

1. Скріль І. В., Котловський А. М. Hotel and Catering: Vocabulary and Speaking: навч. посібник. Тернопіль: Вектор, 2022. - 105 с.
2. Evans Virginia, Dooley Jenny, Hayley Ryan. Cooking. Career Paths. - Express Publishing, 2013. Book 2, Unit 2.
3. McCarthy M., O'Dell F. Academic vocabulary in use. 2nd ed. – Cambridge: Cambridge University Press, 2016. – 174p.

Посилання на вебресурси:

1. Express Publishing Digital Resources - аудіосупровід до підручника.
2. Culinary English Vocabulary - додатковий словник професійних термінів.

3. Chef's Resources - Kitchen Management
4. BBC Food - Culinary Techniques
5. AllRecipes - Ingredient Glossary

Практична робота № 18

Тема: Молочні продукти (Dairy).

Мета: Ознайомитися з асортиментом молочного виробництва. Сформувати професійну лексичну компетентність у межах теми, розвинути навички читання автентичних фахових матеріалів. Забезпечити інтеграцію лексичних знань у практичні ситуації професійної комунікації.

Завдання:

1. **Vocabulary:** *Butter, Sour cream, Cottage cheese, Heavy cream, Yogurt*.
2. **Exercise:** Вправа на заповнення тексту.
3. **Classification:** Розподілити сири на м'які, напівтверді та тверді.

Додаткові завдання:

1. Розподілити сири на soft, semi-hard, hard.
2. Описати процес пастеризації.
3. Порівняти yogurt та sour cream.

Питання для самоконтролю:

- Що таке пастеризація?
- Який сир належить до твердих?
- Чим відрізняється cottage cheese від hard cheese?
- Який молочний продукт використовують для збивання крему?

Список використаної літератури:

1. Скріль І. В., Котловський А. М. Hotel and Catering: Vocabulary and Speaking: навч. посібник. Тернопіль: Вектор, 2022. - 105 с.
2. Evans Virginia, Dooley Jenny, Hayley Ryan. Cooking. Career Paths. - Express Publishing, 2013. Book 2, Unit 3.
3. McCarthy M., O'Dell F. Academic vocabulary in use. 2nd ed. – Cambridge: Cambridge University Press, 2016. – 174p.

Посилання на вебресурси:

1. Express Publishing Digital Resources - аудіосупровід до підручника.
2. Culinary English Vocabulary - додатковий словник професійних термінів.

3. Chef's Resources - Kitchen Management
4. BBC Food - Culinary Techniques
5. AllRecipes - Ingredient Glossary

Практична робота № 19

Тема: Фрукти. Овочі (Fruits and Vegetables).

Мета: Класифікувати плодоовочеву продукцію. Опрацювати професійну лексику з теми Розвивати навички читання фахових текстів із розумінням основної та детальної інформації. Формувати вміння застосовувати термінологію у практичному контексті.

Завдання:

1. **Vocabulary:** *Root vegetables, Leafy greens, Citrus, Berries, Stone fruits*.
2. **Reading:** Units 4-5 тексти про овочі й фрукти.
3. **Exercise:** Розподілити список продуктів за категоріями.

Додаткові завдання:

1. Класифікувати 15 продуктів за категоріями.
2. Написати користь leafy greens.
3. Описати сезонні фрукти.

Питання для самоконтролю:

- До якої категорії належать персики та сливи?
- Що таке root vegetables?
- Які фрукти належать до citrus?

Список використаної літератури:

1. Скріль І. В., Котловський А. М. Hotel and Catering: Vocabulary and Speaking: навч. посібник. Тернопіль: Вектор, 2022. - 105 с.
2. Evans Virginia, Dooley Jenny, Hayley Ryan. Cooking. Career Paths. - Express Publishing, 2013. Book 2, Units 4-5.
3. McCarthy M., O'Dell F. Academic vocabulary in use. 2nd ed. – Cambridge: Cambridge University Press, 2016. – 174p.

Посилання на вебресурси:

1. Express Publishing Digital Resources - аудіосупровід до підручника.
2. Culinary English Vocabulary - додатковий словник професійних термінів.

3. Chef's Resources - Kitchen Management
4. BBC Food - Culinary Techniques
5. AllRecipes - Ingredient Glossary

Практична робота № 20

Тема: Приправи та зелень (Herbs and Spices).

Мета: Вивчити ароматизатори їжі. Опрацювати професійну лексику з теми та сформувати навички її правильного використання в усному й писемному мовленні. Обговорення та моделювання професійних ситуацій у сфері ресторанного бізнесу. Формувати вміння застосовувати термінологію у практичному контексті.

Завдання:

1. **Vocabulary:** *Basil, Oregano, Thyme, Rosemary, Cinnamon, Garlic, Ginger*.
2. **Matching:** Спеція - страва (напр. *cinnamon for desserts*).
3. **Translation:** *Clove, Nutmeg, Turmeric*.

Додаткові завдання:

1. Скласти таблицю «Спеція – Страва».
2. Описати різницю між herbs і spices.
3. Написати рецепт із 3 спеціями.

Питання для самоконтролю:

- Які трави використовують в італійській кухні?

- Чим відрізняється ginger від garlic?
- Що таке turmeric?

Список використаної літератури:

1. Скріль І. В., Котловський А. М. Hotel and Catering: Vocabulary and Speaking: навч. посібник. Тернопіль: Вектор, 2022. - 105 с.
2. Evans Virginia, Dooley Jenny, Hayley Ryan. Cooking. Career Paths. - Express Publishing, 2013. Book 2, Unit 6.
3. McCarthy M., O'Dell F. Academic vocabulary in use. 2nd ed. – Cambridge: Cambridge University Press, 2016. – 174p.

Посилання на вебресурси:

1. Express Publishing Digital Resources - аудіосупровід до підручника.
2. Culinary English Vocabulary - додатковий словник професійних термінів.

3. Chef's Resources - Kitchen Management
4. BBC Food - Culinary Techniques
5. AllRecipes - Ingredient Glossary

Практична робота № 21

Тема: Борошняні та зернобобові вироби. Макаронні вироби (Grains and Pasta).

Мета: Вивчити різновиди пасти та борошна. Розвивати навички читання фахових текстів із розумінням основної та детальної інформації. Удосконалювати speaking skills через рольові ігри, обговорення та моделювання професійних ситуацій у сфері ресторанного бізнесу. Формувати вміння застосовувати термінологію у практичному контексті.

Завдання:

1. **Vocabulary:** *Penne, Spaghetti, Fusilli, Lasagna, Flour, Lentils, Chickpeas*.
2. **Reading:** Unit 7 про злаки.
3. **Exercise:** Описати процес варіння пасти (*boil water, add salt, al dente*).

Додаткові завдання:

1. Описати процес варіння пасти.
2. Порівняти whole wheat flour та white flour.
3. Скласти меню з 3 видів пасти.

Питання для самоконтролю:

- Що означає al dente?
- Яка паста підходить для соусів?
- Які бобові є джерелом білка?

Список використаної літератури:

1. Скріль І. В., Котловський А. М. Hotel and Catering: Vocabulary and Speaking: навч. посібник. Тернопіль: Вектор, 2022. - 105 с.
2. Evans Virginia, Dooley Jenny, Hayley Ryan. Cooking. Career Paths. - Express Publishing, 2013. Book 2, Unit 7.
3. McCarthy M., O'Dell F. Academic vocabulary in use. 2nd ed. – Cambridge: Cambridge University Press, 2016. – 174p.

Посилання на вебресурси:

1. Express Publishing Digital Resources - аудіосупровід до підручника.
2. Culinary English Vocabulary - додатковий словник професійних термінів.

3. Chef's Resources - Kitchen Management
4. BBC Food - Culinary Techniques
5. AllRecipes - Ingredient Glossary

Практична робота № 22

Тема: Крупа. Їх види

Мета: Ознайомитися з гарнірами з круп. Удосконалювати speaking skills через рольові ігри, обговорення та моделювання професійних ситуацій у сфері ресторанного бізнесу. Формувати вміння застосовувати термінологію у практичному контексті.

Завдання:

1. **Vocabulary:** *Long-grain rice, Brown rice, Barley, Oats, Millet*.
2. **Exercise:** Робота з текстом про зернові.
3. **Speaking:** Як приготувати ідеальний розсипчастий рис?

Додаткові завдання:

1. Пояснити різницю між brown і white rice.
2. Написати рецепт розсипчастого рису.
3. Класифікувати зернові.

Питання для самоконтролю:

- Яка крупа використовується для вівсяної каші?
- Чим відрізняється long-grain rice?
- Які зернові містять клітковину?

Список використаної літератури:

1. Скріль І. В., Котловський А. М. Hotel and Catering: Vocabulary and Speaking: навч. посібник. Тернопіль: Вектор, 2022. - 105 с.
2. Evans Virginia, Dooley Jenny, Hayley Ryan. Cooking. Career Paths. - Express Publishing, 2013. Book 2, Unit 7.
3. McCarthy M., O'Dell F. Academic vocabulary in use. 2nd ed. – Cambridge: Cambridge University Press, 2016. – 174p.

Посилання на вебресурси:

1. Express Publishing Digital Resources - аудіосупровід до підручника.
2. Culinary English Vocabulary - додатковий словник професійних термінів.

3. Chef's Resources - Kitchen Management
4. BBC Food - Culinary Techniques
5. AllRecipes - Ingredient Glossary

Практична робота № 23

Тема: Кондитерські вироби (Pastry and Cakes).

Мета: Вивчити асортимент десертів. Опрацювати професійну лексику з теми та сформувати навички її правильного використання в усному й писемному мовленні. Розвивати навички читання фахових текстів із розумінням основної та детальної інформації.

Завдання:

1. **Vocabulary:** *Sponge cake, Puff pastry, Tart, Pie, Cookie, Soufflé*.
2. **Reading:** Unit 8 про кондитерську справу.
3. **Exercise:** Описати різницю між *pie* та *tart*.

Додаткові завдання:

1. Порівняти pie та tart.
2. Написати рецепт simple cake.
3. Пояснити технологію puff pastry.

Питання для самоконтролю:

- Що таке puff pastry?
- Чим відрізняється cookie від cake?
- Який десерт готують із білків?

Список використаної літератури:

1. Скріль І. В., Котловський А. М. Hotel and Catering: Vocabulary and Speaking: навч. посібник. Тернопіль: Вектор, 2022. - 105 с.
2. Evans Virginia, Dooley Jenny, Hayley Ryan. Cooking. Career Paths. - Express Publishing, 2013. Book 2, Unit 8.
3. McCarthy M., O'Dell F. Academic vocabulary in use. 2nd ed. – Cambridge: Cambridge University Press, 2016. – 174p.

Посилання на вебресурси:

1. Express Publishing Digital Resources - аудіосупровід до підручника.
2. Culinary English Vocabulary - додатковий словник професійних термінів.

3. Chef's Resources - Kitchen Management
4. BBC Food - Culinary Techniques
5. AllRecipes - Ingredient Glossary

Практична робота № 24

Тема: Види тіста. Хлібобулочні вироби (Bread and Dough).

Мета: Вивчити технологію хлібопечення. Опрацювати професійну лексику з теми та сформувати навички її правильного використання в писемному мовленні. Розвивати навички читання фахових текстів із розумінням основної та детальної інформації.

Завдання:

1. **Vocabulary:** *Whole wheat, Sourdough, Baguette, Yeast, Crust, Crumb*.
2. **Matching:** Зіставити тип хліба з країною походження.
3. **Writing:** Описати етапи бродіння тіста (*rising, proofing*).

Додаткові завдання:

1. Описати етапи fermentation.
2. Порівняти sourdough та yeast bread.

3. Намалювати структуру хліба.

Питання для самоконтролю:

- Що таке "yeast" і для чого він потрібен?
- Що таке crust і crumb?
- Який хліб є цільнозерновим?

Список використаної літератури:

1. Скріль І. В., Котловський А. М. Hotel and Catering: Vocabulary and Speaking: навч. посібник. Тернопіль: Вектор, 2022. - 105 с.
2. Evans Virginia, Dooley Jenny, Hayley Ryan. Cooking. Career Paths. - Express Publishing, 2013. Book 2, Unit 10.
3. McCarthy M., O'Dell F. Academic vocabulary in use. 2nd ed. – Cambridge: Cambridge University Press, 2016. – 174p.

Посилання на вебресурси:

1. Express Publishing Digital Resources - аудіосупровід до підручника.
2. Culinary English Vocabulary - додатковий словник професійних термінів.

3. Chef's Resources - Kitchen Management
4. BBC Food - Culinary Techniques
5. AllRecipes - Ingredient Glossary

Практична робота № 25

Тема: Види сніданків (Breakfast).

Мета: Знати стандарти подачі сніданків. Опрацювати професійну лексику з теми та сформувати навички її правильного використання в усному й писемному мовленні. Удосконалювати speaking skills через рольові ігри, обговорення та моделювання професійних ситуацій у сфері ресторанного бізнесу.

Завдання:

1. **Vocabulary:** *Scrambled eggs, Omelet, Pancakes, Cereal, Toasted bread*.
2. **Comparison:** Порівняти *English breakfast* та *Continental breakfast*.
3. **Role-play:** Замовлення сніданку в номер (Room Service).

Додаткові завдання:

1. Порівняти English та Continental breakfast.
2. Написати діалог Room Service.
3. Скласти healthy breakfast menu.
4. Назвати особливості меню обіду та вечері.

Питання для самоконтролю:

- Які інгредієнти входять до Full English Breakfast?
- Чим відрізняється Continental breakfast?
- Який напій подають традиційно?

Список використаної літератури:

1. Скріль І. В., Котловський А. М. Hotel and Catering: Vocabulary and Speaking: навч. посібник. Тернопіль: Вектор, 2022. - 105 с.
2. Evans Virginia, Dooley Jenny, Hayley Ryan. Cooking. Career Paths. - Express Publishing, 2013. Book 2, Unit 11-13.
3. McCarthy M., O'Dell F. Academic vocabulary in use. 2nd ed. – Cambridge: Cambridge University Press, 2016. – 174p.

Посилання на вебресурси:

1. Express Publishing Digital Resources - аудіосупровід до підручника.
2. Culinary English Vocabulary - додатковий словник професійних термінів.

3. Chef's Resources - Kitchen Management
4. BBC Food - Culinary Techniques
5. AllRecipes - Ingredient Glossary

Практична робота № 26

Тема: Десерти. Види топінгів (Desserts and Toppings).

Мета: Навчитися презентувати солодкі страви. Опрацювати професійну лексику з теми та сформувати навички її правильного використання в усному й писемному мовленні. Удосконалювати speaking skills через рольові ігри, обговорення та моделювання професійних ситуацій у сфері ресторанного бізнесу.

Завдання:

1. **Vocabulary:** *Caramel sauce, Whipped cream, Chocolate shavings, Sprinkles*.
2. **Description:** Описати презентацію свого улюбленого десерту.
3. **Exercise:** Вибрати топінг для чізкейку та обґрунтувати вибір.

Додаткові завдання:

1. Описати ідеальну презентацію десерту.
2. Обґрунтувати вибір топінгу для морозива.
3. Створити власний десерт із 3 топінгами.

Питання для самоконтролю:

- Чим прикрашають десерти для хрусткої текстури?
- Який соус підходить до чізкейку?
- Що таке whipped cream?

Список використаної літератури:

1. Скріль І. В., Котловський А. М. Hotel and Catering: Vocabulary and Speaking: навч. посібник. Тернопіль: Вектор, 2022. - 105 с.
2. Evans Virginia, Dooley Jenny, Hayley Ryan. Cooking. Career Paths. - Express Publishing, 2013. Book 2, Units 14-15.
3. McCarthy M., O'Dell F. Academic vocabulary in use. 2nd ed. – Cambridge: Cambridge University Press, 2016. – 174p.

Посилання на вебресурси:

1. Express Publishing Digital Resources - аудіосупровід до підручника.
2. Culinary English Vocabulary - додатковий словник професійних термінів.
3. Chef's Resources - Kitchen Management
4. BBC Food - Culinary Techniques
5. AllRecipes - Ingredient Glossary

Практична робота № 27

Тема: Асортимент страв. Бульйони. Види бульйонів (Stocks).

Мета: Вивчити термінологію приготування базових бульйонів. Поглибити знання професійної англомовної термінології у сфері кулінарії та ресторанного бізнесу. Розвинути навички читання фахових текстів із розумінням технологічних процесів, класифікацій та стандартів виробництва.

Завдання:

1. **Vocabulary:** Опрацювати терміни *stock, broth, mirepoix, bouquet garni, sachet*.
2. **Reading:** Прочитати статтю про види бульйонів (Book 3, Unit 1).

3. **Identification:** Розрізнити *white stock* (білий) та *brown stock* (коричневий) за інгредієнтами та методом приготування.

Додаткові завдання:

- Writing: Описати процес приготування brown stock (5–7 речень).
- Comparison Task: Порівняти stock і broth у вигляді таблиці.
- Practical Task: Скласти перелік обладнання для варіння бульйону.

Питання для самоконтролю:

1. Які кістки використовують для brown stock?
2. Чому бульйон не можна кип’ятити активно?
3. Для чого використовують bouquet garni?
4. Скільки часу вариться яловичий бульйон?

Список використаної літератури:

1. Скріль І. В., Котловський А. М. Hotel and Catering: Vocabulary and Speaking: навч. посібник. Тернопіль: Вектор, 2022. - 105 с.
2. Evans Virginia, Dooley Jenny, Hayley Ryan. Cooking. Career Paths. - Express Publishing, 2013. Book 3, Unit 1.
3. McCarthy M., O’Dell F. Academic vocabulary in use. 2nd ed. – Cambridge: Cambridge University Press, 2016. – 174p.

Посилання на вебресурси:

1. Express Publishing Digital Resources - аудіосупровід до підручника.
2. Culinary English Vocabulary - додатковий словник професійних термінів.
3. Chef's Resources - Kitchen Management
4. BBC Food - Culinary Techniques
5. AllRecipes - Ingredient Glossary

Практична робота № 28

Тема: Супи. Приготування супів (Soups).

Мета: Класифікація супів за консистенцією та температурою подачі. Розвинути навички читання фахових текстів із розумінням технологічних процесів, класифікацій та стандартів виробництва. Сформувати компетентність роботи з рецептурами, технологічними картками та професійною документацією міжнародного зразка.

Завдання:

1. **Vocabulary:** *Clear soup, thick soup, cream soup, chowder, bisque, consommé*.
2. **Reading:** Текст про загущувачі для супів (Book 2, Unit 2, p. 6).
3. **Exercise:** вибір правильного типу супу для меню.

Додаткові завдання:

- Menu Task: Скласти меню з 4 видів супів.
- Speaking: Порекомендувати суп гостю.
- Classification: Розподілити супи на холодні та гарячі.

Питання для самоконтролю:

1. Що таке consommé?
2. Які загущувачі використовують для cream soup?
3. Яка різниця між chowder та bisque?
4. Який суп подають холодним у Франції?

Список використаної літератури:

1. Скріль І. В., Котловський А. М. Hotel and Catering: Vocabulary and Speaking: навч. посібник. Тернопіль: Вектор, 2022. - 105 с.
2. Evans Virginia, Dooley Jenny, Hayley Ryan. Cooking. Career Paths. - Express Publishing, 2013. Book 3, Unit 2.
3. McCarthy M., O'Dell F. Academic vocabulary in use. 2nd ed. – Cambridge: Cambridge University Press, 2016. – 174p.

Посилання на вебресурси:

1. Express Publishing Digital Resources - аудіосупровід до підручника.
2. Culinary English Vocabulary - додатковий словник професійних термінів.
3. Chef's Resources - Kitchen Management
4. BBC Food - Culinary Techniques
5. AllRecipes - Ingredient Glossary

Практична робота № 29

Тема: Соуси. Класифікація соусів (Sauces).

Мета: Опанувати систему «материнських соусів» (Mother Sauces). Поглибити знання професійної англомовної термінології у сфері кулінарії та ресторанного бізнесу, сформувати вміння застосовувати її в письмовому мовленні. Розвинути навички читання фахових текстів із розумінням технологічних процесів, класифікацій та стандартів виробництва.

Завдання:

1. **Terminology:** *Bechamel, Velouté, Espagnole, Tomato sauce, Hollandaise*.
2. **Reading:** Текст про роль соусів у страві (Book 3, Unit 3).
3. **Matching:** Поєднати соус із базовим компонентом (напр. *Bechamel — milk*).

Додаткові завдання:

- Diagram: Створити схему 5 материнських соусів.
- Writing: Описати процес приготування Hollandaise.
- Matching: Поєднати соус із стравою.

Питання для самоконтролю:

1. Які похідні соуси готують з Bechamel?
2. Чому Hollandaise вважається емульсійним соусом?
3. Що станеться, якщо roux перетримати?
4. Який соус подають до стейку?

Список використаної літератури:

1. Скріль І. В., Котловський А. М. Hotel and Catering: Vocabulary and Speaking: навч. посібник. Тернопіль: Вектор, 2022. - 105 с.
2. Evans Virginia, Dooley Jenny, Hayley Ryan. Cooking. Career Paths. - Express Publishing, 2013. Book 3, Unit 3.
3. McCarthy M., O'Dell F. Academic vocabulary in use. 2nd ed. – Cambridge: Cambridge University Press, 2016. – 174p.

Посилання на вебресурси:

1. Express Publishing Digital Resources - аудіосупровід до підручника.
2. Culinary English Vocabulary - додатковий словник професійних термінів.
3. Chef's Resources - Kitchen Management
4. BBC Food - Culinary Techniques
5. AllRecipes - Ingredient Glossary

Практична робота № 30

Тема: Салати. Салати в різних країнах (Salads).

Мета: Вивчити інгредієнти та заправки для міжнародних салатів. Поглибити знання професійної англомовної термінології у сфері кулінарії та ресторанного бізнесу. Розвинути навички читання фахових текстів із розумінням технологічних процесів, класифікацій та стандартів виробництва. Удосконалити

speaking skills через моделювання професійних ситуацій (робота на кухні, обслуговування гостей, презентація меню, вирішення виробничих проблем).

Завдання:

1. **Vocabulary:** *Dressing, vinaigrette, greens, tossed salad, composed salad*.
2. **Reading:** Текст про структуру салата (Base, Body, Garnish, Dressing) Book 3, Unit 4.
3. **Translation:** Описати склад салатів *Caesar, Nicoise, Greek salad*.

Додаткові завдання:

- Writing: Описати структуру Greek salad.
- Comparison: Порівняти Caesar та Nicoise.
- Speaking: Пояснити гостю склад салату.

Питання для самоконтролю:

1. Які інгредієнти входять до Caesar?
2. Що таке vinaigrette?
3. Які салати подають як основну страву?
4. Чим відрізняється garnish від body?
5. Яка різниця між *tossed* та *composed* салатами?

Список використаної літератури:

1. Скріль І. В., Котловський А. М. Hotel and Catering: Vocabulary and Speaking: навч. посібник. Тернопіль: Вектор, 2022. - 105 с.
2. Evans Virginia, Dooley Jenny, Hayley Ryan. Cooking. Career Paths. - Express Publishing, 2013. Book 3, Unit 4.
3. McCarthy M., O'Dell F. Academic vocabulary in use. 2nd ed. – Cambridge: Cambridge University Press, 2016. – 174p.

Посилання на вебресурси:

1. Express Publishing Digital Resources - аудіосупровід до підручника.
2. Culinary English Vocabulary - додатковий словник професійних термінів.

3. Chef's Resources - Kitchen Management
4. BBC Food - Culinary Techniques
5. AllRecipes - Ingredient Glossary

Практична робота № 31

Тема: Технологічні картки. Переклад фахових термінів.

Мета: Закріплення навичок перекладу професійної документації. Поглибити знання професійної англомовної термінології у сфері кулінарії та ресторанного

бізнесуСформувати компетентність роботи з рецептурами, технологічними картками та професійною документацією міжнародного зразка.

Завдання:

1. **Practice:** Перекласти назви процесів: *deglazing, reduction, thickening*.
2. **Form Work:** Скласти англомовний глосарій для технологічних карт за розділами: інгредієнти, обладнання, методи.

Додаткові завдання:

- Drafting: Створити технологічну карту страви.
- Translation: Перекласти 10 кулінарних термінів.
- Glossary Extension: Додати терміни з обладнання.

Питання для самоконтролю:

1. Що таке yield?
2. Як позначається калорійність?
3. Чому стандартизація рецепта важлива?
4. Які розділи містить техкартка?

Список використаної літератури:

1. Скріль І. В., Котловський А. М. Hotel and Catering: Vocabulary and Speaking: навч. посібник. Тернопіль: Вектор, 2022. - 105 с.
2. Evans Virginia, Dooley Jenny, Hayley Ryan. Cooking. Career Paths. - Express Publishing, 2013. Book 3.
3. McCarthy M., O'Dell F. Academic vocabulary in use. 2nd ed. – Cambridge: Cambridge University Press, 2016. – 174p.

Посилання на вебресурси:

1. Express Publishing Digital Resources - аудіосупровід до підручника.
2. Culinary English Vocabulary - додатковий словник професійних термінів.

3. Chef's Resources - Kitchen Management
4. BBC Food - Culinary Techniques
5. AllRecipes - Ingredient Glossary

Практична робота № 32

Тема: Технологічні процеси. Страви на вогні.

Мета: Опанувати методи приготування на відкритому вогні. Розвинути навички читання фахових текстів із розумінням технологічних процесів, класифікацій та стандартів виробництва. Удосконалити speaking skills через моделювання професійних ситуацій (робота на кухні, обслуговування гостей, презентація меню, вирішення виробничих проблем.

Завдання:

1. **Vocabulary:** *Grill, broil, roast, barbecue, rotisserie*.
2. **Reading:** Текст про сухе нагрівання (Book 3, Unit 5).
3. **Exercise:** Описати процес приготування курки-гриль.

Додаткові завдання:

- Writing: Описати різницю між roast та barbecue.
- Safety Task: Правила безпеки при грилюванні.
- Equipment List: Перелік обладнання для гриля.

Питання для самоконтролю:

1. Яка температура для roasting?
2. Що таке rotisserie?
3. Чому м’ясо маринують перед grilling?
4. Які продукти найкраще підходять для grill?

Список використаної літератури:

1. Скріль І. В., Котловський А. М. Hotel and Catering: Vocabulary and Speaking: навч. посібник. Тернопіль: Вектор, 2022. - 105 с.
2. Evans Virginia, Dooley Jenny, Hayley Ryan. Cooking. Career Paths. - Express Publishing, 2013. Book 3, Unit 5.
3. McCarthy M., O’Dell F. Academic vocabulary in use. 2nd ed. – Cambridge: Cambridge University Press, 2016. – 174p.

Посилання на вебресурси:

1. Express Publishing Digital Resources - аудіосупровід до підручника.
2. Culinary English Vocabulary - додатковий словник професійних термінів.
3. Chef's Resources - Kitchen Management
4. BBC Food - Culinary Techniques
5. AllRecipes - Ingredient Glossary

Практична робота № 33

Тема: Запечені страви. Тушковані страви

Мета: Вивчити методи вологого та комбінованого нагрівання. Поглибити знання професійної англомовної термінології у сфері кулінарії та ресторанного бізнесу, сформувати вміння застосовувати її в усному та письмовому мовленні. Розвинути навички читання фахових текстів із розумінням технологічних процесів, класифікацій та стандартів виробництва.

Завдання:

1. **Vocabulary:** *Braise, stew, simmer, pot roast*.
2. **Reading:** Текст про повільне готування (Book 3, Units 6-7).
3. **Comparison:** Скласти таблицю відмінностей між *braising* та *stewing*.

Додаткові завдання:

- Table: Порівняльна таблиця методів.
- Writing: Описати pot roast.
- Case Task: Вибрати метод для жорсткого м’яса.

Питання для самоконтролю:

1. Що таке simmer?
2. Яка температура тушкування?
3. Яка різниця між braise та stew?
4. Чому додають рідину?
5. Чому тушкування підходить для жорсткого м'яса (*tough cuts*)?

Список використаної літератури:

1. Скріль І. В., Котловський А. М. Hotel and Catering: Vocabulary and Speaking: навч. посібник. Тернопіль: Вектор, 2022. - 105 с.
2. Evans Virginia, Dooley Jenny, Hayley Ryan. Cooking. Career Paths. - Express Publishing, 2013. Book 3, Units 6-7.
3. McCarthy M., O’Dell F. Academic vocabulary in use. 2nd ed. – Cambridge: Cambridge University Press, 2016. – 174p.

Посилання на вебресурси:

1. Express Publishing Digital Resources - аудіосупровід до підручника.
2. Culinary English Vocabulary - додатковий словник професійних термінів.
3. Chef's Resources - Kitchen Management
4. BBC Food - Culinary Techniques
5. AllRecipes - Ingredient Glossary

Практична робота № 34

Тема: Випічка. Кондитерські страви (Pastries and Desserts).

Мета: Поглиблення знань з кондитерської справи. Поглибити знання професійної англомовної термінології у сфері кулінарії та ресторанного бізнесу, сформувати вміння застосовувати її в усному та письмовому мовленні. Розвинути навички читання фахових текстів із розумінням технологічних процесів, класифікацій та стандартів виробництва.

Завдання:

1. **Vocabulary:** *Shortcrust, puff pastry, choux pastry, cream filling*.
2. **Reading:** Текст про роботу кондитера (Book 3, Unit 8).
3. **Recipe Analysis:** Розібрати етапи приготування заварного тіста.

Додаткові завдання:

- Recipe Analysis: Розписати приготування choux pastry.
- Comparison: Puff vs shortcrust.
- Vocabulary Quiz.

Питання для самоконтролю:

1. Для чого використовують choux pastry?
2. Що таке cream filling?
3. Чим відрізняється shortcrust?
4. Яка температура для випічки?

Список використаної літератури:

1. Скріль І. В., Котловський А. М. Hotel and Catering: Vocabulary and Speaking: навч. посібник. Тернопіль: Вектор, 2022. - 105 с.
2. Evans Virginia, Dooley Jenny, Hayley Ryan. Cooking. Career Paths. - Express Publishing, 2013. Book 3, Unit 8.
3. McCarthy M., O'Dell F. Academic vocabulary in use. 2nd ed. – Cambridge: Cambridge University Press, 2016. – 174p.

Посилання на вебресурси:

1. Express Publishing Digital Resources - аудіосупровід до підручника.
2. Culinary English Vocabulary - додатковий словник професійних термінів.
3. Chef's Resources - Kitchen Management
4. BBC Food - Culinary Techniques
5. AllRecipes - Ingredient Glossary

Практична робота № 35

Тема: Смаження. Страви на пару (Frying and Steaming).

Мета: Порівняння різних технік термічної обробки. Поглибити знання професійної англомовної термінології у сфері кулінарії та ресторанного бізнесу, сформувати вміння застосовувати її в усному та письмовому мовленні. Розвинути навички читання фахових текстів із розумінням технологічних процесів, класифікацій та стандартів виробництва.

Завдання:

1. **Vocabulary:** *Deep-fry, pan-fry, stir-fry, sauté, steam*.
2. **Reading:** Текст про швидке готування (Book 3, Units 9-10).
3. **Exercise:** Вправа на вибір методу готування для риби, овочів та картоплі.

Додаткові завдання:

- Chart: Порівняння методів.
- Speaking: Обґрунтувати вибір способу.
- Menu Task: Створити меню зі страв на пару.

Питання для самоконтролю:

1. Яка температура deep-fry?
2. Що таке sauté?
3. Чому steaming зберігає вітаміни?
4. Для яких продуктів підходить stir-fry?
5. Чому приготування на пару вважається найздоровішим?

Список використаної літератури:

1. Скріль І. В., Котловський А. М. Hotel and Catering: Vocabulary and Speaking: навч. посібник. Тернопіль: Вектор, 2022. - 105 с.
2. Evans Virginia, Dooley Jenny, Hayley Ryan. Cooking. Career Paths. - Express Publishing, 2013. Book 3, Units 9-10.
3. McCarthy M., O'Dell F. Academic vocabulary in use. 2nd ed. – Cambridge: Cambridge University Press, 2016. – 174p.

Посилання на вебресурси:

1. Express Publishing Digital Resources - аудіосупровід до підручника.
2. Culinary English Vocabulary - додатковий словник професійних термінів.
3. Chef's Resources - Kitchen Management
4. BBC Food - Culinary Techniques
5. AllRecipes - Ingredient Glossary

Практична робота № 36

Тема: Переклад рецептів. Технологічні картки.

Мета: Практика адаптації рецептів для міжнародного використання. Сформувати компетентність роботи з рецептурами, технологічними картками та професійною документацією міжнародного зразка. Поглибити знання професійної англомовної термінології у сфері кулінарії та ресторанного бізнесу, сформувати вміння застосовувати її в усному та письмовому мовленні.

Завдання:

1. **Translation:** Перекласти складний рецепт основної страви з підручника.
2. **Drafting:** Створити технологічну карту, враховуючи калорійність та вихід

Додаткові завдання:

- Adaptation: Перевести рецепт у метричну систему.
- Writing: Описати standardized recipe.
- Calorie Count Task.

Питання для самоконтролю:

1. Що таке portion control?
2. Як визначити yield?
3. Що таке food cost?
4. Чому важлива точність вимірювань?

Список використаної літератури:

1. Скріль І. В., Котловський А. М. Hotel and Catering: Vocabulary and Speaking: навч. посібник. Тернопіль: Вектор, 2022. - 105 с.
2. Evans Virginia, Dooley Jenny, Hayley Ryan. Cooking. Career Paths. - Express Publishing, 2013. Book 3.
3. McCarthy M., O'Dell F. Academic vocabulary in use. 2nd ed. – Cambridge: Cambridge University Press, 2016. – 174p.

Посилання на вебресурси:

1. Express Publishing Digital Resources - аудіосупровід до підручника.
2. Culinary English Vocabulary - додатковий словник професійних термінів.

3. Chef's Resources - Kitchen Management
4. BBC Food - Culinary Techniques
5. AllRecipes - Ingredient Glossary

Практична робота № 37

Тема: Світова кухня. Типи харчування. Шведський стіл

Мета: Вивчити особливості обслуговування Buffet. Удосконалити speaking skills через моделювання професійних ситуацій (робота на кухні, обслуговування гостей, презентація меню, вирішення виробничих проблем). Розвинути навички читання фахових текстів із розумінням технологічних процесів, класифікацій та стандартів виробництва.

Завдання:

1. **Vocabulary:** *Buffet, self-service, platter, chafing dish, garnish*.
2. **Reading:** Текст про організацію шведського столу (Book 3, Unit 11).
3. **Speaking:** Пояснити гостю правила самообслуговування.

Додаткові завдання:

- Plan: Розробити план фуршету.
- Speaking: Пояснити правила гостю.
- Equipment Identification.

Питання для самоконтролю:

1. Що таке chafing dish?
2. Які страви підходять для buffet?
3. Як підтримують холодні страви?
4. Які правила гігієни?
5. Яке обладнання використовують для підтримки температури страв на фуршеті?

Список використаної літератури:

1. Скріль І. В., Котловський А. М. Hotel and Catering: Vocabulary and Speaking: навч. посібник. Тернопіль: Вектор, 2022. - 105 с.
2. Evans Virginia, Dooley Jenny, Hayley Ryan. Cooking. Career Paths. - Express Publishing, 2013. Book 3, Units 11-12.
3. McCarthy M., O'Dell F. Academic vocabulary in use. 2nd ed. – Cambridge: Cambridge University Press, 2016. – 174p.

Посилання на вебресурси:

1. Express Publishing Digital Resources - аудіосупровід до підручника.
2. Culinary English Vocabulary - додатковий словник професійних термінів.

3. Chef's Resources - Kitchen Management
4. BBC Food - Culinary Techniques
5. AllRecipes - Ingredient Glossary

Практична робота № 38

Тема: Ділові листи. Види. Написання резюме (Job Search and CV).

Мета: Підготувати документи для працевлаштування. Поглибити знання професійної англомовної термінології у сфері кулінарії та ресторанного бізнесу, сформувати вміння застосовувати її в усному та письмовому мовленніУдосконалити speaking skills через моделювання професійних ситуацій. Сформувати компетентність роботи з професійною документацією міжнародного зразка.

Завдання:

1. **Vocabulary:** *CV (Resume), cover letter, references, achievements*.
2. **Reading:** Текст про пошук роботи (Book 3, Unit 14).
3. **Writing:** Скласти власне професійне резюме кухаря англійською мовою.

Додаткові завдання:

- Writing: Скласти cover letter.
- Role-play: Співбесіда.
- Editing Task: Виправити помилки в CV.

Питання для самоконтролю:

1. Що таке references?
2. Яка структура CV кухаря?
3. Які навички важливо зазначити?
4. Чим CV відрізняється від resume?
5. Що обов'язково має містити супровідний лист (*cover letter*)?

Список використаної літератури:

1. Скріль І. В., Котловський А. М. Hotel and Catering: Vocabulary and Speaking: навч. посібник. Тернопіль: Вектор, 2022. - 105 с.
2. Evans Virginia, Dooley Jenny, Hayley Ryan. Cooking. Career Paths. - Express Publishing, 2013. Book 3, Units 13-14.
3. McCarthy M., O'Dell F. Academic vocabulary in use. 2nd ed. – Cambridge: Cambridge University Press, 2016. – 174p.

Посилання на вебресурси:

1. Express Publishing Digital Resources - аудіосупровід до підручника.
2. Culinary English Vocabulary - додатковий словник професійних термінів.
3. Chef's Resources - Kitchen Management
4. BBC Food - Culinary Techniques
5. AllRecipes - Ingredient Glossary

Практична робота № 39

Тема: Сучасний менеджер. Професійна підготовка (Management).

Мета: Вивчити лексику управління персоналом та бізнесом. Поглибити знання професійної англомовної термінології у сфері ресторанного бізнесу, сформувати вміння застосовувати її в усному та письмовому мовленні. Удосконалити speaking skills через моделювання професійних ситуацій (робота на кухні, обслуговування гостей, презентація меню, вирішення виробничих проблем). Сформувати компетентність роботи з рецептурами, технологічними картками та професійною документацією міжнародного зразка.

Завдання:

1. **Vocabulary:** *Leadership, scheduling, cost control, training, inventory*.
2. **Reading:** Текст про обов'язки менеджера кухні (Book 3, Unit 15).
3. **Case Study:** Розв'язати проблему затримки поставок продуктів.

Додаткові завдання:

- Case Study: Конфлікт у колективі.
- Budget Task: Розрахунок food cost.
- Leadership Discussion.

Питання для самоконтролю:

1. Що таке inventory control?
2. Які стилі лідерства існують?
3. Чому важливе scheduling?
4. Які soft skills потрібні менеджеру?

Список використаної літератури:

1. Скріль І. В., Котловський А. М. Hotel and Catering: Vocabulary and Speaking: навч. посібник. Тернопіль: Вектор, 2022. - 105 с.
2. Evans Virginia, Dooley Jenny, Hayley Ryan. Cooking. Career Paths. - Express Publishing, 2013. Book 3, Unit 15.
3. McCarthy M., O'Dell F. Academic vocabulary in use. 2nd ed. – Cambridge: Cambridge University Press, 2016. – 174p.

Посилання на вебресурси:

1. Express Publishing Digital Resources - аудіосупровід до підручника.
2. Culinary English Vocabulary - додатковий словник професійних термінів.
3. Chef's Resources - Kitchen Management

4. BBC Food - Culinary Techniques
5. AllRecipes - Ingredient Glossary

Практична робота № 40

Тема: Кухні народів світу. Рекомендоване меню для іноземних туристів.

Мета: Створення гастрономічної пропозиції для міжнародних гостей. Поглибити знання професійної англомовної термінології у сфері кулінарії та ресторанного бізнесу, сформувати вміння застосовувати її в усному та письмовому мовленні. Удосконалити speaking skills через моделювання професійних ситуацій. Сформувати компетентність роботи з рецептурами, технологічними картками та професійною документацією міжнародного зразка.

Завдання:

1. **Vocabulary:** *Regional specialties, authentic, ethnic cuisine*.
2. **Creative Task:** Розробити "Tasting Menu" (дегустаційне меню) української кухні з англомовним описом страв.
3. **Presentation:** Презентувати одну національну кухню світу на вибір.

Додаткові завдання:

- Menu Creation: Дегустаційне меню з 5 страв.
- Presentation: 5-хвилинна презентація кухні.
- Adaptation Task: Перекласти назви страв.

Питання для самоконтролю:

1. Що таке authentic cuisine?
2. Як адаптувати spice level?
3. Що входить до tasting menu?
4. Як презентувати національну кухню іноземцям?

Список використаної літератури:

1. Скріль І. В., Котловський А. М. Hotel and Catering: Vocabulary and Speaking: навч. посібник. Тернопіль: Вектор, 2022. - 105 с.
2. Evans Virginia, Dooley Jenny, Hayley Ryan. Cooking. Career Paths. - Express Publishing, 2013. Book 3.
3. McCarthy M., O'Dell F. Academic vocabulary in use. 2nd ed. – Cambridge: Cambridge University Press, 2016. – 174p.

Посилання на вебресурси:

1. Express Publishing Digital Resources - аудіосупровід до підручника.
2. Culinary English Vocabulary - додатковий словник професійних термінів.

3. Chef's Resources - Kitchen Management

4. BBC Food - Culinary Techniques
5. AllRecipes - Ingredient Glossary