**Вопросы к зачёту (к контрольной работе) по дисциплине**

**ОГСЭ.03 Иностранный язык (английский)**

**Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Курс 2 группа ТП-216.**

|  |
| --- |
| **Раздел 4. Как и что едят в США и Великобритании** |

Тема 4.6. Что британцы готовят дома

Тема 4.7. Английский завтрак

Тема 4.8. Чаепитие по-английски

Тема 4.9. Поход в паб в Лондоне

Тема 4.10. Кухни Шотландии и Ирландии

**Раздел 5. Русская кухня**

Тема 5.1. Особенности русской кухни

Тема 5.2. Традиционный русский суп

Тема 5.3. Русские десерты

Тема 5.4. Любимые русские блюда

Тема 5.5. Приготовление пищи к Новому Году и Рождеству

**Раздел 6. Приготовление пищи**

Тема 6.1. Приготовление пищи - жарка

Тема 6.2. Приготовление пищи - тушение

Тема 6.3. Приготовление пищи - варка

Тема 6.4. Приготовление пищи на гриле

Тема 6.5. Приготовление пищи - запекание

Тема 6.6. Приготовление пищи на пару

Тема 6.7. Приготовление завтрака

Тема 6.8. Приготовление обеда

Тема 6.9. Приготовление ужина

Тема 6.10. Приготовление десерта

Тема 6.11. Я готовлю свое любимое блюдо

Тема 6.12. Прием гостей

**Раздел 7. Обслуживание**

Тема 7.1. Планирование меню

Тема 7.2. Структура меню

Тема 7.3. Составление меню для кафе быстрого питания

Тема 7.4. Составление меню в ресторане

Тема 7.5. Составление сезонного меню

Тема 7.6. Винная карта

Тема 7.7. Сервировка стола

Тема 7.8. Правила сервировки

Тема 7.9. Обслуживание гостей ресторана

Тема 7.10. Особенности обслуживания и сервировки в разных странах мира

Тема 7.11. Правила поведения за столом

Тема 7.12. Моя будущая профессия.