

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ
краевое государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение «Лесозаводский индустриальный колледж»

МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ДИСТАНЦИОННОГО ОБУЧЕНИЯ

по английскому языку

группа ТП-2, специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Контакты преподавателя:

email: malutka-87@mail.ru

Занятия №5-7

Тема: Я и моя специальность. Система мер и измерений.

Источник:

<https://cloud.mail.ru/home/студентам/Учебник%20Щербаковой%20English%20for%20cooking%20and%20catering.pdf?weblink=jaXV/4RRDxHyuT> - Учебник Щербаковой English for cooking and catering (у кого не получится открыть по ссылке, напишите мне на почту я вам его так скину).

Задания:

1. Составить конспект по теме «Система мер и измерений»
2. Выполнить упражнения по учебнику.

Exercise 1. Make the summary of the information.

Меры веса ([масса](#))

Британская имперская система мер массы

- 1 [тонна](#) большая (длинная) (*long ton*) = 20 хандредвейтам (квинталам) = 2240 фунтов = 1016,05 кг
- 1 тонна малая (короткая) (*short ton*, США, Канада и др.) = 20 хандредвейтам малым (центалам) = 2000 фунтов = 32000 унций = 907,185 кг
- 1 тонна метрическая (*metric ton*) = 2204,6 [фунта](#) = 0,984 большой тонны = 1000 кг
- 1 [киль](#) = 8 [челдронам](#) = 424 хандредвейтам = 47488 фунтов = 21540,16 кг
- 1 [челдрон](#) для угля (*chaldron*) = 1/8 киль = 53 хандредвейтам = 5936 фунтов = 2692,52 кг
- 1 вей = 2—3 хандредвейтам = 101,6—152,4 кг
- 1 [квинтал](#) (*quintal*) = 1 большой [хандредвейт](#) (*long hundredweight*) = 112 фунтам = 50,802 кг
- 1 [центал](#) ([центнер](#)) = 1 малый хандредвейт (*short hundredweight*) = 100 фунтам = 45,36 кг
- 1 [слаг](#) = 14,6 кг
- 1 [тод](#) (*tod*, [рус.](#) груз) = 1 [квартеру](#) длинному = 1/4 хандредвейта большого = 28 фунтам = 2 стоунам = 12,7 кг
- 1 квартал короткий (*short quarter*, [рус.](#) четверть) = 1/4 хандредвейта малого = 25 фунтам = 11,34 кг
- 1 [Стоун](#) (*stone*, [рус.](#) камень) = 1/2 квартера большого = 1/8 хандредвейта большого = 14 фунтам = 6,350293 кг
- 1 [клов](#) (уст.) = 1/2 стоуна = 1/16 хандредвейта = 7 фунтов = 3,175 кг (ранее величина клова составляла 6,25—8 фунтов = 2,834—3,629 кг)
- 1 [квартерн](#) = 1/4 стоуна = 3,5 фунта = 1,588 кг
- 1 [фунт](#) (*round*, [лат.](#) *pondus*, сокр. *lb*) = 16 унциям = 7000 гранов = 453,59237 г
- 1 [унция](#) (*ounce*, *oz*) = 16 драхмам = 437,5 гранам = 28,349523125 г

- 1 драхма (*dram*) = 1/16 унции = 27,34375 гран = 1,7718451953125 г
- 1 гран (*grain*, лат. *granum*, сокр. *gr*) (до 1985 года) = 64,79891 мг

Американская система мер массы

- 1 квинтал = 1 хандредвейт = 100 фунтов = 1 центал = 45,36 кг
- 1 слаг = 14,6 кг
- 1 квартер = 1/4 хандредвейта = 25 фунтов = 11,34 кг
- 1 стоун = 14 фунтов = 6,35 кг

Меры объема для жидкостей

Британская имперская система мер для жидкостей

- 1 бат (рус. *торец*) = 108—140 галлонам = 490,97—636,44 л (дм³, около 2 хогзхедов)
- 1 бат пива = 108 галлонов = 17,339 футов³ = 490,97 л
- 1 пайп = 105 галлонам = 2 хогзхеда = 477,34 л (дм³)
- 1 хогсхед (большая бочка, рус. *кабанья голова*) = 52,5 имперских галлона = 238,67 л (дм³)
- 1 баррель = 31—42 галлонам = 140,9—190,9 л (дм³)
- 1 баррель для жидкости (пива) (Баррель (единица объёма)) = 36 имперским галлонам = 163,65 л (дм³)
- 1 баррель для сырой нефти = 34,97 галлонам = 158,988 л (дм³)
- 1 килдеркин = 1/2 барреля = 2 феркинам = 16—18 галлонам = 72,7—81,8 л (дм³)
- 1 феркин (*fir*; рус. *маленький бочонок*) = 1/6 хогсхеда = 1/4 барреля = 1/2 килдеркина = 8—9 галлонам = 36 квартам = 36,3—40,9 л (дм³)
- 1 имперский галлон = 4 квартам = 8 пинтам = 32 джилла = 160 жидк. унциям = 4,546 л (дм³)
- 1 потл = 1/2 импер. галлона = 2 квартам = 2,27 л (дм³)
- 1 кварта = 1/4 импер. галлона = 2 пинтам = 1,1365 л (дм³)
- Большие бутылки, распространенные в Европе и в Великобритании (см. шампанское):
 - 1 Мелхиседек (*Melchizedek*) = 40 бутылок = 30 литров
 - 1 Примат (*Primat*) = 36 бутылок = 27 литров
 - 1 Соломон = 25 литров
 - 1 Мельхиор (*Melchior*) = 24 бутылок = 18 литров
 - 1 Навуходоносор (*Nebuchadnezzar*) = 20 бутылок = 15 литров
 - 1 Валгасар (*Balthazar*) = 16 бутылок = 12 литров
 - 1 Салманасар (*Salmanazar*) = большая винная бутылка = 12 бутылок = 9 литров
 - 1 Мафусаил (*Methuselah*) = 8 бутылок = 6 литров
 - 1 Ровоам (*Rehoboam*) = 6 бутылок = 4,5 литра
 - 1 Иеровоам (*Jeroboam*) (двойная *Magnum bottle*) = 4 бутылки = 3 литра
 - 1 Магнум (*Magnum bottle*) = 2 бутылки = 1,5 литра
- 1 бутылка молока = 1 кварте = 946,36 мл
- 1 бутылка виски = 1 пятой = 757,1 мл
- 1 бутылка шампанского = 2/3 кварты = 630,91 мл (французское шампанское, 750 мл)
- 1 бутылка вина = 750 мл = 25,3605 жидких унций
- 1 бакет (рус. *ковш*) неофициальная единица = 5 импер. галлонам = 18,927 л
- 1 филет = 1/2 бутылки шампанского = 375 мл
- 1 пинта = 1/8 импер. галлона = 1/2 кварты = 4 джиллам (гиллам) = 20 унциям жидким = 34,678 дюймам³ = 0,568 261 л (дм³)
- 1 джилл (гилл) = 1/4 пинты = 5 жидк. унциям = 8,670 дюймов³ = 0,142 л (дм³)
- 1 чашка для завтрака = 1/2 пинты = 10 жидк. унциям = 17,339 дюймам³ = 1,2 ам. чашке = 284 мл

- 1 столовая ложка = 3 чайным ложкам = 4 жидк. драхмы = 1/2 жидкой унции = 14,2 мл
- 1 чайная ложка = 1/3 столовой ложки = 1 1/3 жидк. драхмы = 4,7 мл (из другого источника: = 1/8 жидк. унции = 3,55 мл (традиц.), мед. и кухня = 5 мл)
- 1 винная рюмка, бокал = 16 жидк. драхам = 2 жидк. унциям = 56,8 мл; по другим данным равна 2,5 жидк. унциям = 5 столовых ложек = 1/2 джилла = 71 мл
- 1 унция жидкая (*fl oz*) = 1/20 пинты = 1/5 джилла = 8 жидк. драхам = 24 жидк. скрупулам = 1,733 871 дюймам³ = 28,413063 мл (см³)
- 1 драхма жидкая (1878 — 1 февраля 1971 года) = 3 жидк. скрупулам = 1/8 жидк. унции = 60 минимам = 0,96 ам. жидк. драхам = 0,216734 дюйма³ = 3,551633 мл
- 1 жидк. скрупул аптек. (1878 — 1 февраля 1971 года) = 1/3 жидк. драхмы = 1/24 жидк. унции = 20 минимам = 19,2 ам. минима = 1,18388 мл
- 1 миним аптек. (1878 — 1 февраля 1971 года) = 1/60 жидк. драхмы = 1/20 жидк. скрупула = 0,96 ам. минима = 0,05919 мл

Американская система мер для жидкостей

- 1 баррель = 31—42 галлонов = 140,6—190,9 литров
- 1 баррель для жидкости = 31,5 галлонов = 119,2 л (дм³)
- 1 баррель для сырой нефти = 42,2 галлонов = 158,97 л (дм³)
- 1 галлон амер. = 0,833 галлона англ. = 3,784 л (дм³)
- 1 кварта амер. = 0,833 кварты англ. = 0,946 л (дм³)
- 1 пинта жидкая амер. = 1/8 амер. галлона = 0,473 л (дм³)
- 1 джилл (гилл) = 1/4 пинты амер. = 0,118 л (дм³)
- 1 унция жидкая (*fl oz*) = 1/128 галлона = 1,041 унции англ. = 2 ст. ложки = 1/8 стакана = 29,56 мл (см³)
- 1 рюмка = 16 жидк. драхам = 2 унции = 1/4 стакана = 59,12 мл
- 1 драхма жидкая = 1/8 жидкой унции = 3,6966 мл
- 1 столовая ложка (ст. л.) = 3 чайных ложки (ч. л.) = 4 жидк. драхмы = 1/2 жидк. унции = 14,8 мл
- 1 чайная ложка (ч. л.) = 1/3 столовой ложки (ст. л.) = 1 1/3 жидк. драхмы = 4,9 мл
- 1 чайная ложка = 60 капель (0,08 мл)
- 1 кофейная ложка = 1/2 ч. л. = 2,45 мл
- 1 ложечка для приправ = 1/4 ч. л. = 1,225 мл
- 1 миним = 1/60 жидк. драхмы = 0,06 мл

Меры объема для сыпучих тел

Британская имперская система мер для сыпучих тел

- 1 челдрон (челдер; *chd*; рус. котел, большой чайник) = 32—36 бушелям = 1268—1309 л (дм³)
- 1 квартер = 2 коумам = 64 галлонам = 8 бушелям = 290,93 л (дм³)
- 1 коум = 4 бушелям = 32 галлонам = 145,475 л (дм³)
- 1 баррель для сыпучих тел = 36—40 галлонам = 163,6—181,7 л (дм³)
- 1 сак (рус. мешок) = 3 бушелям = 109,05 л (дм³)
- 1 страйк = 2 бушелям = 72,73 л (дм³)
- 1 бушель = 4 пекам = 8 галлонам = 32 сух. квартам = 62 сух. пинтам = 1,032 ам. бушеля = 2219,36 дюймов³ = 36,36872 л (дм³)
- 1 пек = 2 галлонам = 1,032 пека ам. = 9,092 л (дм³)
- 1 галлон = 4 квартам = 8 пинтам = 4,546 л (дм³)
- 1 кварта = 2 пинтам = 1,032 кварты ам. = 1,136 л (дм³)
- 1 квартер сух. (четверть) = 1/4 пека = 2 кварты = 2,2731 л
- 1 пинта = 0,568261 л (дм³)

Американская система мер для сыпучих тел

- 1 квартал = 2 коума = 64 галлона = 8 бушелей = 282 л
- 1 коум = 4 бушеля = 32 галлона = 141 л

- 1 **баррель** для сыпучих тел = 117,3—158,98 л
- 1 **бушель** = 0,9689 англ. бушеля = 35,2393 л; по другим данным равен 35,23907017 л = 9,309177489 американских галлонов
- 1 пек амер. = 0,9689 пека англ. = 8,81 л
- 1 **галлон** = 4,405 л
- 1 **кварта амер.** = 1,101 л
- 1 **пинта** сухая амер. = 1/64 бушеля = 1/8 галлона = 0,551 литра
- 1 **унция** (uncia, oz) = 16 драхмам = 437,5 грана = 28,35 г

Exercise 2. Make the tasks.

1. Стр.125-126. Переведите текст на русский язык (письменно)
2. Стр. 126 №1. Перевести на английский язык, составить предложения со словосочетаниями.
3. Стр.127. упр.2. Ответить на вопросы.
4. Стр.131-132. Упражнения после текста.
5. Стр. 133-134. Заполнить резюме и заявление на работу.
6. Стр.180. Раздел «Посуда» - записать в тетрадь
7. Стр.34. упр.1 – разделить на 2 группы, перевести на русский язык
8. Стр.34. упр.2 – переведите, найдите лишнее.

Занятия №8-10

Тема: Обязанности технолога на кухне. Истории из жизни известных поваров.

Источник:

<https://cloud.mail.ru/home/студентам/Повара.pptx> - Презентация о поварах.

Задания:

1. **Посмотреть презентацию о поварах, выписать повара и где он работает.**
2. **Написать сообщение про одного из успешных современных поваров на ваш выбор по английски.**
3. **Записать обязанности технолога к себе в тетрадь перевести на русский язык.**

RESPONSIBILITIES

The catering technologist is obliged:

1. Work with standards in the field of catering.
2. To promote the implementation of advanced technological processes of production and improve the organization of public services.
3. Know the range of products manufactured by the enterprise.
4. To carry out the development and approval of new recipes for dishes, confectionery and culinary products with the preparation of relevant regulatory documents (ТТК, STP, TU).
5. Prepare proposals to expand the range and introduce new types of raw materials.
6. Provide production with technological cards in the required quantity according to the range of products.
7. Organize exhibitions, is a consultant to them.
8. To carry out operational control over the quality and adherence to cooking technology, for production processes.
9. Responsible for the implementation of production control and its results.
10. Certify the enterprise
11. To take part in the training, retraining and advanced training of production personnel.

12. To study the factors that are important for the successful implementation of the services provided, demand, the reasons for its increase and decrease, differentiation from the purchasing power of the population.

13. To promote the balanced development of the public catering services sector, to prepare proposals for the selection and change of directions for the development of the assortment, production, business and business activities.

14. To study the market for similar services and its development trends.