

**Фонд оценочных средств
для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации
по учебной дисциплине**

СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности

по специальности

**19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и
специализированных пищевых продуктов**

1. Паспорт фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств (далее - ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших рабочую программу учебной дисциплины СГ.02 Иностранный язык.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачёта.

ФОС разработан на основании рабочей программы учебной дисциплины СГ.02 Иностранный язык (Английский язык).

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения учебных дисциплин; оценка компетенций обучающихся.

Контролируемые компетенции:

ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.

Контролируемые знания и умения:

уметь: общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;

знать: лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности

Форма промежуточной аттестации освоения учебной дисциплины - экзамен

Перечень оценочных средств по разделам рабочей программы учебной дисциплины для текущего контроля, промежуточной аттестации

Разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочное средство	Промежуточная аттестация
		Текущий контроль	
Раздел 1. Моя специальность. Сфера будущей деятельности 1.1 Моя будущая специальность 1.2 Сфера будущей деятельности - ресторан	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 9	Собеседование Задания для самостоятельной работы Контрольная работа Рабочая тетрадь	
Раздел 2. Кухни народов мира 2.1. Питание в США и Великобритании 2.2. Питание в России 2.3. Кухни народов мира	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 9	Задания для самостоятельной работы Собеседование Контрольная работа Рабочая тетрадь	
Раздел 3. Приготовление пищи. Здоровое питание 3.1. Продукты питания и их обработка 3.2. Здоровое питание	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 9	Собеседование Задания для самостоятельной работы Контрольная работа Рабочая тетрадь	
Раздел 4. Обслуживание 4.1. Меню 4.2. Сервировка стола 4.3. Стили обслуживания	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 9	Задания для самостоятельной работы Собеседование Контрольная работа Рабочая тетрадь	
Раздел 5. Деловая поездка за рубеж. Страна изучаемого языка 5.1. Подготовка к поездке 5.2. Командировка в страну изучаемого языка	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 9	Собеседование Задания для самостоятельной работы Контрольная работа Реферат	
Раздел 6. Устройство на работу 6.1. Устройство на работу	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6	Собеседование Задания для самостоятельной работы Контрольная работа Рабочая тетрадь	

	ОК 7 ОК 9		
Экзамен			Материалы для экзамена

2. Оценка освоения курса

Предметом оценки освоения учебной дисциплины являются общие и профессиональные компетенции, умения, знания.
Соотношение типов задания и критериев оценки представлено в таблице

№	Тип (вид) задания	Критерии оценки
1	Тесты	Таблица 1. Шкала оценки образовательных достижений
2	Устные ответы	Таблица 2. Критерии и нормы оценки заданий по устной и письменной речи, чтению и переводу текста
3	Практическая работа	Выполнение не менее 80% - положительная оценка
4	Проверка конспектов, рефератов, творческих работ, презентаций	Соответствие содержания работы заявленной теме; правилам оформления работы

Таблица 1

Шкала оценки образовательных достижений (лексических и грамматических тестов)

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
89 ÷ 80	4	хорошо
79 ÷ 70	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

Критерии и нормы оценки заданий по устной речи

«5»	за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором обучающиеся легко ориентируются, за умение связывать теорию с практикой, высказывать и обосновывать свои суждения. Отличная отметка предполагает грамотное, логическое изложение ответа
«4»	если обучающийся полно освоил материал, владеет понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, грамотно излагает ответ, но содержание, форма ответа имеют отдельные недостатки
«3»	если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, не умеет доказательно обосновывать свои суждения
«2»	если обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении понятий, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал
«1»	за полное незнание и непонимание учебного материала или отказ отвечать

Критерии и нормы оценки заданий по письменной речи

Баллы	Коммуникативная задача	Лексика	Орфография
«5»	Коммуникативная задача решена, языковые погрешности отсутствуют. Соблюдены правила оформления текста	Учащийся показал знание запаса лексики по теме и успешно использовал ее с учетом норм иностранного языка	Нет орфографических ошибок. Имеющиеся неточности не мешают пониманию текста.
«4»	Коммуникативная задача решена, немногочисленные языковые погрешности не препятствуют пониманию текста. Соблюдены правила оформления текста	Учащийся показал знание запаса лексики по теме и успешно использовал ее с учетом норм иностранного языка.	Почти нет орфографических ошибок. Имеющиеся неточности не мешают пониманию текста.
«3»	Коммуникативная задача решена, но лексические погрешности препятствуют пониманию. Соблюдены основные правила оформления текста	Учащийся использовал достаточный объем лексики, допуская отдельные неточности в употреблении слов или ограниченный запас слов, но эффективно и правильно, с учетом норм иностранного языка	Допустимо несколько орфографических ошибок, которые не затрудняют понимание текста
«2»	Коммуникативная задача решена, но лексические погрешности препятствуют пониманию текста. Не соблюдены правила оформления текста	Учащийся использовал ограниченный запас слов, не соблюдая нормы иностранного языка.	Имеются многочисленные орфографические ошибки, некоторые из них могут приводить к непониманию текста

«1»	Коммуникативная задача не решена. Не соблюдены основные правила оформления текста	Учащийся не смог правильно использовать лексический запас для выражения своих мыслей или не обладает необходимым запасом слов	Правила орфографии не соблюдаются
-----	---	---	-----------------------------------

Критерии и нормы оценки заданий по чтению и переводу

«5»	Содержание текста (основная мысль, главные факты) понято. Вид текста определён		
«4»	Основное содержание текста (основная мысль, главные факты) понято. Вид текста определён.		
«3»	Большая часть текста понята, значительное количество лексико-грамматических погрешностей, не очень существенных для понимания текста		
«2»	Понята меньшая часть текста, понимание текста осложнено незнанием лексико-грамматических конструкций		
«1»	Текст не понят		

Критерии и нормы оценки на экзамене

Оценки **«отлично»** заслуживает обучающийся, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять практическое задание, усвоивший общие и профессиональные компетенции, соответствующие ФГОС, усвоивший взаимосвязь основных понятий тем и их значение для приобретаемой специальности, проявивший творческие способности. Обучающийся освещает различные вопросы программного материала, делает содержательные выводы, демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации, в том числе Интернет - ресурсов.

На оценку **«хорошо»** оценивается ответ, если обучающийся при ответе продемонстрировал системные знания и умения по поставленным вопросам. Содержание вопроса изложил связно, грамотным языком, раскрыл последовательно суть изученного материала, демонстрируя прочность полученных знаний и умений, но при ответе были допущены незначительные ошибки, нарушалась последовательность изложения или отсутствовали некоторые несущественные элементы содержания тем.

Оценки **«удовлетворительно»** заслуживает обучающийся, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности/профессии, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой, но, у обучающегося обнаружены неточности в развернутом раскрытии понятий, терминов, определений, план ответа выстроен непоследовательно, в ответе допущены погрешности, исправленные под руководством преподавателя.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется обучающемуся, если в ответе обнаружены пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, недостаточно раскрыты понятия, термины, допущены принципиальные ошибки в выполнении практических заданий. Ответ содержит ряд серьезных неточностей. Выводы поверхностны.

ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ

КОНТРОЛЬ СФОРМИРОВАННОСТИ УМЕНИЙ ПОИСКОВОГО ЧТЕНИЯ

Цель: проверить уровень сформированности умений студентов в чтении с извлечением необходимой информации.

Продолжительность контрольной работы: не более 20 минут.

Технология оценивания: Задания по чтению оцениваются следующим образом: за каждый правильный ответ студент получает 1 балл. Максимальное количество баллов — 11.

Формат контрольной работы:

Задание	Количество вопросов	Проверяемые умения	Тип задания
Чтение с извлечением необходимой информации	11	Извлечение необходимой информации	Ответить на вопросы к тексту

Answer the questions to the text: Eating out in Moscow

Some years ago there were only few canteens, cafes and restaurants where people could have lunch, dinner or a snack in Moscow. Nowadays there are a lot of different places here where we can eat food at reasonable price and take someone for lunch on business.

If you want to eat on the run, you should go to a fast-food restaurant: McDonalds, "Russian Bistro" or Pizza Hut. They are very popular now. The first Russian-Canadian restaurant McDonald`s was opened in 1990. The service is quick: you enter the restaurant, come up to the counter, make your choice, pay the money, take the tray with your dishes and occupy any vacant table. The menu card offers you single or double hamburgers, cheeseburgers, fillet of fish, fried crisp potatoes. For a drink, you can order "Coca-Cola", "Fanta", "Sprite", tea or coffee.

If you are in a hurry, you can have a snack in a bar. There are many kinds of bars in Moscow: snack bars, express bars, milk bars, beer bars. Besides, if you are hungry but have too little time for eating, you can take a quick bite in a cafe "Russian Bistro" or "Russian Bliny".

But if you seek the gastronomical experience of your life, you should visit "Yar" or "Metropol". Many new restaurants keep the old traditions of the Russian cuisine and hospitality. Each restaurant has its specialties of the house.

In European, American and oriental restaurants of Moscow you can order international dishes although each restaurant as a rule specializes in one of the national cuisines.

The French cuisine has had the leading role in Moscow homes and restaurants since Peter the Great's times. In today's Moscow you can find a classical choice of French dishes at the art restaurant "Nostalgie". The restaurant has a vast wine list and a sommelier to help you make the right choice.

Italian cuisine in Moscow is one of the most popular. Best Moscow restaurants, "Pizza Express" for example, offer you a great choice of pasta with different sauces as well as many pizzas — *Neapolitana*, *4 Seasons*, *Margarita*.

North America cuisine is also very popular in Moscow. The main food for modern Americans and Canadians is vegetables and fruit salads. Steak-house restaurants are proud of meat dishes. The leading dish here is American steak.

If you are interested in the culinary arts of Indochina, you have to visit popular Chinese, Japanese or Korean restaurants. The people of Indochina eat practically every kind of food, but in the culinary art they don't use European dairy products. They almost never use salt but they use soya sauce, rice wine, vegetable`s oil.

It is impossible to describe all the variety of dishes of different countries. Our advice is to visit these restaurants and taste everything yourself.

1. Where can you eat on the run in Moscow?
2. When was the first McDonalds opened in Moscow?
3. Why are the restaurants of quick service so popular nowadays?
4. What does the menu card offer to the customers of McDonalds?

5. What kinds of bars can you find in Moscow?
6. What restaurants with traditional Russian cuisine are there in Moscow?
7. Where can people try national dishes of different countries?
8. Where can you find a classical choice of French dishes?
9. What are the most popular Italian dishes with Muscovites?
10. What is the leading meat dish in American restaurants?

ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ ЗНАНИЯ ЛЕКСИКИ

1. Цель: контроль практического владения лексическими единицами по теме «The staff of the restaurant»

2. Формат контрольной работы

Задание	Проверяемые элементы	Тип текста	Тип задания
1	Владение лексическими единицами	Лексические упражнения	Множественный выбор
2			Множественный выбор
3			Перевод предложений

3. Продолжительность работы: 15 минут.

4. За каждый правильный ответ учащийся получает 1 балл.

1. Make up sentences:

The barman		health and safety, cooks and waiters instructions
The chef cook		factory organization in the cold shop and in the hot shop
The financial director		wages, accounts
The head waiter	is responsible for	planning the menu
The production director		recipes of cocktails
The marketing director		public relations and publicity
The personal director		service personnel

2. Complete the sentences with the words in the frame:

headwaiter, factory, waiter, chef-cook, waitress, shop, manager in the restaurant, technologist

The production director Mrs. Thompson is responsible for organization in the cold shop and in the hot At 10 o'clock in the morning she goes to the kitchen and speaks with the about the menu. The Nike meets the guests in the hall, greets them and shows them to their tables. The Viktor dusts his tables and chairs, changes table-cloths on the tables and the flowers in the vases. The Katarina serves lunch till five o'clock today. The Mr. Snow tells the cooks about the technology of fish dishes. My future profession is

3. Translate into Russian:

1. The restaurant is located in the very heart of the city.
2. Friendly staff will make your stay in the restaurant pleasant.
3. The restaurant offers 24-hour service and security system.
4. Unique design of the dining room gives you the atmosphere comfort and style.
5. It is the best place to taste various dishes of Russian cuisine.
6. It is an ideal place for birthdays and banquets.
7. There is a beer bar famous for its German beers.
8. At the service bureau you can order a taxi.

КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА ЧТЕНИЕ READING

Цель: проверить уровень сформированности умений студентов в трех видах чтения: с пониманием основного содержания прочитанного; с извлечением необходимой информации; с полным пониманием прочитанного текста.

Продолжительность контрольной работы: 45 минут.

Технология оценивания: за каждый правильный ответ студент получает 1 балл. Максимальное количество баллов - 26. Количество вариантов - 3.

Формат контрольной работы:

Задание	Проверяемые умения	Тип задания
1. Чтение с пониманием основного содержания	Понимание основного содержания предложения, текста	Множественный выбор: дополнение предложений подходящими словами из слов, приведённых в рамке
2. Чтение с извлечением необходимой информации	Извлечение необходимой информации	Ответить на вопросы к тексту
3. Чтение с полным пониманием прочитанного	Понимание логических связей в предложении	Множественный выбор: выбрать один из четырёх вариантов

Образец задания:

1. Complete the sentences with the words in the frame: My College

1 restaurant, 2 college, 3 university, 4 semesters, 5 technologist, 6 four years, 7 specialist, 8 graduation, 9 students, 10 uniform, 11 three courses, 12 experience, 13 examinations
--

At the College of Service young people can get good knowledge and to become a good (1) The period of study in my college is (2) Each school year comprises two (3) The student is expected to take 5-8 (4) each school year. After a student has successfully completed four years of study and acquired all credits and examinations he is ready for (5) The students do not have to wear a (6) at my college. After finishing the (7) young people can start working or enter an (8) Vera Nikitina will be a cooking and catering professional: a cook or a (9) Every year (10) from year 2 do practice work at the (11) This practice gives the students much information and more (12) in preparing new dishes. At the end of the practice time the students have to prepare (13): soup, a main course and dessert.

2. Answer the questions to the text: The restaurant “British Style”

Cindy Mitchell works as a technologist at the restaurant “British Style”. It is a big restaurant in the centre of London. It can cater many guests at a time. People usually come here to eat. The dining room of the restaurant is decorated in European style. The restaurant is famous for its dishes of British cuisine. The menu offers a variety of dishes from which the guests can choose. All dishes are always fresh. The restaurant is open for dinner from 6 o'clock to 12 o'clock in the evening six days a week from Tuesday to Sunday. It is closed on Monday because the staff has a rest. There are many people on the staff. They can be divided into two groups. One group works in the dining room. They serve the customers. Another group works in the kitchen. They prepare meals for the customers. Cindy has a lot of work to do. She plans the menu and manages the staff in the kitchen. The guests come to the restaurant. The headwaiter meets them in the hall, greets them and shows them to their tables. They guests choose the restaurants with good service.

1. Where is “British Style” located?
2. What is a design of the restaurant hall?
3. When is the restaurant closed?
4. What kind of groups are there on the staff?
5. Who works as a technologist?
6. What are the duties of the technologist?
7. What does the menu offer?

8. Who meets the guests?
9. What for is “British Style” famous?

3. Make up sentences:

1. The waiters a) keep the kitchen clean b) learn to make garnishes and decorations on the dishes c) set the tables
2. The customers ... a) choose the restaurants with good service b) serve tables covers c) wash the dishes
3. The cooks... a) manage the staff in the kitchen b) make cooks and waiters instructions c) make meat dishes and sauces for the main course
4. The headwaiters ... a) clean and cuts the vegetables b) know a lot of recipes of cocktails c) control and coordinate the work of the staff in the dining room

4 семестр

ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ ЗНАНИЯ ЛЕКСИКИ

1. Цель: контроль практического владения лексическими единицами по теме «Ukrainian meals»
2. Формат контрольной работы

Проверяемые элементы	Тип текста	Тип задания
Владение лексическими единицами	Лексические упражнения	Множественный выбор

3. Продолжительность работы: 15 минут.

4. За каждый правильный ответ учащийся получает 1 балл. Максимальное количество баллов — 23.

Complete the sentences with the words in the frame:

cooking, borsch, countries, food, women, sugar, symbol, fish, cherries, second, potatoes, cabbage, Ukraine, fresh, sunflower, boiled, meat, components, dishes, juice, recipe, drinks, apples

Ukrainian meals

Among the first impressions for all the visitors who come to Ukraine is its national (1)..... . Since old time Ukrainian cuisine is diverse and unique. It has a rich history and is very popular in Slavic (2)

People in Ukraine like to eat tasty food cooked of (3) products. Fast food is not very popular in Ukraine as Ukrainian women prefer to cook at home. And many of them are real masters at (4) Ukrainian (5) always collected recipes of cooking different dishes. This tradition is kept nowadays as well.

The most famous dish is perhaps the (6) It is a vegetable soup, made of beets, (7), tomatoes, carrots and potatoes. They also add garlic, onion, dill and meat. There are many varieties of this dish. It has up to 20 (8) There is a proverb that says: “Each hostess has her borsch” as there is a lot of variants to cook it.

Soups are very popular in (9): *sherba* (fish soup), chicken broth, noodle soup, pea soup, mushroom soup and milk soup. Those, who like (10), would appreciate *ukha* (*yushka*). It’s a clear soup, made from various types of fish.

Next on the list is the *vinegret* salad – salad of beetroot with (11) oil and vinegar. People also add cooked and chopped (12), sauerkraut or pickles, onions, herbs and carrots.

Ukrainians cook meat in different ways. You will be able to try cutlets, boiled meat, meat dumplings, fried and roasted (13) here. People usually have meat as the (14) course or as a main course. As a garnish they usually have fried, (15) or mashed potatoes, vegetables cooked in different ways. Of course, everyone knows about Ukrainian *salo* (lard). Nobody leaves Ukraine not having tried one.

There are a lot of (16) cooked from flour. Breads and wheat products are also important for Ukrainians. For example, they cook traditional wedding bread called *korovai*, which is a (17) of national

hospitality. Easter cake is known as *paska*. The (18) of *paska* varies from place to place, but it usually includes milk, butter, eggs, (19) and raisins. In Ukraine you can try *varenyky*, pancakes, *halushkas*, *pirohi*.

They are small pastries or dumplings, which can be stuffed with mashed potatoes, cottage cheese, (20) or strawberries.

Among traditional (21) you will find *kvas*, *uzvar*, stewed fruit, (22), sour milk. Traditionally Ukrainian alcoholic drinks are not very strong. They are good wines, honey drinks and beer. Stronger drinks, like *horilka*, traditionally had herbs and were used in small doses to warm the body but not to make the person drunk.

Traditional Ukrainian drink is *uzvar* – compote, made of dried (23) and pears.

ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ СФОРМИРОВАННОСТИ УМЕНИЙ ПЕРЕВОДА

Цель: проверить уровень сформированности умений студентов перевода профессионально - ориентированного текста (кулинарного рецепта) со словарём.

Время выполнения работы 10-15 минут.

Translate the recipe:

Cheese salad

Ingredients

1 cup mayonnaise

1/4 cup grated Parmesan cheese

1/4 cup chopped parsley

2 garlic cloves, minced

2 tbsp milk

1 1/2 tsp dried basil leaves, crushed

2 cups of any hard cheese

1 cup 5 cm julienne-cut carrots

1 cup cherry tomato halves

1/2 cup walnuts, toasted

Directions

Combine mayonnaise, Parmesan cheese, parsley, garlic, milk and basil; mix well. Add all remaining ingredients except walnuts; mix lightly. Chill. Stir in walnuts just before serving.

Variation: Substitute 2 cups spiral noodles, cooked for tortellini.

СОБЕСЕДОВАНИЕ ГОВОРЕНИЕ (ДИАЛОГИЧЕСКАЯ РЕЧЬ)

1. Цель: проверить уровень сформированности умений обучающихся использовать устную речь для решения коммуникативных задач, общаться (устно) на иностранном языке на профессиональные темы с опорой на образец, диалог.

Уровень сложности проверяемых умений различается по степени самостоятельности высказывания, сложности тематики, сложности и разнообразности используемого языкового материала.

Задание	Проверяемые умения	Тема	Время выполнения
Диалогическое высказывание по теме	Умение высказываться по теме, логично строить свое высказывание, владеть грамматическими структурами и словарным запасом в соответствии с поставленной задачей	«В ресторане»	10 -12 мин

Make the dialog complete: At the restaurant

Waiter: Good day, madam! Can I help you?

Guest:

Waiter: Would you like this table at the corner?

Guest:

Waiter: Good. This is a nice table by the window.

Guest:

Waiter: Here is a menu card. We have a big choice of soups: vegetable cream soup, chicken noodle soup, milk soup, clear soup.

Guest:

Waiter: I can recommend baked fish with fried potatoes, roast chicken with rice, roast beef with vegetables for main courses.

Guest:

Waiter: We have fruit salads, fruit juices, ice cream with chocolate, coffee, tea.

Guest:

Waiter: So, you have chicken noodle soup, roast beef with vegetables, apple juice.

Waiter: Here is your order. Good appetite!

Guest:

Waiter: 50 dollars and 50 cents.

Guest:

Waiter: Thanks. You are always welcome

МАТЕРИАЛ ДЛЯ ЗАЧЁТА

Цель: проверить знание лексических единиц, уровень сформированности умений студентов в чтении с пониманием основного содержания прочитанного, контроль умений перевода текста профессиональной направленности

Продолжительность работы: 45 минут.

Формат контрольной работы:

№ задания	Проверяемые умения	Тип текста	Тип задания
1	Владение лексическими единицами. Понимание основного содержания текста	Тексты информационного характера: 1 вариант - "Британская кухня" 2 вариант - "Американская кухня" 3 вариант - "Русская кухня" 4 вариант - "Украинская кухня" 5 вариант - "Средиземноморская кухня" 6 вариант - "Французская кухня" 7 вариант - "Восточная кухня"	Множественный выбор: дополнение предложений подходящими словами из слов, приведённых в рамке
3	Владение лексическими единицами. Перевод текста профессиональной направленности	Лексика «Продукты питания. Кулинарный рецепт»	Перевод текста кулинарного рецепта

Образец задания:

1. Complete the sentences with the words in the frame: British cuisine

time, porridge, juice, milk, eggs, coffee, dinner, coffee bars, cake of biscuits, poultry, course, black, fish, pie, beans, milk

The English usually have 4 meals a day: breakfast, lunch, tea, Breakfast is the first meal of the day. It consists of with milk and salt or sugar. Breakfast can be a full of cornflakes withand sugar, or bacon and (boiled or fried), bread and butter with marmalade, toast and jam. Some people like to drink tea, but others prefer Instead of porridge they may have fruit juice, or they may prefer biscuits.

The usual for lunch is 1 o` clock. At midday everything is stopped for lunch. Most offices and small shops are closed for a hour. The people go to cafes,, restaurants. This meal starts with fruit Then follows some meat or with potatoes, carrots and Usually they like steak, roast beef, fish and chips. Then a pudding comes. Last of all coffee - or white. Water is usually on the table. There is lemonade too. Afternoon tea is taken at about 5 o clock. It is a cup of tea and Friends and visitors are often present at tea.

Dinner is most substantial meal of the day. It is usually eaten at 7 o clock. The firstmay be soup. The main course will often be or meat, and o lot of vegetables. The next course will be something sweet, such as a fruit Last of all there may be fruit salad, ice-cream. It is common knowledge that the English are very fond of tea with

2. Translate the recipe: UKRAINIAN POTATO DUMPLINGS

Ingredients:

2 cups hot mashed potatoes,
1/3 cup fine dry bread crumbs,
2 egg yolks,
3/4 teaspoon salt,
1/4 teaspoon pepper,
1/3 cup wheat flour,
2 egg whites, beaten into dough.

Directions:

Mix ingredients in a large bowl in the order given. Place on floured board and roll to pencil thickness. Cut into 5- or 7-cm strips. Drop into boiling salted water. Cook until dumplings float to top.

5 семестр

КОНТРОЛЬ СФОРМИРОВАННОСТИ УМЕНИЙ РАЗНЫХ ВИДОВ ЧТЕНИЯ

Цель: проверить уровень сформированности умений студентов в видах чтения:
- с пониманием основного содержания прочитанного;
- с полным пониманием прочитанного.

Продолжительность контрольной работы: 15-20 минут.

Технология оценивания: Задания по чтению оцениваются следующим образом: за каждый правильный ответ студент получает 1 балл. Максимальное количество баллов — 25.

Формат контрольной работы:

Задание	Проверяемые умения	Тип задания
1	Понимание основного содержания текста	Множественный выбор
2	Полное понимание текста	Вписать недостающие реплики в диалог

1. Complete the sentences with the words in the frame: Vegetarian cuisine in France

sardines, apricots, carrot, horse, fish, rice, fruit, mushrooms, style, vegetables, popular, fruits, frog, France, milk, Vegans

French cuisine is a of food preparation originating from France that has developed from centuries. French regional cuisines use locally grown, such as *pomme de terre* (potato), *carotte* (.....), *navet* (turnip), *aubergine* (eggplant), *courgette* (zucchini), and *échalotte* (shallot). Smoked and salted meat on a sandwich. French regional cuisines use locally grown *truffe* (truffle), and *champignon de Paris* (.....). Common include oranges, tangerines, peaches,, apples, plums, grapes and grapefruits.

Varieties of meat consumed include chicken, turkey, duck, goose, beef, pork, lamb, mutton, rabbit, horse, Commonly consumed fish and seafood include, canned tuna, and calamari.

A meatless diet is growing more and more with the young people in What is vegetarian? Demi- or semi-vegetarians eat fish and sometimes chicken, but not red meat. Ovo-lacto-vegetarians include and eggs in their diet but not meat or Lacto-vegetarians have milk, yogurt, and cheese, but no meat, fish or eggs. do not eat any animal products at all, banning meat, fish, milk and eggs from their diets. Fruitarians exclude cereals from the diet. They eat only, honey, nuts and nut oil. Macrobiotic followers eat only brown

2. Make the dialog complete: At the vegetarian restaurant

Waiter: Good afternoon, sir! Glad to see you. Can I help you?

Guest:

Waiter: OK! Here is a menu card. We have a big choice of salads: mixed green salad, cucumber salad, cabbage salad, crab salad, tomatoes salad, mushrooms salad.

Guest:

Waiter: I advise you to order our traditional vegetable cream soup. And what main courses do you prefer?

Guest:

Waiter: We have boiled new potatoes, fried potatoes, Ukraine draniki.

Guest:

Waiter: They are like cutlets from scraped potatoes.

Guest:

Waiter: We have fruit and berry juices, apple pie, ice cream with mandarin jam, coffee, tea.

Guest:

Waiter: So, You have mixed green salad, vegetable cream soup, Ukraine draniki with sauer cream sauce, coffee and ice cream with mandarin.

Waiter: Here is your order.

Guest:

Waiter: Just a minute, please. I won't be long... Here is your bill

Guest:

Waiter: You are always welcome.

Guest:

Waiter: Goodbye! Have a nice day too!

ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ СФОРМИРОВАННОСТИ УМЕНИЙ ПЕРЕВОДА

Цель: проверить уровень сформированности умений студентов перевода профессионально - ориентированного текста (кулинарного рецепта) со словарём.

Время выполнения работы 10-15 минут.

Translate the recipes into Russian:

Vegetarian Vegetable Soup

Ingredients: 2 medium carrots cut into slices, 2 stalks celery cut into 1-inch slices, 1/2 cup onion, 2 cups of water, 2 cups of tomato juice, 1/2 tsp each salt and pepper, 1 tsp soy sauce, 1 tsp oregano, 3 cloves garlic chopped, 1 Tbs olive oil

Directions: Place carrots, celery, and onion into a blender with 1 cup of water. Process until smooth. Combine all ingredients except olive oil in saucepan and bring to a boil. Cover and simmer for 6 minutes. Remove from heat and stir in olive oil.

Vegetable Combo

Ingredients: 2 Tbs olive oil, 1 cup each carrots, celery, and zucchini, sliced on a diagonal, 1/2 cup each broccoli and cauliflower flowerets, 3 cloves garlic, minced, 1/4 dry white wine or chicken broth, 1 Tbs light soya sauce, 1 Tbs lemon juice, 1/2 tsp pepper

Directions: Heat oil in a non-stick pan. Add vegetables and stir to coat with the oil. Add garlic and stir-fry for 2 minutes. Add the remaining ingredients and simmer the mixture, covered, for 2 minutes more. Serve immediately for maximum flavor and nutrition.

КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА ЧТЕНИЕ READING

Цель: проверить

-уровень сформированности умений студентов в трех видах чтения: с пониманием основного содержания прочитанного; с извлечением необходимой информации; с полным пониманием прочитанного текста;

-знание лексического минимума по пройденной тематике;

- умения составлять технологическую карту блюда;

- умения самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

Продолжительность выполнения задания: 45 минут.

Формат работы:

Проверяемые умения	Тип текста	Тип задания
1. Контроль лексики	Описание способов обработки продуктов	Множественный выбор: поиск эквивалентов (определений)
2. Чтение с извлечением необходимой информации	Кулинарный рецепт	Заполнить технологическую карту
3. Чтение с полным пониманием прочитанного	Текст по изученной тематике	Перевод профессионального текста

Образец задания:

1. Find equivalents:

- | | |
|------------------|--|
| 1.Simmering | a) food is boiled in different liquids and mixtures |
| 2.Grilling | b) frying on a pan in hot fat or oil |
| 3.Baking | c) cooking above the surface of boiling liquid in a covered saucepan |
| 4.Boiling | d) immersion of food in hot fat or oil |
| 5.Saut ing | e) dry cooking inside an oven |
| 6.Roasting | f) cooking by dry heat |
| 7.Deep-frying | g) cooking by heat of charcoal |
| 8.Steaming | h) cooking food with smoke |
| 9.Shallow frying | i) cooking food slowly in liquid with sugar |
| 10.Smoking | j) cooking food slowly in liquid |
| 11.Stewing | k) frying when natural juices of the food are mixed with the fat |

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11

2. Make a technology card of: Forgotten Cookies

2 egg whites, 3/4 cup sugar, 1 cup milk, chocolate morsels, 1 cup nuts, 1 teaspoon vanilla flavoring
Heat an oven to 350 degrees. Beat egg whites to foamy soft peaks. Gradually add sugar and beat until stiff peaks. Mix with chocolate morsels, vanilla flavoring and nuts. Drop by spoonfuls onto foil-lined cookie sheets. Place in oven, turn an oven off and forget cookies overnight. You can decorate forgotten cookies with sugar powder.

Dish « _____ »

Ingredients: _____

Foodstuff	Technology	Equipment
1.Step: First		
2.Step: Then		
3.Step: Next		
4.Step: Finally		

Decoration: _____

3. Translate the text into Russian: The «Mirrow» cafe

The «Mirrow» cafe for vegetarians is located in the center of the city. The café is opened for dinner from 10 a.m. to 10 p.m. six days a week from Tuesday to Sunday. It is closed on Monday because the staff has a rest. Friendly staff, high standards of healthy food, good service will make your stay in the café very pleasant. You will feel at home while staying in the «Mir row» cafe. Unique European design of the dining room gives you the atmosphere comfort and style. The room is light and beautiful. On the tables there are blue table-clothes and white flower vases. The paintings of the modern Hollander painters hang of the wall. The menu offers dishes of vegetarian cuisine. You can enjoy the culinary art of the chef cook. Our Chef offers excellent menu for demi- or semi-vegetarians, ovo-lacto-vegetarians, lacto-vegetarians, fruitarians. The «Mirrow» cafe is the best place to taste various vegetable and fruit dishes of Hollander cuisine. Welcome to the «Mirrow» cafe!

6 семестр КОНТРОЛЬ ЗНАНИЯ ЛЕКСИКИ

Цель: проверить знание лексики по теме "Setting the table"

Продолжительность контрольной работы: не более 20 минут.

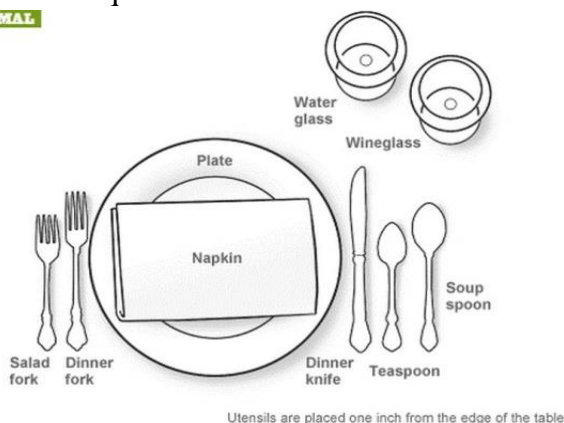
Технология оценивания: Лексические задания оцениваются следующим образом: за каждый правильный ответ студент получает 1 балл. Максимальное количество баллов - 25.

Формат контрольной работы:

Задание	Количество баллов
Ответить на вопросы	7
Составить предложения	12
Подобрать к картинке названия бокалов	6

1. Answer the questions:

INFORMAL



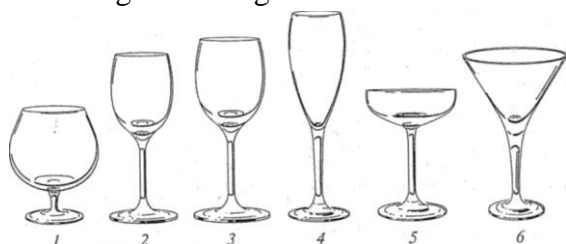
1. Do we set the table before the guests arrive?
2. What do we do with cutlery, crockery and glassware before we put them on the table?
3. Where do we put wine glasses?
4. Where do we put a folded napkin?
5. What position have the glasses on the table?
6. Where do we put flowers?
7. What ware do we use for informal cover?

2. Make sentences:

The Tableware and silverware

- | | |
|------------------------------------|---|
| 1. Large fork | a) is used for clear soup serving |
| 2. Large knife | b) is used for soup serving at the family dinner |
| 3. Small fork | c) is used for tea, coffee, cocktails, ice-cream, sugar |
| 4. Small knife | d) is used for main course |
| 5. Medium spoon | e) is used as main fork or serving fork |
| 6. Small spoon (tea spoon) | f) is used for desserts and puddings |
| 7. Large plate | g) is used as serving plate, side plate for salad, cheese, fruits |
| 8. Middle-sized plate | h) is used for snacks, salads, desserts, fruits |
| 9. Soup bowl | i) is used as side knife for snacks, cheese, fruits |
| 10. Large soup tureen | j) is used as a main knife |
| 11. Butter knife | k) is used for buttering bread or spreading pate |
| 12. Steak knife with serrated edge | l) is used for meat dish |

3. Which glasses do go with what drinks?



- a) Low champagne glass (saucer)
- b) Brandy glass
- c) Martini glass
- d) Red wine glass
- e) White wine glass
- f) Tall champagne glass (tulip flute)

МАТЕРИАЛ ДЛЯ ЗАЧЁТА ЧТЕНИЕ READING

Цель: проверить уровень сформированности умений студентов перевода профессионально ориентированного текста, умений чтения с полным пониманием прочитанного; контроль знания лексики.

Продолжительность работы: 45 минут.

Формат контрольной работы:

Задание	Проверяемые умения и знания	Тип текста
1.	<ul style="list-style-type: none"> - Читать текст с пониманием основного содержания прочитанного, - Переводить текст профессиональной направленности 	Текст профессионального характера: 8 вариантов

2.	- Общаться на профессиональные темы (отвечать на вопросы), - Знать грамматический минимум для построения предложений	Лексико - грамматическое упражнение
3.	- Пополнять словарный запас, -Знать лексические единицы	Бланк меню

Вопросы для контроля:

Виды меню. Структура меню	Types of menus. Structure of the menu
Планирование меню	Menu planning
Правила сервировки стола	Rules of setting the table
Сервировка стола. Предметы сервировки	Setting the table
Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину	How to lay a cover for formal dinner
Стили обслуживания	Styles of food service
Обслуживание в баре. Выбор и подача вин, коктейлей	At the bar. Wines and cocktails
В отеле. Обслуживание в номерах	At the hotel. Room Service

Образец задания:

1. Read and translate the text: Structure of the menu

The word menu means: 1) the dishes served in this restaurant; 2) the list of dishes and wines.

It is usually printed in the form of a card. Modern menus usually have: appetizers (snacks), soups, entrees, main courses, desserts.

Appetizers stimulate the appetite and are served at the beginning of the meal. Soups are usually served hot, but can be served cold. The entree in the classical French menu is a course served between the fish and the main meat courses. In the modern menu it can be seafood dishes, small fried sausages.

The main course is the most substantial course of the meal. When chef-cooks design menus, they usually start with the main course and then plan the other courses.

Dessert is the sweet course at the end of a meal or before coffee. In Britain it can be fruit and nuts, or a pudding. Coffee can be served with chocolates, biscuits or fruits.

2. Answer the questions:

- 1.How many courses are there in a modern menu?
- 2.What kinds of soups do you know?
- 3.When are the entrees served?
- 4.What is dessert?
- 5.When is dessert served?

3. A la carte menu planning:

COLD APPETIZERS		SALADS		SANDWICHES	
	***		***		***
	***		***		***

SOUPS		MEAT DISHES		FISH DISHES	
	***		***		***
	***		***		***
	***		***	FROM THE GRILL	***
	***		***		***
HOT DRINKS		DESSERTS		WATERS AND JUICES	
	***		***		***
	***		***		***

7 семестр

КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА

Тема: «Деловая поездка в страну изучаемого языка»

Вопросы по теме:

Деловая поездка как способ знакомства со страной	Traveling on business
Приглашение на конференцию	Invitation to business conference
Разговор с представителем компании	Nelly Stepanova has rung up Mr. Robertson`s office
Уведомление о визите	Fax Message
Заказ билетов	At the Travel Agency
Бронирование мест в гостинице	At the hotel
Паспортный и таможенный контроль	Passport control
Гостиничный сервис	At the Queen Hotel
Транспорт и передвижение по городу	At the city
Деловые переговоры	Business conversation
Посещение торгового центра	At the shop

Количество вариантов: 12

Продолжительность работы: 45 минут

Образец задания:

1. Translate into Russian: Traveling on business

Traveling on business gives you an opportunity to see interesting places in a foreign country. The most people travel on business by plane. Traveling by air is more convenient and much faster than any other means of traveling. Modern planes are comfortable and it is very nice to fly to London.

If you travel by plane, you have to book tickets beforehand. You can do this over the phone, per Internet or in a travel agency. You have to be at the airport two hours before an international flight. The officers will check your luggage and you will have to get through the passport control. When the passengers are invited to get into the plane you board it. The stewardess greets the passengers and shows them to their seats. She asks the passengers to fasten their seat belts and to do off their notebooks when the plane takes off. During the flight some of the passengers read, others chat or look out of the windows - enjoying the beautiful scenes.

If you flight to London, you will land at the Heathrow Airport. The Heathrow Airport in London is the biggest airport in the United Kingdom. Around 90 airlines fly from Heathrow to over 180 locations worldwide, carrying nearly 68 million passengers each year.

2. Complete the dialog: At the city

-....., excuse me,

-Yes, please.

- What's the name of this street? I'm trying to find the way to the

- These is Piccadilly street. The Sherlock Holms Hotel is at the corner of Street and, next to the

- OK.!

-You are welcome!

3. *Translate into English:* Зарезервировать двухместный номер в гостинице на 29-30 июня с ванной, с завтраком и ужином в ресторане отеля.

8 семестр
КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА
ЧТЕНИЕ READING

Цель: проверить уровень сформированности умений студентов в чтении с полным пониманием прочитанного текста.

Продолжительность контрольной работы: 30-35 минут.

Технология оценивания: задания по чтению оцениваются следующим образом: за каждый правильный ответ студент получает 1 балл. Максимальное количество баллов - 36.

Формат контрольной работы:

Задание	Тип текста	Баллы
1. Перевод ответов Марины Романенко в анкете	Анкета	21
2. Ответить на вопросы, пользуясь информацией анкеты	Анкета	15

Application form

Name, surname	Marina Romanenko	
Sex	Feminine	
Date and place of birth	14.08.1989, Kaluga	
Marital status	Married, a son	
Your home address and telephone	Morosov str, 12-10 34-56-78	
E-mail address	Marina@rambler.ru	
Desired position	Dining room manager at the restaurant British Style	
Your previous job	General manager at the café Wostok	
Your education and training	Certificate of Secondary Education, Secondary School № 3, Moscow 2006 Diploma of College of service, St. Petersburg, 2009	
Professional skills/experience	6 months analytical and problem-solving skills, 2 years supervisory experience (up to 40 employees)	
Personal and teamwork skills	Work well with a diverse group of people, self-motivated and can quickly learn new procedures and method	
Computer & technical skills	MS Office, Power Point, Outlook, Firefox, graphic art and design using MS Publisher, Print Shop, and Paint, Knowledge of restaurant`s technical equipment	
Foreign languages knowledge	A little German, fluent in French, English	
Driver license	Category B, have a personal car	
Why do you want to join our company?	This is successful English company. I'd like to have experience in customer service	
What do you expect from working?	I d like to raise money. The position of manager is interesting	
When could you start working	In two weeks	
Can you work in shifts?	No, I can`t, because my son is small	

Qualities	have self-control, have creative mind and new original ideas	
Your hobby	Country music, play guitar	
You desired salary	not less than 100 dollars a week	

a) How old is Marina Romanenko? b) Where does she live? c) What is her telephone number? d) When is she born? e) What does she do at present? f) Where did she go to school? g) What does she like to do in her spare time? h) When could she start working? i) Does she know French well? k) Is Marina married or single? l) Does she have children? m) What is her desired position? n) Why does she want to join the company British Style? o) Does Marina have driver license? p) Why she cannot work in shifts?

ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ

Экзамен

В ходе экзамена проверяется сформированность иноязычной речевой компетенции (чтение, перевод, говорение), уровень сформированности умений студентов в видах речевой деятельности:

- чтения профессионально-ориентированного текста с пониманием основного содержания прочитанного;
- говорения (монологическая речь).

знаний:

лексического и грамматического минимума, необходимого для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности

умений:

общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;

переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности

Общая характеристика экзамена:

студентам предлагается 3 вопроса - практических заданий:

Составляющая речевой компетенции	Тип задания
1. Чтение с пониманием основного содержания	Чтение и устный перевод профессионально-ориентированного текста
2. Знание лексического минимума Знание грамматического минимума	Выполнение лексических упражнений
3. Письмо. Устная речь	Заполнение анкеты при трудоустройстве, беседа с преподавателем по опоре на вопросы

Задания выполняются в любой последовательности, не требуют списывания условия заданий.

Выполнение заданий не требует использования вспомогательного материала. В конце комплекта контрольно-измерительных материалов приводятся критерии оценивания.

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ К ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОМУ ЗАЧЕТУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ОГСЭ.03 Иностранный язык

1. Колледж. Моя специальность	I study at the college
2. Профессиональные качества технолога	Professional traits of a technologist
3. Практика в ресторане	Practice at the restaurant
4. Персонал ресторана. Обязанности персонала	The personal of a restaurant. Duties of the personal
5. Русская кухня. Национальные блюда	Russian cuisine. National dishes

6. Кухня страны изучаемого языка	British cuisine. American cuisine
7. Кухни народов мира	National cuisine in Moscow restaurants
8. Описание предприятия общественного питания	Restaurant "Morris". The «Golden Ring» restaurant. The «Rainbow» cafe
9. Описание фирмы в сфере общественного питания	About the company. The company "Success". Victor Norway Company
10. Поиск специалистов. Объявление о вакансии	Newspaper Advertisement
11. Анкета. Резюме	Curriculum vitae. Resume
12. В отделе кадров. Собеседование / Интервью	At the personal department. Applying for a job
13. Устройство на работу	You are looking for a job. Job hunting

Образец задания:

Вопрос 1. Translate into Russian:

VICTOR NORWAY COMPANY

Are you interested in career in the restaurant industry?

We have a vacancy for technologist at the restaurant NORWAY. We offer competitive salaries and fringe benefits such as company cards, pension plans, profit-sharing and generous relocation allowances. Duties will include: coordinating the work of the cooking team in the cold shop and in the hot shop, planning the menu for the day, management of the staff in the kitchen area. Only experienced technologists need apply.

Please phone 554-3264 for an appointment.

Apply in writing to:
Chris George
Deans gate 164
Manchester M 60 KE
England

Вопрос 2. Make up sentences. Say for what each person is responsible:

The barman	washes the dishes
The kitchen hand	knows a lot of recipes of cocktails
The waiter	controls and coordinates the work of the staff in the dining room
The headwaiter	plans the menu
The production director	takes the order and serves the meal to the guests
The cookee	is responsible for factory organization in the cold shop and in the hot shop
The chef cook	helps the cook to cook
The personal director	bakes and decorates cakes
The cook	is responsible for health and safety, cooks and waiters instructions
The confectioner	prepares first, main courses, makes garnishes and decorations

Вопрос 3. Make Application form complete:

Name, surname	
Date and place of birth	
Marital status	tick as appropriate MARRIED/SINGLE
Desired position	
Your previous job	
Your education	
Professional skills	
When can you start working?	

Can you work in shifts?	
Your hobby	