

ПИТАННЯ ДО ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
	I курс, I семестр		
1	Тема 1. A Personal Profile. Стратегії проведення досліджень: пошук, підбір, оброблення та аналіз наукової та професійноорієнтованої літератури та її облік(складання нотаток, плану, облікової картки прочитаного, візуалізація тексту та складання карти мислення).	6	2
2	Тема 2. Categories of catering Прочитайте розмову в кафе між офіціантом і клієнтом і доповніть її виразами з рамки. Потім послухайте і перевірте свої відповіді. Напишіть короткий запис для онлайн-довідника про послуги громадського харчування, доступні у вашому регіоні. Включіть загальний вступ і деякі конкретні рекомендації.	6	-
3	Тема 3. Food Technologies Вирішіть, який тип послуг ви б вибрали для ресторану, яким керуєте, і напишіть короткий параграф про причини вашого вибору. Рольова розмова між клієнтом і офіціантом. По черзі грайте кожну роль.	6	2
4	Тема 4. Kitchen staff. Front-of-house staff. Напишіть, які обов'язки та кому підпорядкована особа, але не пишіть назву посади, щоб однокласники здогадалися, яку роботу ви описуєте. Доповніть наведені нижче розмови між клієнтами та різними персоналом, які працюють на фронті, виразами з рамки.	6	-
5	Тема 5. Food and Meals in Ukraine. Ви менеджер з харчування та напоїв і шеф-кухар. Розробіть меню для свого ресторану. Спочатку вирішіть, яке меню ви хочете запропонувати (барне, фаст-фуд, а ля карт, вегетаріанське тощо); потім вирішіть, які страви ви запропонуєте (закуси, легкі закуски/перші страви, страви з рису/пасти, основні страви, гарніри, салати, сендвічі, десерти тощо). Не забувайте про ключові моменти для складання гарного меню.	6	2
6	Тема 6. Clothes. Hygiene. Прочитайте ці кухонні правила та доповніть їх відсутніми даними з коробки. Ви можете повернутися до тексту для отримання допомоги. Виберіть п'ять найважливіших правил особистої гігієни та розробіть плакат зі словами та малюнками для їх ілюстрації.	6	-
7	Тема 7. Food and Meals in the World Напишіть короткий параграф про марокканську їжу для веб-сайту про їжу.	6	2
8	Тема 8. Kitchen areas. Kitchen machinery and equipment. Materials. Завершіть розмову менеджера ресторану з шеф-кухарем про дизайн кухні. Рольова розмова між менеджером з харчування та напоїв і шеф-кухарем. Обговоріть тип дизайну кухні, який ви хочете. Скористайтеся бесідою у вправі 5 і наведеними нижче пропозиціями, щоб допомогти вам.	6	-
9	Тема 9. Methods of Cooking. Запишіть, що ви зазвичай їсте щодня, потім запитайте свого партнера про те, що він/вона зазвичай їсть, і робіть	6	2

	записи. Подивіться на інгредієнти цього типового британського рецепту крему з ревеню та крему та доповніть спосіб приготування потрібними.		
10	Тема 10. Food. Nutrients. Cooking techniques. Ви учасники відомого телевізійного шоу, де вам потрібно швидко приготувати основну страву та десерт усього за 30 хвилин із обмеженою кількістю інгредієнтів. У вас є всі інгредієнти в таблиці у вправі 8, і ви можете використовувати будь-які техніки, які хочете. Обговоріть, що ви збираєтесь робити і як ви збираєтесь це робити	6	-
	Усього годин	60	10
	ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ – залік		
	I курс, II семестр		
11	Тема 11. Food Processing. EP- Європейський план: Без харчування CP - Континентальний план: лише континентальний сніданок або за вказівкою MAP - модифікований американський план: американський сніданок і вечеря DP - пансіонат Demi: континентальний сніданок і обід або вечеря за столом AP- Американський план: американський сніданок, обід і вечеря FP-Повний пансіонат: континентальний сніданок, табльдот, обід і вечеря	6	2
12	Тема 12. Dishes. Courses. Types of menus. 1) Вживайте різноманітні продукти харчування (овочі, м'ясо, риба тощо) 2) Оскільки сезонні страви завжди найкращі та найдешевші, віддавайте їм пріоритет. 3) Вибір страв при складанні меню необхідно дуже уважно переглянути. 4) Купівля якісних продуктів є основою хорошої кулінарії.	6	-
13	Тема 13. Food and Health. Дещо про стандарти харчування. Фастфуд.	6	2
14	Тема 14. Different service techniques. Types of crockery, cutlery and serving plates/dishes. Розмова про їжу, таку як бульйон або вино (кип'ятіння, пастиль, тушкування), занурені в жир або олію (смаження), піддані дії сухого тепла (смаження, запікання, смаження), піддані впливу пари (варіння на пару та деякою мірою тушкування), піддані контакту з гарячими жирами (пасерування).	6	-
15	Тема 15. Fruit. Плоди є засобом, за допомогою якого покритонасінні рослини поширюють своє насіння. Отже, фрукти складають значну частку світового сільськогосподарського виробництва, а деякі (такі як яблуко та гранат) набули великого культурного та символічного значення.	6	2
16	Тема 16. Ingredients. Cooking techniques. Customs and traditions. Звичай є важливим аспектом культури. Звичай може бути формою репрезентації культури.	6	-
17	Тема 17. Vegetables. Обговоріть переваги органічних овочів порівняно з неорганічними. Як агротехніка впливає на якість овочів?	6	2

	Які традиційні страви у вашій країні використовують овочі? Як вегетаріанцям забезпечити достатню кількість білка з овочів? Який вплив має вирощування овочів на навколишнє середовище?		
18	Тема 18. Types of bar. Drinks. Equipment. Вашому бару потрібні досвідчені бармени, які вміють професійно працювати за барною стійкою та забезпечувати клієнтів незмінними за якістю та смаком напоями. Для цього барменам потрібен не тільки правильний алкоголь, суміші та інші інгредієнти, які використовуються для приготування напоїв. Їм також потрібні відповідні інструменти, щоб швидко та ефективно змішувати та подавати напої. Розкажіть англійською.	6	-
19	Тема 19. Bakery Goods. Хлібобулочні вироби — це страви, виготовлені з тіста або кляру та приготовані шляхом запікання, методу приготування їжі, який використовує тривале використання сухого тепла, як правило, у духовці, а також у гарячому попелі чи на розпечених каменях. Найпоширенішою випічкою є хліб, але також випікають багато інших видів їжі. Розкажіть англійською.	6	2
20	Тема 20. A receptionist's duties and responsibilities. Hotel services and amenities. Які важливі речі завжди повинні бути на стійці реєстрації для якісного обслуговування гостей у 5-зірковому курорті?	6	-
	Усього годин	60	10
	ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ – екзамен		
	IV курс, VII семестр		
21	Тема 21. Milk and Dairy Products. Молочні продукти або молочні продукти, також відомі як лактицинія, - це харчові продукти, виготовлені з (або містять) молоко. Найпоширенішими молочними тваринами є корова, водяний буйвол, коза-нянька, вівця. Молочні продукти включають звичайну їжу в продуктових магазинах у всьому світі, таку як йогурт, сир, молоко та масло. Молочні продукти споживаються у всьому світі в різній мірі. Деякі люди уникають деяких або всіх молочних продуктів через непереносимість лактози, веганство, проблеми з навколишнім середовищем, інші причини здоров'я чи переконання.	4	2
22	Тема 22. Making complaints. Як подати скаргу на фірму чи радника?	4	-
23	Тема 23. Meat, Poultry and Fish. Що входить до групи нежирного м'яса та птиці, риби, яєць, тофу, горіхів і насіння, а також бобових/квасолі?	4	2
24	Тема 24. Explaining problems. Як описати проблему, щоб її зрозуміли всі?	4	-
25	Тема 25. Methods of Food Preservation. Що таке консервація їжі? Цілі консервування харчових продуктів Розуміння техніки та методів консервування їжі Важливість методів консервування їжі Види методів консервування їжі з прикладами	4	2

26	Тема 26. Apologising. Про вибачення в культурах негативної та позитивної ввічливості.	4	-
27	Тема 27. Healthy Food. Healthy Eating. Рекомендована кількість порцій для кожної групи продуктів різна для дітей, підлітків, жінок і чоловіків.	4	4
28	Тема 28. Offering solutions. Чи готові ви перейти від продажу продуктів до пропозиції рішень?	2	-
	Усього годин	30	10
	ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ – залік		
	IV курс, VIII семестр		
29	Тема 29. Beverages: Coffee, Tea, Cocoa, and Chocolate. Які є альтернативи чаю, каві чи шоколаду? Чи існує їжа, якою можна замінити ці напої?	4	2
30	Тема 30. Kitchen design. Кухня - серце будинку. Це найуніверсальніша кімната у вашому ресторані – від проведення обідніх вечірок до перекусу опівночі. Які сфери потребують покращення?	4	-
31	Тема 31. National Cuisine. Write a recipe of your favourite dish.	4	2
32	Тема 32. Most popular ethnic restaurants. Найпопулярніша іноземна кухня в США.	4	-
33	Тема 33. Antidepressant Food. Традиційна птиця на День подяки містить білковий будівельний матеріал триптофан, який ваше тіло використовує для виробництва серотоніну. Це хімічна речовина мозку, яка відіграє ключову роль у депресії, кажуть дослідники. Фактично, деякі антидепресанти діють, впливаючи на те, як ваш мозок використовує серотонін. Ви можете отримати такий же ефект підвищення настрою від курки та сої?	4	2
34	Тема 34. Typical English recipe. Назвіть найпопулярніші рецепти Британської кухні.	4	-
35	Тема 35. Food Technologies Jobs. Careers in Food Science. Яка кар'єра за фахом є затребуваною після отримання ступеня бакалавра харчових наук та харчування, харчової науки та технологій або дієтолога/дієтолога?	4	4
36	Тема 36. Different types of menus. Що таке меню? Визначення меню. Скільки типів меню існує? Які є п'ять типів меню? Що таке меню a la carte? Що таке меню Du Jour? Що таке меню циклу? Що таке статичне меню? Що таке фіксоване меню?	2	-
	Усього годин	30	10
	ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ - екзамен		
	Всього	180	40