

Д.В. Коровкина



АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИИ

Общественное питание



Д.В. Коровкина

АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИИ

Общественное питание

Допущено
Министерством образования
Республики Беларусь
в качестве учебного пособия для учащихся
учреждений образования, реализующих образовательные
программы профессионально-технического образования
по специальности «Общественное питание»



МИНСК
«ВЫШЭЙШАЯ ШКОЛА»
2014

УДК 811.111(075.32):640.4

ББК 81.2Англ-923

К68

Рецензенты: цикловая комиссия практики устной и письменной речи УО «Минский государственный лингвогуманитарный колледж» (М.А. Маглыш); заведующий кафедрой делового английского языка УО «Белорусский государственный экономический университет», кандидат филологических наук, доцент В.С. Слепович

Выпуск издания осуществлен при финансовой поддержке
Министерства образования Республики Беларусь

Все права на данное издание защищены. Воспроизведение всей книги или любой ее части не может быть осуществлено без разрешения издательства.

Коровкина, Д.В.

К68 Английский язык в профессии. Общественное питание : учеб. пособие / Д.В. Коровкина. – Минск : Вышэйшая школа, 2014. – 111 с.

ISBN 978-985-06-2536-6.

Цель пособия – углубление базовых языковых знаний и формирование профессиональных иноязычных навыков. Включает тексты и диалоги профессиональной тематики, а также упражнения и задания, направленные на усвоение лексики и грамматики, совершенствование навыков устной речи, словарь.

Предназначено для учащихся учреждений образования, реализующих образовательные программы профессионально-технического образования по специальности «Общественное питание».

УДК 811.111(075.32):640.4

ББК 81.2Англ-923

ISBN 978-985-06-2536-6

© Коровкина Д.В., 2014

© Оформление. УП «Издательство
“Вышэйшая школа”», 2014

Contents

| | |
|---|-----|
| Предисловие | 4 |
| Введение | 6 |
| Unit 1. My Profession | 7 |
| Unit 2. Professional Identification | 12 |
| Unit 3. Applying for a Job | 18 |
| Unit 4. Main Types of Public Food Service Establishments. Interior. Equipment | 24 |
| Unit 5. Products. Product Groups | 31 |
| Unit 6. Menu. Wine List | 45 |
| Unit 7. Belarusian Food Traditions | 59 |
| Unit 8. Traditional Meals in Great Britain | 62 |
| Unit 9. Crockery. Cutlery. Glassware. Napkins | 67 |
| Unit 10. How to Lay the Table | 77 |
| Unit 11. Basic Etiquette in the Communication with Foreign Customers | 80 |
| Unit 12. Serving Customers in the Restaurant. Ordering Food and Drinks | 85 |
| Unit 13. Taking Phone Calls | 95 |
| Unit 14. Advertising and Consumer Demand | 99 |
| Vocabulary | 105 |
| Литература | 111 |

Предисловие

Цель изучения учебного предмета «Иностранный язык в профессии» – формирование профессиональной иноязычной коммуникативной компетенции. Методологической основой обучения языку является коммуникативный подход в преподавании иностранных языков в соответствии со следующими принципами:

- единства обучающей, развивающей, воспитательной и практической задач;
- сочетания практической направленности обучения с систематизацией языкового и речевого материала в сознании учащихся на основе профессиональной направленности и прикладного характера содержания обучения;
- взаимосвязанного обучения всем видам речевой деятельности;
- ситуативно-тематической организации обучения, что предполагает такую организацию и проведение занятий, при которой введение и закрепление учебного материала проводится с использованием тем и ситуаций общения, отражающих содержание сферы профессионального общения.

Данное учебное пособие разработано на основе типовой учебной программы по учебному предмету «Иностранный язык в профессии» для реализации образовательной программы профессионально-технического образования, утвержденной Министерством образования Республики Беларусь 22.03.2011 г.

Отбор и структурирование тем учебной программы по учебному предмету произведены на основе требований образовательного стандарта специальности «Общественное питание», квалификационной характеристики, требований к общепрофессиональным, общеспециальным, специальным знаниям и умениям обучающихся, осваивающим профессию «Официант».

Учебное пособие включает в себя материалы по темам, включенным в типовую учебную программу.

Каждая тема учебного пособия содержит задания и упражнения, соответствующие ведущему виду речевой деятельности в рамках занятия. Объем каждой темы соответствует количеству часов, предусмотренных программой по той или этой теме. В конце пособия предлагается вокабуляр по каждой теме.

В учебном пособии тексты для чтения носят профессионально ориентированный характер. Тематика текстового материала соответствует требованиям программы и отражает содержание профессиональной подготовки официанта.

Ведущим видом речевой деятельности всего учебного пособия является говорение (диалогическая речь), что обусловлено спецификой профессии официанта. Упражнения направлены на развитие коммуникативных умений обучающихся, чья профессиональная деятельность и успех в ней зависят от умения общаться.

Главной целью учебного пособия является формирование у обучающихся основных умений использования английского языка в качестве средства информационной деятельности и профессионального общения. Предусматривается развитие у обучающихся навыков и умений чтения, аудирования и говорения на английском языке на материале лексики и грамматических структур, типичных для их профессиональной деятельности.

Автор

Введение

Роль и место учебного предмета «Иностранный язык в профессии» в системе профессионально-технического образования определяются особенностями современного социального заказа, расширением международных связей, развитием индустрии общественного питания и гостеприимства. Интенсивно формирующимся гостинично-ресторанным комплексам требуются квалифицированные работники с высоким уровнем профессиональной компетентности, способные к эффективной работе по специальности на уровне международных стандартов. Неотъемлемой частью современной подготовки официантов является профессионально направленное обучение иностранному языку.

Программой «Иностранный язык в профессии» определены цели и прогнозируемые результаты по всем видам речевой деятельности, в т.ч. и говорению. Так как профессия официанта, как никакая другая, связана непосредственно с общением, то и больший акцент в обучении делается на диалогическую речь. Цели учебного пособия:

- овладение тактикой построения диалога в соответствии с коммуникативной задачей, речевыми намерениями собеседника, с учетом конкретных условий профессионально ориентированного общения;
- совершенствование умений вести все виды диалога и комбинировать их в различных ситуациях профессионально-ориентированного общения; вести полилог с соблюдением норм речевого этикета, принятых в странах изучаемого языка;
- развитие умений участвовать в беседе, запрашивать и обмениваться информацией, высказывать и аргументировать свою точку зрения; расспрашивать собеседника, уточняя интересующую информацию; брать на себя инициативу в разговоре; вносить пояснения/дополнения; выражать эмоции различного характера.

Для того чтобы учащиеся успешно учились и видели плоды своего труда, им необходимо объяснять значимость того или иного умения и оценивать их учебные действия только с позиции владения тем или иным умением.

Unit 1

MY PROFESSION

- ✓ *Are there many establishments in our country where people can enjoy food and get entertainment?*
- ✓ *How many restaurants/ cafes/ bars etc do you think there are in Belarus?*
- ✓ *How often do you go to restaurants? Is service good in them?*
- ✓ *Is the level of waiters' proficiency enough in our country?*
- ✓ *What are the tendencies in public service industry in Belarus? Is it developing? Are new public service establishments appearing?*

VOCABULARY. Make sure you know the following words before reading the following material.

| | |
|-----------------------|-----------------------|
| attention [ə'tenʃn] | to achieve [ə'tʃi:v] |
| objective [əb'jektɪv] | off-premises catering |
| to improve [ɪm'pru:v] | to involve [ɪn'vɒlv] |

I. Pre-Reading

1. Match the words from the 2 columns to make word combinations. Use them in the sentences of your own.

- | | |
|---------------|-----------------|
| 1. to pay | a. service |
| 2. to improve | b. an objective |
| 3. to achieve | c. attention |

2. Choose the appropriate word to complete the sentence.

1. Off-premises catering *involves/ improves* producing food at a central kitchen.
2. A lot of attention is *paid/ achieved* to opening new catering establishments.
3. The major objective is to *improve/ pay* the quality of service.

II. Read the following information and say what the main tendencies in Belarusian public service industry are.

Tendencies in Public Food Service Industry in Belarus

Public catering establishments in Belarus are becoming more and more popular. In years 2006-2010, the number of such establishments increased by 54 per cent compared to the previous years. As well as the number of employees hired in this sphere did by 12 per cent.



The image shows a menu for the restaurant "Белая Русь" (Belarusian Kitchen). At the top left is a shield-shaped logo with a pig. To the right, the word "РЕСТОРАН" is written in small letters above the restaurant name "Белая Русь" in a large, elegant cursive font. Below this, the title "Меню «Недели белорусской кухни»" (Menu «Week of Belarusian Cuisine») is displayed. To the left of the menu items is a circular image of a potato. The menu items are listed in a bulleted format:

- «Плато селянское» - 35 000 руб.;
- «Бабка картофельная» - 25 000 руб.;
- «Драники со сметаной» - 25 000 руб.;
- «Печисто из свинины» - 45 000 руб.;
- «Верещака с блинами» - 35 000 руб.;

You can observe the positive dynamics in the development of public catering establishments. The number of them in 2006-2010 increased by 1434 establishments, including 254 fast catering establishments. 51,110 working positions were created in the sphere of public food service. 536 new restaurants, cafes, bars and other food service establishments (including 180 fast food establishments) were opened in 2010 after reconstruction and construction works to seat 17, 6 thousand people in them.

A major attention is paid to opening public food service establishments that are based on Belarusian national cuisine traditions, among them such restaurants as "Talaka", "Kamyanitza", a chain of cafes "Vasilki" in Minsk, the cafe "Karchma Budzma" in Gomel, the restaurant "Pecherskoye Predmestyе" in Mogilev, the cafe "Syabryna" in Lida, etc.

It should be mentioned here that a chain of specialized public food service establishments is developing, too. For instance, establishments where you can taste beer brewed in Belarus. In 2010, 49 establishments to seat 2381 customers were opened in the country. Among them, the restaurant "Istoria piva" in Minsk, the cafe "Chisto pivnoy restoranchik" and the restaurant "Zhigouli" in Gomel, the cafe "House Pub" in Bobruysk, etc.

The net of cafés and snack-bars in trading centres, hyper- and supermarkets is developing fast. More than 600 culinary and confectionery shops function in many stores.

To improve road catering service and to provide people on the road with food service 240 catering establishments were opened in the country, 47 of which started functioning in 2010.

The main objective of public food sphere is providing all strata of population with food service and improving its quality along with providing price affordability.

The major tendencies in achieving this objective in years 2010-2015 are:

- Creating a real competent environment at the market of public food service due to development of the net of public food service establishments and improving its structure, further liberalization of terms for restaurant business;
- Introducing modern technologies of cooking food using hi-tech and energy-saving equipment;
- Developing the infrastructure of food service establishments on the road;
- Mastering professional skills of public food service employees.

In the sphere of restaurant business, “democratic” restaurants will prevail, which means they will be affordable for people with an average salary.

A lot of establishments of mixed type are appearing, e.g. restaurant-cafés, restaurant-clubs, restaurant-pizzerias. The restaurant business net is developing intensively.

The perspective tendency in restaurant service is off-premises catering. This concept can work on its own as well as in a combination with any format of an establishment. Off-premise catering often involves producing food at a central kitchen, with delivery it to and service provided at the client’s location. Part or all of the production of food may be executed or finished at the location of the event. Off-premises catering takes place in a remote location, such as a client’s home, a park, an art gallery, or even a parking lot, and the staff, food, and decor must be transported to that location.

Fast food industry is developing as well. Along with popular Mc Donald’s restaurants that provide people with fast service and not very expensive food and drinks, the chain of KFC¹ restaurants are opening in the nearest future.

¹ KFC – “Kentucky Fried Chicken”. An American chain of fast food cafés specializing in dishes made from chicken.

III. Complete the sentences with the missing information from the text.

1. Public food service establishments in our country are becoming more and more _____.
2. There is _____ dynamics in development of public food service establishments.
3. Much attention is paid to opening public food service establishments that are based on Belarusian _____ traditions.
4. You can taste _____ beer brewed in Belarus in specialized places.
5. More than 600 _____ and confectionery shops _____ in many stores.
6. The main aim of public food sphere is _____ all population with public food service.

IV. Answer the questions on the text.

1. Is the number of public food service establishments increasing? Why do you think it is happening?
2. How many establishments in this sphere were opened in 2010?
3. What establishments are famous for being based on national Belarusian cuisine traditions?
4. What specialized public food service establishments were mentioned in the text?
5. What was done to improve the food service on the road?
6. What is the main objective of the public food service sphere?
7. What are the main tendencies in achieving the main objective in the industry of public food service?
8. What is “off-premises catering”?
9. Why do you think Mc Donald’s restaurants are so popular with the Belarusians?

V. Express the following sentences in English.

1. Объекты общественного питания в Беларуси становятся всё популярнее.
2. Наблюдается положительная динамика в развитии индустрии общественного питания в нашей стране.
3. После реконструкционных и строительных работ в стране открылись новые рестораны, кафе, бары и другие заведения.

4. Большое внимание уделяется открытию объектов общественного питания, которые опираются на традиции белорусской национальной кухни.
5. В специализированных объектах общественного питания вы можете попробовать пиво, сваренное в Беларуси.
6. Более 600 кулинарных и кондитерских цехов работают во многих магазинах.
7. Главной целью индустрии общественного питания является обеспечение всех слоев населения услугами общественного питания и улучшение её качества наряду с ценовой доступностью.
8. В сфере ресторанного бизнеса будут превалировать рестораны «демократичные», доступные населению со средним достатком.
9. Кэйтеринг является перспективной тенденцией в индустрии общественного питания.
10. В стране также развивается индустрия быстрого питания.

VI. A businessman from Great Britain, Jack Lionel, came to Minsk and is willing to start his restaurant business here. What can you tell him about the tendencies in the industry of public food service in our country? Why is it (not) profitable to open a restaurant in Minsk?



Unit 2

PROFESSIONAL IDENTIFICATION

- ✓ *What qualities should be of the greatest importance for a waiter/waitress? Why do you think so?*
- ✓ *Can a modest person become a waiter/waitress? Why (not)?*
- ✓ *Why is it physically hard to be a waiter/waitress?*
- ✓ *Should a waiter/ waitress possess a little knowledge of psychology? Why (not)? Explain your point of view.*
- ✓ *Are memorizing skills of any value for a waiter/ waitress? Support your answer with examples.*

VOCABULARY. Before reading learn what the following words and word combinations mean. Consult a dictionary if necessary.

| | |
|--|--------------------------------|
| to interact with smb | to be a team player |
| to greet customers | generous ['dʒenərəs] |
| to be in a hurry | to be helpful towards smb |
| to face complaints | to support smb (e. g. busboys) |
| to be willing to do smth | reliable [rɪ'laɪəb(ə)l] |
| to empathize ['empəðaɪz] | to cover other shifts |
| a vast amount of | stamina ['stæmɪnə] |
| a guest's desire | to lug around highchairs |
| to require [rɪ'kwaɪə] (smb to do smth) | to be worn out |
| to deal with smb/smth | demeanor ['di:mi:nə(r)] |

I. Pre-reading

1. Match the words from the 2 columns and make up word combinations. Use them in the sentences of your own.

- | | |
|---------------|---------------|
| 1. to greet | a. busboys |
| 2. to face | b. customers |
| 3. to support | c. shifts |
| 4. to affect | d. complaints |
| 5. to cover | e. demeanor |

2. Choose the appropriate word to complete the sentence.

- I woke up late so I was in a *hurry/ a team* player.
- She can always count on his support. He is very *generous/ helpful* towards people.
- Waiters are on their feet all the time so they have to have a lot of *demeanor/ stamina*.
- Jack would love to become a waiter, so he is *willing/ reliable* to do a lot of work.
- By the end of the shift I was very tired. I was totally *generous/ worn out*.

3. Match the words with their definitions

- | | |
|----------------|---------------------------------------|
| 1. generous | a. acting as a part of a group |
| 2. reliable | b. ready to assist |
| 3. punctual | c. very tired, exhausted |
| 4. helpful | d. having lots of energy and strength |
| 5. team player | e. wanting and ready to do smth |
| 6. worn out | f. giving a lot to others |
| 7. stamina | g. smb you can count on |
| 8. willing | h. coming on time |

II. Read the text and give each paragraph a title. Choose them from the following.

- Energy*
- People Skills*
- Organization and Attention to Detail*
- Professionalism*



- The waiter/waitress is the face of the restaurant for the customers, and the way(s) he treats and interacts with them will affect their enjoyment of the restaurant. A waiter/waitress should greet customers warmly and make them feel as though they are the only table she has, taking the time to find out if the meal is a special occasion, what mood the group is in, and

Учебное издание

Коровкина Дина Васильевна

АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИИ

Общественное питание

Учебное пособие

Редактор *Л.Д. Касьянова*

Художественный редактор *Е.Э. Агунович*

Технический редактор *И.В. Войцехович*

Корректор *Л.Д. Касьянова*

Компьютерная верстка *И.В. Войцехович*

Подписано в печать 01.12.2014. Формат 60×84/16. Бумага офсетная.

Гарнитура «Times New Roman». Офсетная печать.

Усл. печ. л. 6,51. Уч.-изд. л. 7,55. Тираж 900 экз. Заказ 2202.

Республиканское унитарное предприятие «Издательство “Вышэйшая школа”».

Свидетельство о государственной регистрации издателя, изготовителя,
распространителя печатных изданий № 1/3 от 08.07.2013.

Пр. Победителей, 11, 220048, Минск.

e-mail: market@vshph.com <http://vshph.com>

Открытое акционерное общество «Типография “Победа”».

Свидетельство о государственной регистрации издателя, производителя и распространителя
печатных изданий № 2/38 от 28.10.2013.

Ул. Тавлая, 11, 222310, Молодечно.