**Контрольно-оценочные средства по программе учебной дисциплины**

**«ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

**43.01.09 Повар, кондитер**

Разработчик: Ростовская Галина Ильинична, преподаватель ОБПОУ «КГТТС».

**Содержание**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № |  | стр. |
| 1. | Пояснительная записка | 2 |
| 2. | Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств | 3 |
| 3. | Задания для контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины | 5 |
| 4. | Оценка индивидуальных образовательных достижений | 18 |
| 5. | Информационное обеспечение | 19 |

**Пояснительная записка**

Контрольно-оценочные средства разработаны на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (с учетом требований ФГОС СОО, ФГОС СПО и спецификой получаемой специальности или профессии) по профессии 43.01.09 повар, кондитер. Цель дисциплины: формирование умений для практического использования иностранного языка в будущей профессиональной деятельности/формирование иноязычной коммуникативной компетенции в совокупности ее составляющих: языковой, речевой, социокультурной, компенсаторной и учебно-познавательной.

Дисциплина «ОП.07Иностранный язык в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть образовательной программы. Обучающиеся

проходят подготовку с включением прикладных модулей, соответствующих профессиональной направленности, в т.ч. с учетом применения технологий дистанционного и электронного обучения, утвержденная распоряжением Минпросвещения РФ №Р-198 от 25.08.2021г

Контрольно оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины «ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности». КОС включает контрольные материалы для проведения контроля в форме контрольных и проверочных работ, текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать умениями и знаниями, которые формируют профессиональную компетенцию, и общими компетенциями:

1. Устно и письменно общаться на английском языке на профессиональные и повседневные темы.

2. Переводить со словарем иностранные тексты профессиональной направленности.

3. Самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас

4. Понимать основное содержание аутентичных аудио- или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию. Понимать относительно полно (общий смысл) высказывания на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях общения.

**Паспорт**

* 1. **Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы:**

Цель дисциплины: формирование умений для практического использования иностранного языка в будущей профессиональной деятельности/формирование иноязычной коммуникативной компетенции в совокупности ее составляющих: языковой, речевой, социокультурной, компенсаторной и учебно-познавательной.

Дисциплина «**ОП.07** Иностранный язык в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть образовательной программы.

* 1. **Планируемые результаты освоения дисциплины:**

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами

освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Код ОК,  ПК | Уметь | Знать | Владеть навыками |
| ОК.01 | - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;  - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;  - определять этапы решения задачи;  - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;  - реализовывать составленный план; | - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;  - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте  - алгоритмы выполнения работ в профессиональной  и смежных областях;  - методы работы в профессиональной  и смежных сферах  - структуру плана для решения задач  - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |  |
| ОК.02 | - определять задачи для поиска информации;  - определять необходимые источники информации;  - планировать процесс поиска;  - структурировать получаемую информацию;  - выделять наиболее значимое  в перечне информации;  - оценивать практическую значимость результатов поиска;  - оформлять результаты поиска | - номенклатуру информационных источников,  применяемых в профессиональной деятельности;  - приемы структурирования информации;  - формат оформления результатов поиска информации |  |
| ОК.04 | - организовывать работу коллектива и команды;  - взаимодействовать с коллегами, руководством,  клиентами в ходе профессиональной деятельности | - психологические  основы деятельности  коллектива, психологические особенности личности;  - основы проектной деятельности |  |
| ОК.09 | - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;  - использовать современное программное  обеспечение | - современные средства и устройства информатизации;  - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности |  |
| ОК 10 | - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;  - участвовать в диалогах на знакомые общие  и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;  - кратко обосновывать и объяснить свои действия  (текущие и планируемые);  - писать простые связные сообщения на знакомые  или интересующие профессиональные темы | - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;  - основные общеупотребительные глаголы (бытовую и профессиональную лексику);  - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности  - особенности произношения;  - правила чтения текстов профессиональной  направленности |  |
| ПК 1.4  ПК 2.3 | - приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;  - консультировать потребителей,  оказывать им помощь в выборе супов;  владеть профессиональной терминологией,  в том числе на иностранном языке | - базовый словарный запас на  иностранном языке |  |

**Задания для контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | | |
| **Тема 1** | **Продукты питания и способы кулинарной обработки** | | |
|  | Задания текущего контроля: | | |
|  | **1** | I. Поставьте слова в правильном порядке:  1. Are, books, some, there, the, shelf, on.  2. Cheese, some, the, is, plate, there, on.  3. A, chair, at, is, there, table, the.   1. Phone, in, my, a, is, there, hand? 2. Not, are, any, matches, box, in, the, there. 3. Many, are, pupils, there, classroom, in, this? | |
|  | **2** | **Вставьте: Why, what, how, where:**  1.\_\_\_\_\_\_ is Molly thinking about?  2.\_\_\_\_ don't you wear this funny sweater?  3.\_\_\_\_ does your boyfriend go on Mondays?  4.\_\_\_\_ didn't you come to school yesterday?  5.\_\_\_\_ is Susan wearing?  6.\_\_\_\_ do you think of Fred?  7.\_\_\_\_ often does Derek go running?  8.\_\_\_\_ don't we go fishing this afternoon?  9.\_\_\_\_ much are these pants?  10.\_\_\_\_ tall is Rachel?  11.\_\_\_\_ are they from?  12.\_\_\_\_ far is your school from our house? | |
|  |  |  | |
|  | **Эталоны ответов:** | | |
|  |  | | 1.  1.There are some books on the shelf.  2. There is some cheese on the plate.  3. There is a chair at the table.  4. Is there a phone in my hand?  5. There are not any matches in the box.  6. Are there many pupils in the classroom? |
|  |  | | 2.  1 –What; 2 – Why; 3 – Where; 4 – Why; 5 – What; 6 – What; 7 – How;  8 – Why; 9 – How; 10 – How;11 – Where; 12 – How; |
| **Тема 2** | **Типы организаций питания и работа персонала** | | |
|  | Задания текущего контроля: | | |
|  | **1** | | **1. Соедините названия мест для приёма пищи и их значения:**   |  |  | | --- | --- | | 1. snack bar | A. originally a British public house licensed to serve beer and  other alcoholic beverages. Сustomers get their drinks from the  counter and either stand there or sit at the tables. Some light  snacks like pies and sandwiches are served. | | 2. café/cafeteria | B. a counter where food and drink may be bought and eaten  (e.g. in a railway station on a train) | | 3. pizzeria | C. small restaurant mainly concentrating on cakes,  sandwiches, coffee and tea. Choice of food is often very  limited. | | 4. refectory | D. a place where guests normally come fairly late and stay  until the small hours. Always with dancing and often also  with floor shows. Food is sometimes available. | | 5. buffet | E. a place where students or workers have their lunch, usually  connected with a school, office or factory. | | 6. night club | F. a nice place where meals are served to customers. | | 7. canteen | G. a modest restaurant where customers collect their food on  trays at counters and carry it to tables. Choice of dishes is  based on convenience and speed, with food like hamburgers,  sausages and sandwiches. | | 8. pub | H. a restaurant specializing in pizzas, and other Italian-type  food. | | 9. restaurant | I. a university cafe |   **2. Напишите существительные во множественном числе:**  а wife, a child, the cat, a sheep, a box, a desk, a plan, the goose, a face, a foot |
|  | **Эталоны ответов:** | | |
|  |  | | 1.  1-B; 2-C; 3-H; 4-I; 5-G; 6-D; 7-E; 8-A; 9-F |
|  |  | | 2.  wives, children, the cats, sheep, boxes, desks, plans, the geese, faces, feet; |
| **Тема 3** | **Составление меню. Названия блюд** | | |
|  | Задания текущего контроля**:** | | |
|  | **1** | | **Укажите правильный ответ (в тестовой форме):** 1. After а hard working day I came home and was as hungry as a ….. .  a. wolf b. hunter c. lion d. bird  2.We wanted to have a snack and went to the cafe but unfortunately it was …..  a. full b. free c. packed d. crowded  3. Peter doesn`t like juice, he prefers stewed fruit for ……. .  a. dinner b. breakfast c. lunch d. supper  4. You should know that soup is eaten with a …… .  a. knife b. napkin c. fork d. spoon  5. During the party in the restaurant we were served by polite …… .  a. servants b. waitresses c. managers d. maids  6. During the whole summer bees produce very useful …….. .  a. sugar b. honey c. sweets d. cakes |
|  | **2** | | **Прочитайте и назовите блюдо:**  Ingredients:  3,5 glasses of flour;   * 5 eggs; * 2 teaspoons of salt; * pepper; * 1 kg of meat; * 500g of onions.   Instructions/cooking:   1. 3 glasses of flour sift into the bowl. 2. Blend the eggs with salt in another bowl. 3. Pour the eggs into the bowl with the flour and add some water. 4. Mix the mass until the dough is homogeneous. 5. Let the dough stand still for 20 minutes. 6. Place the dough on the table, add some more flour if necessary and knead it for 10 minutes. 7. Put the dough into the plastic bag and place it into the fridge. 8. Take the minced meat and add chopped onions, salt and pepper to prepare the stuffing. Dust the table with flour. Make the roll from the dough and cut it into small pieces. Make the dough pieces flat and thin. 9. Place some minced meat into the center of a piece of dough piece and pinch edges with the help of the fork or with your fingertips. Repeat this step for the rest of the dough and minced meat. 10. Boil the water and put **……**into it. Add some salt and a bay leaf.   Serve hot with sour cream or butter |
|  | **Эталоны ответов:** | | |
|  |  | | 1.  1 – b; 2 – d; 3 – c; 4 – d; 5 – b; 6 – b. |
|  |  | | 2.  Pelmeni |
| **Тема 4** | **Кухня. Производственные помещения и оборудование** | | |
|  | Задания текущего контроля: | | |
|  | **1.** | | Выполните упражнение в тестовой форме:  1) Kate is … than Ann.  a) beautiful b) beautifuler c) more beautiful  2) Monkeys are … than cats.  a) funny b) funnier c) more funnier  3) Who is the … pupil in your class?  a) good b) goodest c) best  4) Tom is the … pupil in the class.  a) bad b) worst c) baddest  5) This is a very … story.  a) good b) gooder c) better  6) Summer is … than autumn.  a) good b) gooder c) better  7) Mrs Smith is the … teacher.  a) best b) badder c) worse  8) Is Tom … than his brother?  a) clever b) cleverer c) more cleverer  9) This test is the … .  a) difficultest b) most difficult c) difficult  10) This street is … than that street.  a) noisier b) more noisier c) noisiest  11) Who is the … runner in the class?  a) best b) goodest c) most good  12) Are frogs … than snakes.  a) more ugly b) uglier c) ugly  13) The car is … than the bike.  a) better b) badder c) gooder  14) This film is … than that film.  a) interestinger b) more interesting c) interesting  15) This story is … than that story.  a) worse b) badder c) worst  16) Rats are … than mice.  a) biggerer b) bigger c) more bigger |
|  | **Эталоны ответов:** | | |
|  |  | | 1.  1 –c; 2 –b; 3 – c; 4 – b; 5 – a; 6 – c; 7 – a; 8 – b; 9 –b; 10 – a; 11 – a; 12 – b; 13 – a; 14 – b; 15 – a; 16 – b; |
| **Тема 5** | **Кухонная, столовая и барная посуда** | | |
|  | Задания текущего контроля: | | |
|  | **1** | | **Используйте глаголы в скобках в форме Present Simple (в тестовой форме):** |
|  |  | | 1. My wife normally (work) at home. 2. Most days, Tom usually (cycle) to work. 3. What’s your brother doing? He is doing the crossword in the newspaper. He (do) it every day. 4. I’m afraid I’ll lose this game of chess. I am playing very badly. I usually … much better (play). 5. Yes, you can borrow my dictionary. I (use) it a lot, but I am not using it now. 6. We (not travel) by train very often. 7. She (be) particularly generous this week. 8. It is snowing right now. It’s beautiful! I (like) this weather. |
|  | **2** | | **Вставьте 2 форму (Past Simple) следующих глаголов**: have, be, fly, sleep, speak, read, make, pay, swim, have:   1. Mike \_\_\_\_\_\_\_\_\_ a short break in the morning. 2. They \_\_\_\_\_\_\_\_\_ about holidays. 3. We \_\_\_\_\_\_\_\_\_ Alice a nice present. 4. They \_\_\_\_\_\_\_\_\_ well yesterday night. 5. I \_\_\_\_\_\_\_\_\_ in the river last Monday. 6. They \_\_\_\_\_\_\_\_\_ for the hotel. 7. The birds \_\_\_\_\_\_ away. 8. They \_\_\_\_\_\_\_ an interesting book. 9. I\_\_\_\_\_\_\_\_ a good time yesterday. 10. My friends \_\_\_\_ in London two years ago. |
|  | **3** | | **Раскройте скобки, поставив глагол в Present Simple, Past Simple или Future Simple:**  1. I (visit) my grandma tomorrow. 2. She (buy) a new dress yesterday. 3. Tom (call) his friend every day. 4. They (not play) football yesterday. 5. We (not go) there tomorrow. 6. I (not watch) TV every day. 7. Danny (be) in Dublin tomorrow. 8. Mr. Brown (be) busy every day. 9. It (be) very cold yesterday. 10. He (have) many lessons on Tuesdays. 11.. I (see) you soon. 12. Mary (make) a cake two hours ago. 13. I (see) Mike in the office yesterday. 14. We (have) a test in History last week. 15. She (take) a shower every day. 16. They always (talk) quietly. |
|  |  | | **Эталоны ответов:** |
|  | | 1.  1 – works; 2 – cycles; 3 – does; 4 - play; 5 – use; 6 – don’t travel; 7 – is; 8 - like;  2.  1 – had; 2 – spoke; 3 – made; 4 – slept; 5 – swam; 6 – paid; 7 – flew; 8 – read; 9 – had; 10 – were;  3.  1 - will visit; 2 - bought; 3 - calls; 4 – didn’t play; 5 – won’t go; 6 - don’t watch; 7 – will be; 8 – is; 9 – was; 10 – has; 11 – will see; 12 – made; 13 – saw; 14 – had; 15 – takes; 16 – talk. |
|  | |
|  | |
| **Тема 6** | **Обслуживание посетителей в ресторане** | | |
|  | Задания текущего контроля | | |
|  | **1** | | **Исправьте ошибки:**  1.There isn’t many milk in the fridge.  2. How much tomatoes do you need?  3. There is many juice in the cartoon.  4. This dress doesn’t cost many money.  5. How much tigers are there in the zoo?  6. We’ve got few ham. We can’t make any hamburgers. |
|  | **2** | | **Найдите правильный вариант перевода (в тестовой форме):**  1. main knife  a. чайная чашка с блюдцем  2. medium spoon  b. салатник  3. used for cocktails  c. используется для булочек  4. serving large items d. главный нож  5. clear soups  e. обеденная тарелка  6. tea cup and saucer  f. используется для основного блюда  7. salad bowl  g. бульоны  8. used for rolls  h. подача больших кусков  9. used for the main course i. средняя ложка  10. dinner plate  j. используется для коктейлей |
|  | **3** | | **Подберите правильный вариант ответа:**   1. If the weather is fine, guests have meals ........ a. in a smoking section b. on the dance floor c. on the terrace  2. A vase for ... is in the middle of the table. a. flowers b. cigarettes c. pencils  3. First we place.  a. a napkin b. a tablecloth с. a soup plate  4. We light the candle if it is. . a. morning b. evening c. weekend |
|  | **Эталоны ответов:** | | |
|  |
|  |  | | 1.  1. much milk; 2. many tomatoes; 3. much juice; 4. much money; 5. many tigers; 6. little ham;  2.  1 – d; 2 – i; 3 – j; 4 – h; 5 – g; 6 – a; 7 – b; 8 – c; 9 – f; 10 – e;  3.  1 – c; 2 – a; 3 – b; 4 – b; |
| **Тема 7** | **Система закупок и хранения продуктов** | | |
|  | Задания текущего контроля | | |
|  | **1** | | **Поставьте правильную форму глагола to be в предложениях, чтобы употребить Present, Past, Future Continuous (в тестовой форме):** |
|  |  | | 1.I ... taking five courses this semester. 2. Bill ... trying to improve his English. 3. Sue ... writing another book this year. 4. John and Mary ... talking on the phone. 5. … he … writing a letter when his friend comes? 6. I need an umbrella because it ... raining. 7. We ... walking down the street when it began to rain. 8. It was beautiful yesterday when we went out for a walk, it ... not raining, the sun ... shining. . I couldn't get you on the phone last night, who ... you talking to so long? 10. What ... you ... doing when I come? |
|  | **Эталоны ответов:** | | |
|  |  | | 1.  1 – am; 2 – is; 3 – is; 4 – are; 5 - Will … be; 6 – is; 7 – were; 8 – was; was;  9 – were; 10 – will … be; |
| **Тема 8** | **Организация работы официанта и бармена** | | |
|  | Задания текущего контроля | | |
|  | **1** | | Рассмотрите схему. Если Вам все слова знакомы и сервировка понятна, значит Вы хорошо усвоили тему**:** |
|  |  | | https://mulino58.ru/wp-content/uploads/d/2/6/d26abfa175aeebb776119943350575f7.jpg |
|  | **2** | | **Дополните предложения следующими словами:** gadget, chilled, garnish, cork, stem, |
|  |  | | 1. 1.Go and get another bottle of white wine from the fridge. This one isn’t *\_\_\_\_\_* enough. 2. 2.Oh no! The \_\_\_\_\_\_\_ in this bottle is rotten! The wine smells like vinegar! 3. 3.We’ve got a new \_\_\_\_\_\_\_ for crushing plastic for recycling. 4. 4.The long \_\_\_\_\_\_\_ on this champagne flute is so elegant! 5. 5.You should \_\_\_\_\_\_\_ a Pina Colada cocktail with a slice of pineapple. |
|  | **Эталоны ответов:** | | |
|  |  | | 2.  1. chilled; 2. cork, 3. gadget, 4. stem, 5. garnish; |
| **Тема 9** | **Кухни народов мира и рецепты приготовле ния блюд** | | |
|  | Задания текущего контроля | | |
|  |  | |  |
|  | **1** | | **Прочитайте и постарайтесь понять содержание текста:**  Russia is a huge country and that is why Russian cuisine is a rich collection of diverse cooking traditions. Russian food has its own peculiarities due to the country’s severe climate in winter and its forests rich in berries, mushrooms in summer. Traditional Russian dishes are often made of vegetables, different crops, dairy products, fresh-water fish, poultry and meat.  For breakfast Russian people usually have milk porridge, syrniki (made of fresh cottage cheese and fried on a pan), an omelette. Perhaps, the only dish which is as delicious as sirniki is blini or pancakes. Lunch is more sufficient and it often consists of salad, a plate of soup and a main course. For dinner the Russians love fish and meat dishes with garnish (rice, buckwheat, mashed potatoes, potatoes in jackets and stewed cabbage). Traditional pelmeni (meat dumplings), holodetz (meat jelly with pieces of meat, carrot and garlic) or golubtsy (cabbage rolls with minced meat) are special masterpieces of the national culinary art. The most traditional Russian salads are Olivier, “Dressed herring salad” and vinaigrette. All of them are a nourishing mixture of various ingredients such as boiled eggs, boiled vegetables (potatoes, carrots, beetroot), sausage or meat, onions, green peas and cucumbers.  Russian cuisine is famous for the variety of soups: shchi (cabbage soup), borshch (red beetroot soup), ukha (fish soup), solyanka (thick soup made of pickled veggies, meat and sausage) and rassolnik (pickle soup). A plate of hot and spicy soup helps to stay warm during long cold winters. And one of the favourite soups during hot summers is okroshka (cold vegetable and sausage soup based on kvas). All kinds of soups are normally dressed with sour-cream. It is notable that Russian people eat bread with all dishes.  Traditional Russian drinks are hot black tea with jam or honey, compote (stewed fruit drink), kvas (drink made from rye bread), kissel or mors.  It is worth saying that Russian cuisine is famous for its natural products. The Russians are good at preserving fruits, vegetables and mushrooms. Classic Russian appetizers: pickled cabbage, tomatoes, a herring, crispy cucumbers, red caviar and even apples – are always on a festive table.  Russian people have always been known for their hospitality. They are happy to welcome guests with lavish dinners with abundance of food on the table. |
|  | **2** | | **Еще раз прочитайте текст и отметьте предложения *T* (true) of *F* (false), (верно, неверно) в тестовой форме:**   1. Russian cuisine is rich and varied. \_\_\_ 2. Traditional Russian dishes are often made of vegetables, different crops, dairy products, fresh-water fish, poultry and meat. \_\_\_ 3. For breakfast Russian people usually have some sandwiches. \_\_\_ 4. For dinner the Russians love fish and meat dishes with garnish. \_\_\_ 5. The most traditional Russian salads are Greek salad and Caesar salad. \_\_\_ 6. Russian cuisine isn`t famous for the variety of soups. \_\_\_ 7. A plate of hot and spicy soup helps to stay warm during long cold winters. \_\_\_ 8. Russian people don`t eat bread with all dishes. \_\_\_ 9. Traditional Russian drinks are cappuccino and latte. \_\_\_ 10. Russian people have always been known for their hospitality. \_\_\_ |
|  | **3** | | **Подбери к словам левого столбика определения из правого (в тестовой форме):**   |  |  | | --- | --- | | 1. porridge | **a)** a particular [style](https://www.ldoceonline.com/dictionary/style) of [cooking](https://www.ldoceonline.com/dictionary/cook) | | 2. pancake | b) [oats](https://www.ldoceonline.com/dictionary/oat) that are [cooked](https://www.ldoceonline.com/dictionary/cook) with [milk](https://www.ldoceonline.com/dictionary/milk) or water and served hot for [breakfast](https://www.ldoceonline.com/dictionary/breakfast) | | 3. dumpling | c) [soft](https://www.ldoceonline.com/dictionary/soft) white [cheese](https://www.ldoceonline.com/dictionary/cheese) made from [sour](https://www.ldoceonline.com/dictionary/sour) [milk](https://www.ldoceonline.com/dictionary/milk) | | 4. jam | d) [eggs](https://www.ldoceonline.com/dictionary/egg) mixed together and cooked in hot [fat](https://www.ldoceonline.com/dictionary/fat), sometimes with other foods added | | 5. honey | e) the [preserved](https://www.ldoceonline.com/dictionary/preserve) [eggs](https://www.ldoceonline.com/dictionary/egg) of [various](https://www.ldoceonline.com/dictionary/various) large fish, eaten as a special very [expensive](https://www.ldoceonline.com/dictionary/expensive) food | | 6. caviar | f) a thin flat round cake made from flour, milk, and eggs, that has been cooked in a flat pan and is eaten hot. | | 7. omelette | g) a [thick](https://www.ldoceonline.com/dictionary/thick) [sweet](https://www.ldoceonline.com/dictionary/sweet) [substance](https://www.ldoceonline.com/dictionary/substance) made from boiled fruit and sugar, eaten especially on bread | | 8. buckwheat | h) a [sweet](https://www.ldoceonline.com/dictionary/sweet) [sticky](https://www.ldoceonline.com/dictionary/sticky) substance produced by [bees](https://www.ldoceonline.com/dictionary/bee), used as food. | | 9. cuisine | i) a round [lump](https://www.ldoceonline.com/dictionary/lump) of [flour](https://www.ldoceonline.com/dictionary/flour) and [fat](https://www.ldoceonline.com/dictionary/fat) [mixed](https://www.ldoceonline.com/dictionary/mix) with water, cooked in boiling liquid and served with meat | | 10. cottage cheese | j) a type of small [grain](https://www.ldoceonline.com/dictionary/grain) used as food for chickens, and for making [flour](https://www.ldoceonline.com/dictionary/flour) | |
|  | **Эталоны ответов:** | | |
|  |  | | 2.  1 – T, 2 – T; 3 – F; 4 – T; 5 – F; 6 – F; 7 – T; 8 – F; 9 – F; 10 – T.  3.  1 – b; 2 - f, 3 – i; 4 – g; 5 –h; 6 – e; 7 – d; 8 – j; 9 – a; 10 – c; |
| **Дифференцированный зачет** | | | |
|  |  | | **1 вариант**  **1. Прочитайте и постарайтесь понять меню, письменно переведите на русский язык Starters, Side dishes, Egg and cereal dishes**:  **Menu**  **Starters:**  ● Vienna - style salad (asparagus, boiled tongue, green peas, cream, dill), dressed with mayonnaise.  ● Liver pate (beef liver, onion, carrot, butter), decorated with butter and egg.  ● Eggs “Benedict” (poached egg on fried slice of bread with bacon or salmon), served with Holland sauce on the top (yolk, butter, lemon juice, water, salt, pepper)  **Soups:**  ● Beetroot soup (boiled beetroot, potatoes and egg, fresh cucumber, green onion, dill, parsley), served cold with sour - cream.  ● Lobster soup served with croutons.  **Main courses:**  ● Baked mackerel stuffed (grated carrot, boiled potatoes, dry mustard, parsley, lemon), served with rice and marinated sweet pepper and hot chili pepper.  ● Scottish - style egg in mince (boiled egg, wrapped in minced beef with mustard, coated in bread crumbs, fried in oil), served with sweet sauce.  **Side dishes**:  Spicy potatoes with peas (green chili pepper, olive oil, cumin, ginger, potatoes, peas, chopped coriander).  Boiled rice  **Desserts:**  ● Curd pancakes, served with honey or sour cream.  ● Blueberry dessert, served with whipped cream.  ● Grapes with mint (halves of grapes, mint liquor, covered with sour – cream and brown sugar), served immediately after preparing with a mint leave on the top.  **Egg and cereal dishes**:  ● Spanish omelet with mushrooms (eggs, boiled potato, champignons, onion, tomato, bacon, butter), served with grated cheese and vegetables.  ● Buckwheat kasha with milk  **2. Соотнесите блюда со следующими разделами меню:**  roast beef with new potatoes and green salad, cheesecake, fried cod (fish) with roast potatoes, prawn cocktail, grilled steak with broccoli, tomato salad, chicken curry, fruit salad, pike-perch rolls, mushroom soup, vegetable risotto, spaghetti, Bolognese pizza, chocolate cake. potato salad, baked salmon with boiled vegetables, banana and coconut whip, jellied calf’s tongue  **starters**  **main courses**  **desserts**  **3. Отвечая на вопросы, опишите свои привычки в еде:**   1. What time do you eat the main meals of the day? 2. Do you eat regularly? 3. What do you most often eat for breakfast, lunch and dinner? 4. Do you know what food is healthy and what is not? 5. Do you eat a lot of sweets or fast food and drink a lot of fizzy drinks?   **4. Прочитайте и постарайтесь понять. Ниже дан список блюд, которые готовят из одних и тех же продуктов, переведите письменно выделенные строчки и ответьте на вопросы, данные ниже**:  **eggs:        scrambled eggs, soft-boiled eggs, an omelette, bacon and eggs**  **tomatoes:**fresh tomato salad, tomato soup, tomato ketchup, tomato juice  **apples:**apple pie, fruit salad, apple compote, baked apples  **meat:**hotpot, tinned ham, roast turkey, pork chop, pot roast  **potatoes:  baked potatoes, boiled new potatoes, chips, mashed potatoes**  **fish: boiled pike-perch, fried cod, steamed salmon, baked fish**  **Какое из блюд, по-вашему:**  a) the tastiest  b) the healthiest  c) the most popular in Russia  **2 вариант**  **1. Прочитайте и постарайтесь понять меню, письменно переведите на русский язык Starters, Side dishes, Milk and cereal dishes:**  **Menu**  **Starters:**  ● Black caviar, served with butter and toasts  ● Cold meat assorted (ham, cold boiled veal, tongue, sausage, chicken roll), served with fresh cucumber, tomato, lettuce leaf, horseradish and mustard.  ● Curds with tomato (tomato, filled with curds with garlic, tarragon and freshly ground black pepper), served chilled.  **Main courses:**  ● Vegetable Golubtsy - Cabbage rolls (carrot, onion, celery and parsley mince wrapped in a cabbage leaf, stewed with tomato), served in a casserole  ● Fried octopus, served with grated cheese.  ● Herring in cabbage leaf (herring stuffed with mint leaf, wrapped in cabbage leaf, baked in foil), served with sauce (cream, garlic and lemon).  ● Hare with mushrooms (hare, onion, garlic, champignons), served in sauce made from sour - cream, dry red wine, pepper, cloves and dry spicy herbs.  ● Chicken fillet with vermouth, served with fried mushrooms and onion on the top, decorated with parsley  **Side dishes:**  Boiled new potatoes with dill  Stewed vegetables  Fried mushrooms  **Desserts:**  ● Blueberry dessert, served with whipped cream.  ● Fresh peach with mint and bay leaf syrup (sugar, mint, bay leaf, lime juice), served chilled with whipped cream and biscuits.  **Milk and cereal dishes:**  ● Fried cheese (slices of cheese, coated in egg and bread crumbs, fried in oil), served with herbs and fresh tomato.  ● Goorievskaya kasha (layers of semolina kasha, jam, baked milk, nuts, candied fruit, butter, sugar).  **2. Ответьте на любые 4 вопроса о себе. Запишите вопросы и ответы в форме диалога:**  1. Is your future profession a cook?  2. Do your parents approve of your choice?  3. Who is the best cook in your family?  4. Are there cooks among your relatives?  5. Where would you like to work after college?  6. What do you like in your profession  **3. Соотнесите блюда со следующими разделами меню:**  roast beef with new potatoes and green salad, cheesecake, fried cod (fish) with roast potatoes, prawn cocktail, grilled steak with broccoli, tomato salad, chicken curry, fruit salad, pike-perch rolls, mushroom soup, vegetable risotto, spaghetti, Bolognese pizza, chocolate cake. potato salad, baked salmon with boiled vegetables, banana and coconut whip, jellied calf’s tongue  **starters**  **main courses**  **desserts**  **4. Соотнесите названия продуктов со способами их обработки и приготовления. Каждый продукт можно приготовить несколькими способами**:  **A**. onion, potatoes, carrots, eggs, cheese, mushrooms, meat, fish, bread  **B.** chop, peel, fry, boil, bake, roast, grate, grill, slice, stew, steam  Например: onion – chop, peel, grill, fry |

**Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Процент результативности (правильных ответов)** | **Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений** | |
| **балл (отметка)** | **вербальный аналог** |
| 90 ÷ 100 | 5 | отлично |
| 75 ÷ 89 | 4 | хорошо |
| 60 ÷ 74 | 3 | удовлетворительно |
| менее 60 | 2 | неудовлетворительно |

**Основные печатные и/или электронные издания**

1. Голубев А.П., Балюк Н.В., Смирнова И.Б. Английский язык: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2020.
2. Гончарова Т. А., Стрельцова Н. А. Английский язык для профессии «Повар-кондитер». – М., КНОРУС, 2019
3. Зорина Е. Г., Иванова М. Ю. Английский язык для специальности «Технология продукции общественного питания»: учебник/ Е. Г. Зорина, М. Ю. Иванова М.: КНОРУС, 2022. – 218 с.
4. Свешникова Н. А. Английский язык в общественном питании и поварском деле. Практикум: учебное пособие/ Н. А. Свешникова – Москва: КНОРУС, 2022 – 296 с.
5. Щербакова Н.И., Звенигородская Н.С. English for Cooking and Catering: учебник для студентов учреждений СПО. — М., Издательский центр «Академия», 2021

**Дополнительные источники:**

1. Выборова Г.Е Сборник упражнений по английской грамматике к базовому курсу «Easy English». - М.: АСТ-ПРЕСС, 2019
2. Голицынский Ю.Б. Грамматика: Сборник упражнений. – СПб, КАРО, 2018

3. Мюллер В.К. Англо-русский словарь, русско-английский. - М.: Рус.яз.- Медиа, 2019

4. Онлайн-словари ABBYY Lingvo. - <URL:http://www.abbyyonline.ru>

5. Cambridge Dictionaries Online. - URL: <http://dictionary.cambridge.or>

6. URL: <https://elearning.academia-moscow.ru/personal/courses/> -

7. Электронный ресурс «Английский язык on-line». Форма доступа: <http://www.english.language.ru>

8. Электронный ресурс «Английский для всех. Форма доступа: <http://english-language.chat.ru>

9. [www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy](http://www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy)

10. [www.britannica.com](http://www.britannica.com) (энциклопедия «Британника»).

11. Video Resources

12. news.sky.com/skynews/video