МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«АКСУБАЕВСКИЙ ТЕХНИКУМ УНИВЕРСАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

Утверждаю
Директор ГАПОУ «АТУТ»
_____ /Ф.Ф. Аюпов/
. «____» _____ 2022 г.

Фонд оценочных средств

ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

ОГСЭ. 03 Иностранный язык в профессиональной деятельности
по специальности 43.02.15 **Поварское и кондитерское дело.**

Аксубаево, 2022

Разработчик:

ГАПОУ «АТУТ»	преподаватель	Елисеева О.М.
(место работы)	(занимаемая должность)	(инициалы, фамилия)

Рассмотрено и одобрено на заседании предметной (цикловой) комиссии _____

Протокол № __ от «___»_____ 2022г.

Председатель ПЦК _____ _____
(подпись) (Ф.И.О.)

Содержание

1. Общие положения.
2. Показатели оценки результатов освоения дисциплины, формы и методы контроля и оценки.
3. Контрольно-оценочные материалы.
3.1. Текущий контроль.
3.2. Промежуточная аттестация.
Приложения

1. Общие положения

В результате освоения учебной дисциплины *ОГСЭ.03 Иностранный язык* обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.** следующими умениями, знаниями, которые формируют профессиональную компетенцию, и общими компетенциями:

У1: Общаться устно и письменно на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы.

У2: Переводить со словарем иностранные тексты профессиональной направленности.

У3: Самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

З1: Лексический минимум (1200-1400) по каждой теме учебной дисциплины.

З 2: Грамматический минимум по каждой теме

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

Формой аттестации по учебной дисциплине является дифференцированный зачет.

2. Показатели оценки результатов освоения дисциплины, формы и методы контроля и оценки

2.1. В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих компетенций:

Таблица 1.1

Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции *(желательно сгруппировать и проверять комплексно, сгруппировать умения и общие компетенции)*	**Показатели оценки результата** *Следует сформулировать показатели Раскрывается содержание работы*	**Форма контроля и оценивания**
Уметь:		
У1: Общаться устно и письменно на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы.		Дифференцированный зачет, Устный опрос, Монолог, Диалог, Контрольная работа Письменная работа
У2: Переводить со словарем иностранные тексты профессиональной направленности.		Дифференцированный зачет, Устный опрос, Монолог, Диалог, Контрольная работа Письменная работа
У3: Самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь,		Дифференцированный зачет, Устный опрос,

пополнять словарный запас.		Монолог, Диалог, Контрольная работа Письменная работа
Знать:		
З1: Лексический минимум (1200-1400) по каждой теме учебной дисциплины.		Дифференцированный зачет, Устный опрос, Монолог, Диалог, Контрольная работа Письменная работа
З 2: Грамматический минимум по каждой теме		Дифференцированный зачет, Устный опрос, Тестирование Контрольная работа Письменная работа

2.2. Формы и методы оценивания

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по дисциплине *ОГСЭ.03 Иностранный язык*, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Элемент учебной дисциплины	**Текущий контроль**		**Промежуточная аттестация**	
	Форма контроля	**Проверяемые У,З**	**Форма контроля**	**Проверяемые У,З**
Раздел 1.Названия продуктов питания и характеристика блюд			Дифференцированный зачет	У1-У4, З1 ОК1-ОК9
Тема 1.1. Названия продуктов питания, блюд. Овощи, зелень, специи, приправы.	Устный опрос Диалог Монолог	У1-У4, З1 ОК1-ОК9		
Тема 1.2. Овощные блюда. Качественные характеристики. Кулинарные характеристики.	Устный опрос Диалог Монолог	У1-У4, З1 ОК1-ОК9		
Тема 1.3. Фрукты. Ягоды.	Устный опрос Диалог Монолог	У1-У4, З1 ОК1-ОК9		
Тема 1.4. Десертные блюда из фруктов, ягод и орехов. Соки.	Устный опрос Диалог Монолог	У1-У4, З1 ОК1-ОК9		
Тема 1.5. Мясо, птица, дичь, мясная	Устный опрос Диалог	У1-У4, З1 ОК1-ОК9		

гастрономия.	Монолог			
Тема 1.6. Виды кулинарной обработки мясных продуктов. Страдательный залог в Simple Tense.	Устный опрос Диалог Монолог тестирование	У1-У4, З1 ОК1-ОК9		
Тема 1.7. Блюда из мяса, птицы и дичи. Кулинарные характеристики.	Устный опрос Диалог Монолог чтение	У1-У4, З1 ОК1-ОК9		
Тема 1.8. Рыба, продукты моря. Виды кулинарной обработки рыбы.	Устный опрос Диалог Монолог	У1-У4, З1 ОК1-ОК9		
Тема 1.9. Горячие и холодные рыбные блюда. Кулинарные характеристики рыбных блюд.	Устный опрос Диалог Монолог аудирование	У1-У4, З1 ОК1-ОК9		
Тема 1.10. Речевой этикет: Встреча гостей, приветствие. Приглашение в зал.	Устный опрос Диалог Монолог Ролевая игра	У1-У4, З1 ОК1-ОК9		
Тема 1.11. Разговорная практика: диалоги по предложению вторых мясных и рыбных блюд.	Устный опрос Диалог Моноло полилогг	У1-У4, З1 ОК1-ОК9		
Тема 1.12. Молочные, крупяные и яичные блюда и продукция.	Устный опрос Диалог Монолог	У1-У4, З1 ОК1-ОК9		
Тема 1.13. Качественные характеристики молочных, крупяных и яичных блюд.	Устный опрос Диалог Монолог Письменная речь	У1-У4, З1 ОК1-ОК9		
Тема 1.14. Кондитерские и хлебобулочные изделия. Качественные характеристики.	Устный опрос Диалог Монолог Сообщения по теме.	У1-У4, З1 ОК1-ОК9		
Тема 1.15. Разговорная практика: диалоги по предложению блюд на завтрак, кондитерских изделий к чаю, кофе, десерту.	Устный опрос Диалог Монолог полилог	У1-У4, З1 ОК1-ОК9		
Тема 1.16. Холодные и горячие напитки. Вина. Коктейли. Разделительные и альтернативные вопросы.	Устный опрос Диалог Монолог Лексико-грамматические упражнения	У1-У4, З1 ОК1-ОК9		
Тема 1.17.Качественные характеристики напитков и вин. Рекомендация напитков к закускам и блюдам.	Устный опрос Диалог Монолог Ролевые игры	У1-У4, З1 ОК1-ОК9		
Тема 1.18. Контрольная работа		У1-У4, З1 ОК1-ОК9		
Раздел 2. Сервировка стола и обслуживание	Устный опрос Диалог Монолог	У1-У4, З1 ОК1-ОК9		
Тема 2.1 Предметы	Устный опрос	У1-У4, З1		

сервировки. Сервировка стола к завтраку (английский и европейский завтрак).	Монолог Драматизация диалогов	ОК1-ОК9		
Тема 2.2 Сервировка стола к обслуживанию ланча, обеда, ужина. Предлоги места	Устный опрос Диалог Монолог Тестирование-	У1-У4, З1 ОК1-ОК9		
Тема 2.3. Сервировка стола к спецобслуживанию (свадьба, банкет). Многозначность слов.	Устный опрос Диалог Монолог тестирование	У1-У4, З1 ОК1-ОК9		
Тема 2.4 Разговорная практика: предложение меню завтрака, обеда, ужина.	Устный опрос Диалог Монолог Ролевая игра	У1-У4, З1 ОК1-ОК9		
Раздел 3. Обслуживание завтрака, обеда, ужина в зале ресторана, в кафе, в буфете, в баре, в номере гостиницы.	Устный опрос Диалог Монолог	У1-У4, З1 ОК1-ОК9		
Тема 3.1 Обслуживание в зале ресторана, в кафе, в баре, в буфете, в номере гостиницы.	Устный опрос Диалог Монолог Вопросно- ответные упражнения	У1-У4, З1 ОК1-ОК9		
Тема 3.2 Завтрак. Составление и предложение меню завтрака (английского, европейского).	Устный опрос Диалог Монолог доклад	У1-У4, З1 ОК1-ОК9		
Тема 3.3 Разговорная практика: Диалоги: «Заказ английского завтрака», «Завтрак в буфете», «Заказ завтрака в номер».	Устный опрос Драматизация диалогов	У1-У4, З1 ОК1-ОК9		
Тема 3.4 Обед. Ланч. Составление меню обеда (ланча), предложение блюд. Кулинарные характеристики блюд.	Устный опрос Диалог Монолог проекты	У1-У4, З1 ОК1-ОК9		
Тема 3.5 Разговорная практика: «Заказ обеда из фирменных блюд», «Местная национальная кухня», «Ланч в специализированном кафе».	Устный опрос Диалог Монолог полилог	У1-У4, З1 ОК1-ОК9		
Тема 3.6 Ужин. Составление и предложение меню для ужина	Устный опрос Диалог Монолог Ролевая игра	У1-У4, З1 ОК1-ОК9		
Тема 3.7. Разговорная практика: Диалоги: «Предварительный заказ», «Обслуживание банкета», «Заказ ужина	Устный опрос Диалог Монолог	У1-У4, З1 ОК1-ОК9		

в номер»				
Тема 3.8.В баре. Предложение и выбор напитков. Прошедшее продолженное время (The Past Progressive Tense).	Устный опрос Диалог Монолог тестирование	У1-У4, З1 ОК1-ОК9		
Тема 3.9.Разговорная практика: Диалоги: «У барной стойки», «В ночном баре», «В специализированном безалкогольном (детском) баре».	Устный опрос Диалог Монолог	У1-У4, З1 ОК1-ОК9		
Тема 3.10. Проверочная работа по теме »Времена в англ.языке»	Тестирование .работа по карточкам			
Раздел 4. Диетическое питание				
Тема 4.1 Диетическое питание	Устный опрос Диалог Монолог эссе	У1-У4, З1 ОК1-ОК9		
Тема 4.2. Составление диетических меню и предложение диетических блюд. Кулинарные характеристики диетических блюд.	Устный опрос Диалог Монолог Дифференцированные задания по теме.	У1-У4, З1 ОК1-ОК9		
Тема 4.3 Разговорная практика: Диалоги: «Разговор с шефом ресторана», «Религиозные запреты», «Лечебное меню», «В детском кафе».	Устный опрос Диалог ролевые игры устный контроль освоения пройденного материала	У1-У4, З1 ОК1-ОК9		
Раздел 5. Специальное обслуживание				
Тема 5.1 Специальное обслуживание. Будущее продолжительное время.	Устный опрос Диалог Монолог тестирование	У1-У4, З1 ОК1-ОК9		
Тема 5.2 Этикет письменного общения. Письмо-запрос (заказ), письмо-подтверждение.	Устный опрос Диалог Монолог	У1-У4, З1 ОК1-ОК9		
Тема 5.3 Специальное обслуживание. Заказ по телефону. Настоящее законченное время.	Письменный контроль освоения темы тестирование	У1-У4, З1 ОК1-ОК9		
Тема 5.4. Диалоги: «Разговор с метрдотелем», «Предварительный заказ», «Аннулирование заказа».	Устный опрос Диалог Монолог Ролевые игры	У1-У4, З1 ОК1-ОК9		
Тема 5.5.Деньги. Расчет с посетителем. Диалоги. Речевой	Устный опрос Диалог Монолог	У1-У4, З1 ОК1-ОК9		

этикет: выражения извинения, сожаления.				
Раздел 6. Страна изучаемого языка				
Тема 6.1. Страноведение. Великобритания. Географическое положение. Климат.	Устный опрос Диалог Монолог проекты	У1-У4, З1 ОК1-ОК9		
Тема 6.2.Политическое устройство (парламент, политические партии).	Устный опрос Диалог Монолог	У1-У4, З1 ОК1-ОК9		
Тема 6.3.Лондон-столица Великобритании (достопримечательност и Лондона).	Устный опрос Диалог Монолог Презентации по теме.	У1-У4, З1 ОК1-ОК9		
Тема 6.4.Традиции и обычаи. Культурная жизнь.	Устный опрос Монолог рефераты	У1-У4, З1 ОК1-ОК9		
Тема 6.5.Рестораны Лондона. Прошедшее совершенное (The Past Perfect Tense).	Устный опрос Диалог Монолог тестированиег	У1-У4, З1 ОК1-ОК9		
Раздел 7. Деловая поездка за рубеж	Устный опрос Диалог Монолог	У1-У4, З1 ОК1-ОК9		
Тема 7.1. Подготовка к путешествию. Цель поездки. Покупка авиабилета, железнодорожного билета.	Устный опрос Диалог Монолог Ролевая игра	У1-У4, З1 ОК1-ОК9		
Тема 7.2 .Путешествие на поезде, на самолете. Таможенный и паспортный контроль в аэропорту.	Устный опрос Диалог Монолог полилог	У1-У4, З1 ОК1-ОК9		
Тема 7.3 Разговорная практика: Диалоги: «Разговор о Великобритании с деловым партнером», «Отправляясь в деловую поездку в Великобританию».	Устный опрос Драматизация диалогов, чтение	У1-У4, З1 ОК1-ОК9		
Тема 7.4 . Разговорная практика: Диалоги: «Встреча с английским туристом в Москве».	Устный опрос Диалог Монолог	У1-У4, З1 ОК1-ОК9		
Тема 7.5 На выставке. Заказ. Виды компаний США и Великобритании.	Устный опрос Диалог Монолог доклады	У1-У4, З1 ОК1-ОК9		
Тема 7.6. Оптовая и розничная торговля.	Устный опрос чтение	У1-У4, З1 ОК1-ОК9		
Раздел 8. Повторение ранее изученного				
Тема 8.1.Диалоги по предложению меню. .	Устный опрос Диалог	У1-У4, З1 ОК1-ОК9		

Тема 8.2. Речевой этикет: приветствия, тосты, поздравления	Устный опрос Диалог Монолог	У1-У4, З1 ОК1-ОК9		
Тема 8.3. Повторение лексического и грамматического материала.	Устный опрос Устный и письменный контроль освоения пройденного материала.	У1-У4, З1 ОК1-ОК9		
Тема 8.4. Контрольная работа за 2 курс обучения				
Раздел 1. Кухни народов мира				
Тема 1.1. Кухни разных народов.	Устный опрос Диалог Монолог проекты	У1-У4, З1 ОК1-ОК9		
Тема 1.2 Русская национальная кухня..	Устный опрос Диалог Монолог	У1-У4, З1 ОК1-ОК9		
Тема 1.3 Кулинарные характеристики блюд.	Устный опрос Диалог Монолог Письменная речь	У1-У4, З1 ОК1-ОК9		
Тема 1.4 Дополнительные придаточные предложения. Согласование времен.	Лексико-грамматические упражнения тесты	У1-У4, З1 ОК1-ОК9		
Тема 1.5 Питание англичан. Традиционные английские блюда. Кулинарные характеристики.	Устный опрос Диалог Монолог	У1-У4, З1 ОК1-ОК9		
Тема 1.6 Национальные напитки. Чай по-английски. Определительные придаточные предложения. Союзы.	Устный опрос Диалог Монолог тестирование	У1-У4, З1 ОК1-ОК9		
Тема 1.7 Традиционные американские блюда.. Диалоги и ситуации по теме. Меню дневного рациона для американцев-туристов.	Устный опрос Диалог Монолог полилоги	У1-У4, З1 ОК1-ОК9		
Тема 1.8. Кулинарные характеристики блюд.	Устный опрос Диалог Монолог	У1-У4, З1 ОК1-ОК9		
Тема 1.9. Немецкая кухня. Кулинарные характеристики блюд. Диалоги и ситуации по теме.	Устный опрос Диалог Монолог аудирование	У1-У4, З1 ОК1-ОК9		
Тема 1.10.Условные предложения. Согласование времен в сложных предложениях с придаточными условия.	тестирование Тренировочные упражнения	У1-У4, З1 ОК1-ОК9		

Тема 1.11. Итальянская кухня. Кулинарные характеристики блюд.	Устный опрос Диалог Монолог	У1-У4, З1 ОК1-ОК9		
Тема 1.12. Диалоги и ситуации по теме: «Итальянская кухня».	Устный опрос Диалог Составление ситуаций	У1-У4, З1 ОК1-ОК9		
Тема 1.13. Урок-обобщение знаний.	Устный и письменный контроль пройденного материала.	У1-У4, З1 ОК1-ОК9		
Тема 1.14. Французская кухня. Особенности питания французов. Меню дневного рациона французских туристов	Устный опрос Диалог Монолог Ролевая игра	У1-У4, З1 ОК1-ОК9		
Тема 1.15. Ситуации и диалоги по теме. Придаточные предложения времени.	Устный опрос Диалог Монолог	У1-У4, З1 ОК1-ОК9		
Тема 1.16.Восточная кухня. Особенности питания китайцев, корейцев, японцев, жителей Ближнего Востока.	Устный опрос Диалог Монолог	У1-У4, З1 ОК1-ОК9		
Тема 1.17.Составление меню дневного рациона. Герундий. Форма, употребление.	Устный опрос Диалог Монолог	У1-У4, З1 ОК1-ОК9		
Тема 1.18. Контрольная работа по теме.Герундий,	тестирование	У1-У4, З1 ОК1-ОК9		
Раздел 2. Гостиница	Устный опрос Диалог Монолог	У1-У4, З1 ОК1-ОК9		
Тема 2.1Ориентировка в городе. Диалоги по теме.	Устный опрос Диалог	У1-У4, З1 ОК1-ОК9		
Тема 2.2 Формы причастия I и II. Кулинарные рецепты.	Устный опрос Диалог Монолог тестирование	У1-У4, З1 ОК1-ОК9		
Тема 2.3.Службы гостиницы. Тематические диалоги.	Устный опрос Диалог Монолог	У1-У4, З1 ОК1-ОК9		
Тема 2.4 Урегулирование жалоб в гостинице. Диалоги по теме.	Устный опрос Диалог Монолог	У1-У4, З1 ОК1-ОК9		
Тема 2.5 Контрольная работа .	Тестирование, задания по карточкам	У1-У4, З1 ОК1-ОК9		
Раздел 3. Инструкции и руководства				
Тема 3.1 Инструкция по технике безопасности	Устный опрос аудирование	У1-У4, З1 ОК1-ОК9		
Тема 3.2. Основные правила заполнения анкет. Написание резюме, автобиографии	Письменный контроль	У1-У4, З1 ОК1-ОК9		

3. Контрольно-оценочные материалы

3.1. Текущий контроль

3.1.1.Банк тестовых заданий по темам дисциплины

Проверочная работа по теме: «Времена в английском языке»

Контрольная работа «Герундий.»

3.2. Промежуточная аттестация

3.2.1. Контрольно-оценочные материалы по итоговой оценке дисциплины

Предметом оценки являются умения и знания. Контроль и оценка осуществляются с использованием следующих форм и методов: дифференцированный зачет.

Задания для проведения дифференцированного зачета.

Для обучающихся:
Количество заданий для выполнения – 4
Максимальное время выполнения заданий - 1 час 20 мин.
Количество вариантов 2

3.2.1.1 Задания для зачетной работы

Вариант 1

I. Переведите на русский язык одно из правил сервировки стола.

Forks are placed at the left side of the serving table, tines pointed up. Knives are placed on the right side of the forks and spoons are laid, bowls up, at the right of the knives.

II. Заполните пропуски, выбрав правильный вариант ответа.

1. … used for cutting meats.
a) fish fork b) steak knife c) fish knife

2. … used for bread and rolls, also for cheese.
a) soup bowl b) small plate c) salad bowl

3. The … also may be folded and placed on the service plate.
a) knife b) napkin c) spoon

4. Put the wine … in front of the main knife.
a) spoons b) cups c) glasses

5. … stimulate the appetite and are served at the beginning of the meal.
a) soups b) desserts c) appetizers

6. … usually offers a limited choice of dishes.
a) table d'hote menu b) a la carte menu c) carte du jour

7. …is a method of cooking above the surface of boiling liquid in a covered saucepan.
a) baking b) sauteing c) steaming

8. …is frying on a pan in hot fat or oil, when the food is fried on both sides.
a) deep-frying b) shallow frying c) grilling

III. Переведите рецепт блюда на русский язык с упорядочиванием нарушенной последовательности этапов его приготовления.

SALAMI AND CHICKEN PILAF

Ingredients

2 chicken breasts
600 ml chicken stock
225 g long grain rice
1 tsp dried marjoram
100 g frozen peas, defrosted
1 red and 1 green pepper, deseeded and chopped
100 g pack of Plumrose Danish Salami, chopped
50 g pine nuts
Freshly ground black pepper to taste

Directions

1. Remove the chicken breasts from the pan and cut the meat into small chunks.
2. Stir the salami, pine nuts, chicken and seasoning. Heat, stirring occasionally for 2-3 min. Serve with a mixed salad.
3. Skin and bone the chicken breasts, place in a frying pan and pour over the stock. Bring to the boil, cover and simmer for 20 min or until the chicken is cooked.
4. Strain the stock into a measuring jug and make up to 600 ml with water. Pour back into the frying pan. Add the rice and marjoram, bring to the boil and simmer for 8 min.
5. Stir in the peas and peppers, bring back to simmering point and cook for 5 min or until all the liquid has been absorbed.

IV. Составьте меню для кафе, расположив предложенные слова в определённом порядке. Дополните каждый пункт меню соответствующими блюдами или напитками (не менее 4 наименований для каждого пункта).

MENU

BEVERAGES
STARTERS

DESSERT
SOUPS
SALADS
MAIN COURSE

Вариант 2

I. Переведите на русский язык одно из правил сервировки стола.

Sugar bowls, salt cellars and pepper shakers are generally placed in the centre of small tables. When wall tables for two are set, sugar bowls, salt cellars and pepper shakers usually are placed on the side nearest to the wall.

II. Заполните пропуски, выбрав правильный вариант ответа.

1. … are placed at the left side of the serving table, tines pointed up.
a) spoons b) forks c) knives

2. … used for the main course.
a) salad bowl b) dinner plate c) soup bowl

3. The blades of all … must face left.
a) spoons b) forks c) knives

4. When chefs design menus, they usually start with the … .
a) appetizers b) main course c) dessert

5. …may be thick potage or thin consommé.
a) soups b) desserts c) appetizers

6. The dishes in this menu are served on this day only.
a) carte du jour b) a la carte menu c) cycle menu

7. … is dry cooking inside an oven.
a) baking b) sauteing c) boiling

8. … is immersion of food in hot fat or oil. Chipped potatoes are the best example.
a) grilling b) shallow frying c) deep-frying

III. Переведите рецепт блюда на русский язык с упорядочиванием нарушенной последовательности этапов его приготовления.

POTATO AND HAM SCRAMBLE

Ingredients

700 g small new potatoes
4 tbsp sunflower oil
1 green pepper, deseeded and chopped
1 celery stick, chopped
25 g block margarine
6 eggs, beaten

2 tbsp skimmed milk
Salt and freshly ground black pepper to taste
170 g can of Plumrose Chopped Ham with Pork, chopped
1 tbsp cut fresh chives

Directions
1. Stir in the chopped ham with pork and continue to cook until the eggs are just set. Spoon into the centre of the potato mixture, sprinkle with the chives and serve at once.
2. Scrub the potatoes and cut into 5 mm slices without peeling. Cook in boiling salted water for 3- 4 min or until just tender. Drain.
3. Melt the margarine in a saucepan and add the beaten eggs, milk and seasoning. Stir over a medium heat until the eggs start to set.
4. Transfer the potato mixture to a serving dish and keep warm.
5. Heat the oil in a frying pan and add the potatoes. Fry for about 10 min until the potato slices are starting to brown, turning them occasionally. Add the onion, pepper and celery and fry for further 5 min.

IV. Составьте меню для кафе, расположив предложенные слова в определённом порядке. Дополните каждый пункт меню соответствующими блюдами или напитками (не менее 4 наименований для каждого пункта).

MENU
BEVERAGES
STARTERS
DESSERT
SOUPS
SALADS
MAIN COURSE

2.2 Руководство для экзаменатора
Критерии оценивания заданий:

Вариант 1
I. Переведите на русский язык одно из правил сервировки стола. За каждое правильно переведённое предложение ставится 2 балла.

Вилки кладут слева от сервировочной тарелки зубцами кверху. Ножи кладут справа от вилок, а ложки выпуклой стороной вверх, справа от ножей.
II. Заполните пропуски, выбрав правильный вариант ответа. За каждый правильный ответ ставится 1 балл.

1. b
2. b

3. b
4. c
5. c
6. a
7. c
8. b

III. Переведите рецепт блюда на русский язык с упорядочиванием нарушенной последовательности этапов его приготовления. За правильно выполненное задание ставится 10 баллов.

3. Кожу и кости куриных грудок, положите на сковородку и залейте бульоном. Доведите до кипения, накройте крышкой и тушите в течение 20 минут или пока курица не будет готова.
1. Выньте куриные грудки из сковородки и нарежьте мясо небольшими кусочками.
4. Процедите бульон в мерный кувшин и разбавьте водой до 600 мл. Вылейте обратно на сковородку. Добавить рис и майоран, доведите до кипения и варите в течение 8 минут.
5. Насыпьте горошек и перец, доведите до кипения и готовьте в течение 5 минут или пока вся жидкость не впитается.
2. Добавьте салями, кедровые орехи, куриное мясо и приправу. Готовьте, помешивая в течение 2-3 минут. Подавайте с салатом из свежих овощей.

IV. Составьте меню для кафе, расположив предложенные слова в определённом порядке. Дополните каждый пункт меню соответствующими блюдами или напитками (не менее 4 наименований для каждого пункта). За правильно выполненное задание ставится 12 баллов.

MENU

STARTERS

Sturgeon in aspic
Cold boiled pork
Jellied tongue
Marinated herring

SALADS

Green vegetable salad
Russian salad (vinaigrette)
Crab salad
Salad “Olivier”

SOUPS

Mushroom soup

Chicken noodle soup
Fish soup (ukha)
Milk soup

MAIN COURSE
Mutton chop
Liver in sour cream sauce
Pot stewed meat
Roast veal and vegetables

DESSERT
Bliny with strawberries
Baked apples
Pudding with nuts
Vanilla ice cream

BEVERAGES
Coffee
Tea
Hot chocolate
Mineral water

Вариант 2

I. Переведите на русский язык одно из правил сервировки стола. За каждое правильно переведённое предложение ставится 2 балла.

Сахарницы, солонки и перечницы обычно помещаются в центре маленьких столов. Когда столы, стоящие у стены, накрываются на двоих, то сахарницы, солонки и перечницы обычно помещаются на той стороне стола, которая ближе к стене.

II. Заполните пропуски, выбрав правильный вариант ответа. За каждый правильный ответ ставится 1 балл.

1. b
2. b
3. c
4. b
5. a
6. a
7. a
8. c

III. Переведите рецепт блюда на русский язык с упорядочиванием нарушенной последовательности этапов его приготовления. За правильно выполненное задание ставится 10 баллов.

2. Почистите картофель и нарежьте ломтиками 5 мм. без кожуры. Варите в кипящей подсоленной воде в течение 3 - 4 минут или до тех пор, пока она не станет мягче. Подсушите картофель.
5. Нагрейте масло в сковороде и добавьте картофель. Жарьте около 10 минут, пока ломтики картофеля не станут коричневого цвета, периодически помешивая их. Добавьте лук, перец и сельдерей и жарьте ещё 5 минут.
4. Переложите картофельную смесь на сервировочное блюдо и держите в тепле.
3. Растопите маргарин в кастрюле и добавьте яйца, молоко и приправы. Готовьте на среднем огне, пока яйца слегка не будут готовы.
1. Добавьте нарезанную ветчину со свининой и продолжайте готовить, пока яйца полностью не будут готовы. Залейте эту смесь в центр картофеля, посыпьте зелёным луком и сразу же подавайте.

IV. Составьте меню для кафе, расположив предложенные слова в определённом порядке. Дополните каждый пункт меню соответствующими блюдами или напитками (не менее 4 наименований для каждого пункта). За правильно выполненное задание ставится 12 баллов.

MENU

STARTERS

Sturgeon in aspic
Cold boiled pork
Jellied tongue
Marinated herring

SALADS

Green vegetable salad
Russian salad (vinaigrette)
Crab salad
Salad “Olivier”

SOUPS

Mushroom soup
Chicken noodle soup
Fish soup (ukha)
Milk soup

MAIN COURSE

Mutton chop
Liver in sour cream sauce
Pot stewed meat
Roast veal and vegetables

DESSERT
Bliny with strawberries
Baked apples
Pudding with nuts
Vanilla ice cream

BEVERAGES
Coffee
Tea
Hot chocolate
Mineral water

5	4	3	2
90-100%	75-89%	50-74%	0-49%
31 - 34 балла	26- 30 баллов	17- 25 баллов	0- 16 баллов

Приложения

Критерии оценки уровня знаний за письменные работы

1. ***За письменные работы*** (контрольные работы, самостоятельные работы, словарные диктанты) оценка вычисляется исходя из процента правильных ответов:

Виды работ	**Оценка «3»**	**Оценка «4»**	**Оценка «5»**
Контрольные работы	От 50% до 69%	От 70% до 90%	От 91% до 100%
Самостоятельные работы, словарные диктанты	От 60% до 74%	От 75% до 94%	От 95% до 100%

2. ***Творческие письменные работы*** (письма, разные виды сочинений) оцениваются по пяти критериям:

а) Содержание (соблюдение объема работы, соответствие теме, отражены ли все

указанные в задании аспекты, стилевое оформление речи соответствует типу задания, аргументация на соответствующем уровне, соблюдение норм вежливости).

ПРИ НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНОЙ ОЦЕНКЕ ЗА СОДЕРЖАНИЕ ОСТАЛЬНЫЕ КРИТЕРИИ НЕ ОЦЕНИВАЮТСЯ И РАБОТА ПОЛУЧАЕТ НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНУЮ ОЦЕНКУ;

б) Организация работы (логичность высказывания, использование средств логической связи на соответствующем уровне, соблюдение формата высказывания и деление текста на абзацы);

в) Лексика (словарный запас соответствует поставленной задаче и требованиям данного года обучения языку);

г) Грамматика (использование разнообразных грамматических конструкций в соответствии с поставленной задачей и требованиям данного года обучения языку);

д) Орфография и пунктуация (отсутствие орфографических ошибок, соблюдение главных правил пунктуации: предложения начинаются с заглавной буквы, в конце предложения стоит точка, вопросительный или восклицательный знак, а также соблюдение основных правил расстановки запятых).

3. *<u>Устные ответы</u>* (монологические высказывания, пересказы, диалоги, работа в группах) оцениваются по пяти критериям:

а) Содержание (соблюдение объема высказывания, соответствие теме, отражены все аспекты указанные в задании, стилевое оформление речи соответствует типу задания, аргументация на соответствующем уровне, соблюдение норм вежливости).

При неудовлетворительной оценке за содержание остальные критерии не оцениваются и работа получает неудовлетворительную оценку;

б) Взаимодействие с собеседником (умение логично и связно вести беседу, соблюдать очередность при обмене репликами, давать аргументированные и развернутые ответы на

вопросы собеседника, умение начать и поддерживать беседу, а также восстановить ее в случае сбоя: переспрос, уточнение);

в) Лексика (словарный запас соответствует поставленной задаче и требованиям
данного года обучения языку);

г) Грамматика (использование разнообразных грамматических конструкций в
соответствии с поставленной задачей и требованиям данного года обучения языку);

д) Произношение (правильное произнесение звуков английского языка, правильная постановка ударения в словах, а также соблюдение правильной интонации в предложениях).

Критерии оценивания уровня знаний за проверочные работы тестового типа

Оценка «5» (отлично) - 95% - 100 %

Оценка «4» (хорошо) - 75% - 94%

Оценка «3» (удовлетворительно) -60 - 74%

Оценка «2»(неудовлетворительно) - менее 60%

Проверочная работа по теме: «Европейская кухня»

I. Прочитайте и переведите текст.

Three-four meals a day - breakfast, lunch, dinner and supper (or late tea)-are enough for most people. The meals should be varied, well cooked and attractive to look at-otherwise, however good they are, no one will want to eat them. Fresh food is better than tinned food and freshly
cooked food is better than food that has been left in the oven or reheated after having become
cold. Milk and butter (or margarine) are needed every day, with meat or fish or eggs (note or, not and). Fresh green vegetables or fruit are also needed even' day. Every growing person, which means everyone up to the age of 20, should drink at least a pint of milk daily.
It is best not to eat last thing at night and not to swim or take a bath just after a meal. In order to give the digestive system time to get to work on food, it is always a good thing to pause for thought - and digestion.

A point to remember is that most people eat too much sugar, as they are fond of sweets, cakes and pastry. Too much meat can also be harmful. In the 18th century people ate meat for breakfast, lunch, tea, dinner and supper and they died early of various diseases.

The most important rule is moderation - eating neither too much nor too little.

II. Вставьте, где необходимо, артикли:

Usually … breakfast is served at … 8 o'clock in … morning.

He is … waiter.

We shall go to … restaurant together with … friends.

I like … coffee without … sugar.

III. Поставьте глаголы, стоящие в скобках в настоящем простом времени.

What (can) I do for you?

Sorry, we (not to have) fruit ice-cream today.

The menu (to be) on the table.

I (to be) a waiter.

Usually they (to order) three helpings of boiled pike.

He (to prefer) strong coffee.

Our cook (to make) wonder full plum-cake.

I (not to like) soups.

IV. ***IV. Переведите на русский язык названия следующих продуктов и блюд***

ground pepper shrimp

Sweden baked milk beets

scrambled eggs

onions

cornflakes

orange

egg

plant with garlic sauce

cherries beef with mushrooms

partridge berry boneless chicken with vegetables

earth nut fish

assorty duck

smoked trout sheat-fish

grapefruit juice

.

V.Переведите следующую пословицу:

Health is better than wealth.

Контрольная работа по теме «Причастие»

1. Образуйте форму причастия второго следующих глаголов:
to hope, to sleep, to read, to lie, to involve, to like, to do, to have, to think, to love, to dance, to decide.

2. Поставьте следующие предложения в отрицательную форму и задайте к ним общий вопрос:
1. By the end of the month they had completed their experiment.
2. I have seen the film.
3. The student will have passed their final exams by the end of May.

3. Переведите предложения на русский язык, обратите внимание на сказуемое в совершенном времени:
1. He has forgotten this English word.
2. When the show had finished we went home.
3. We shall have translated this article by Friday.

4. Выберите правильный вариант перевода сказуемого в страдательном залоге:
1. The car will be parked near the house.
a) Будет припаркована
b) припарковали
c) ставят
2. The letters was sorted out.
a) сортируются
b) рассортировали
c) сортируют
3. Food can be cooked very quickly in a microwave oven.
a) можно приготовить
b) готовят
c) приготовили

5. Подчеркните в следующих предложениях причастие II, и переведите на русский язык:
1. I want my hair cut twice a month.
2. When asked he always answers the truth.
3. I looked at him as If surprised.

6. Переведите предложения на русский язык, подчеркните безличную форму глагола и укажите чем она выражена (инфинитив или герундий) :
1. I want to buy a new dress.
2. Her wish is to marry him.

3. Reading the novel made her cry.
4. Complaining is useless.

7. Составьте 5 вопросов к данному предложению:
The average citizen is usually annoyed by all the advertisements printed in newspapers and magazines.

Ответы на контрольную работу

hoped, slept, read, lied, involved, liked, did, had, thought, loved, danced, decided.

1. By the end of the month they had not completed their experiment. Had they completed their experiment by the end of the month?
2. I have not seen the film. Have I seen the film?
3. The students will not have passed their final exams by the end of May. Will the students have their final exams passed by the end of May?

1. He has forgotten this English word. Он забыл это английское слово.
2. When the show had finished we went home. Когда представление закончилось, мы пошли домой.
3. We shall have translated this article by Friday. Нам нужно перевести эту статью к пятнице.

1. The car will be parked near the house.
a) будет припаркована

2. The letters was sorted out.

b) рассортировали

3. Food can be cooked very quickly in a microwave oven.
a) можно приготовить

Подчеркните в следующих предложениях причастие II, и переведите на русский язык:
1. I want my hair cut twice a month. cut. Я хочу подстригаться дважды в месяц. 2. When asked he always answers the truth. asked. Когда его спрашивают, он всегда отвечает правду.
3. I looked at him as if surprised. Я посмотрел на него так, как будто удивился.

1. I want to buy a new dress. To buy - инфинитив
2. Her wish is to marry him. to marry - инфинитив

3. Reading the novel made her cry. reading - герундий
4. Complaining is useless. complaining - герундий

Составьте 5 вопросов к данному предложению:
Is it common for the average citizen to be annoyed by all the advertisements printed in newspapers and magazines?
Where all the advertisements by which the average citizen is usually annoyed are printed?
What advertisements usually annoy the average citizen?
What the average citizen finds annoying in newspapers and magazines?
Why the average citizen is annoyed by all the advertisements printed in newspapers and magazines?

3 курс годовая контрольная работа

Вариант 1

I. Прочитайте и переведите текст.

Three-four meals a day - breakfast, lunch, dinner and supper (or late tea)-are enough for most people. The meals should be varied, well cooked and attractive to look at-otherwise, however good they are, no one will want to eat them. Fresh food is better than tinned food and freshly cooked food is better than food that has been left in the oven or reheated after having become cold. Milk and butter (or margarine) are needed every day, with meat or fish or eggs (note or, not and). Fresh green vegetables or fruit are also needed even' day. Every growing person, which means everyone up to the age of 20, should drink at least a pint of milk daily.

It is best not to eat last thing at night and not to swim or take a bath just after a meal. In order to give the digestive system time to get to work on food, it is always a good thing to pause for thought - and digestion.

A point to remember is that most people eat too much sugar, as they are fond of sweets, cakes and pastry. Too much meat can also be harmful. In the 18th century people ate meat for breakfast, lunch, tea, dinner and supper and they died early of various diseases.

The most important rule is moderation - eating neither too much nor too little.

II. Вставьте, где необходимо, артикли a, an или the:

Usually … breakfast is served at … 8 o’clock in … morning.
He is … waiter.
We shall go to … restaurant together with … friends.
I like … coffee without … sugar.

III. Поставьте глаголы, стоящие в скобках в настоящем простом времени.

What (can) I do for you?
Sorry, we (not to have) fruit ice-cream today.
The menu (to be) on the table.
I (to be) a waiter.
Usually they (to order) three helpings of boiled pike.
He (to prefer) strong coffee.
Our cook (to make) wonder full plum-cake.
I (not to like) soups.

IV. Переведите на русский язык названия следующих продуктов и блюд

ground pepper shrimp
Swede baked milk
beets scrambled eggs
onions cornflakes
orange eggplant with garlic sauce
cherries beef with mushrooms
partridge berry boneless chicken with vegetables
earth nut fish assorty
duck smoked trout
sheat-fish grapefruit juice

V. Переведите следующие диалоги на английский язык:

Генри, познакомься с моей женой. Элиза, это мой друг Генри.
Очень рада с Вами познакомиться, Генри.
Я также очень рад, Элиза.

VI. Переведите следующую пословицу:

Health is better than wealth.

Вариант 2

I. Прочитайте и переведите текст.

A person's diet is what he eats and drinks, and it is highly important because both growth and health are affected by it. Everyone knows that without food people starve to death, and every year this happens in some country of the world in the times of famine. Even people who can get food, however, sometimes suffer from various kinds of illness because they are eating too much of one kind of food and not enough of another. This is because the body has many different needs and these needs require a balanced diet.

A normal healthy diet for one day is a salad, fruit of some kind, a pint of milk, fish or meat, some cheese or an egg and some bread. Apple, orange or grapefruit juice is always a good thing, at breakfast or at any other time, so is a glass of water first thing in the morning and last thing at night.

Water is, of course, absolutely necessary to every kind of diet. About 70% of the weight of the human body is water, and a healthy man requires four quarts of water every 24 hours. However, since about 70% of most of the foods eaten is water, a large proportion of water comes from his food. The rest must be provided buy tea,

coffee, milk, soup and, of course, plain water.

II. Вставьте, где необходимо, артикли a, an или the:

I fought … apple and … orange.

… apple was cheap but … orange was expensive.

What did you have for … dinner?

Will you have … cup of … tea?

III. Поставьте глаголы, стоящие в скобках в настоящем простом времени.

People (to do) shopping almost every day.

There (to be) a big super-marker near my place.

I (not to be) a manage, I (to be) a headwaiter.

Where (to be) the nearest restaurant?

Where (to work) you?

I (to have) lunch usually at the café.

For breakfast we (may) have boiled eggs, cheese and tea.

IV. Переведите на русский язык названия следующих продуктов и блюд:

clove Peter's fish

radish cottage cheese

paprika egg salad

red cabbage whipped cream

pomegranate breaded cauliflower

red currants roast beef with peas

prune sesame chicken

cola nut sardines in oil

partridge carp

fried turbot with mushrooms and onions

strawberries and raspberries with fresh cream

V. ***Переведите следующие диалоги на английский язык:***

Не могли бы Вы представить меня господину Томпсону из британской делегации?

С удовольствием. Господин Томпсон, разрешите Вам представить господина Петрова из Российской делегации.

Очень рад, господин Петров.

Здравствуйте, господин Томпсон.

VI. Переведите следующую пословицу:

One hour's sleep before midnight is worth two after.

2. Комплект оценочных средств

4 курс

Контрольная работа по теме «Обслуживание»
Данная контрольная работа предназначена для студентов четвёртого курса очной формы обучения. Для выполнения проверочной работы необходимо овладеть следующими **навыками и умениями:**
- знание лексического материала по теме «Обслуживание в столовых и ресторанах»,
-употребление профессиональной лексики
-специальные вопросы,
-употребление модальных глаголов
Контрольная работа состоит из 2 частей и организована в форме заданий по грамматике и лексике
Количество заданий: 6
Время выполнения: 45 минут

Контрольная по теме «Обслуживание»

ВАРИАНТ 1

1. Прочитайте текст и переведите 1 и 5 абзацы текста.

The Service Staff.

1.The waiters who work in the dining room create the atmosphere that determines restaurant's popularity, so their work is important to the success of the restaurant.
2.The headwaiter (maitre d'hotel), Victor, and the barman, Bob, come to the restaurant before it opens. Victor is a skilled headwaiter. He has many years of experience in this and other restaurants. The main part of his job is to control and coordinate the work of the staff in the dining room. He also greets the guests when they arrive and shows them to their tables.
3.Bob, the barman, is very experienced in wines and cocktails. He knows a lot of recipes of cocktails and strong drinks.
The waiters in the dining room come half an hour before the opening. First they wash their hands and change into their uniforms. Then they set the tables before the guests arrive.

The three waiters serve several table covers. Their job is to take the order and to serve the meal to their guests.
4.One of the waiters, Nancy, is very capable and experienced and can help Victor if necessary. The second waiter, Laura, is new to the job, but she has already worked in other restaurants.
5.The third waiter, Nick, wants to earn some money and travel to Europe to get experience in some of the hotel restaurants in European cities. He wants to become a headwaiter and a restaurant manager one day. He makes his work well and he likes to work with people.

1. *Ответьте письменно на вопросы :*

1. What are the duties of the headwaiter?
2. What are the duties of the waiter?
3. How many waiters are there in the dining room?
4. What are the names of the waiters at «Morris» restaurant?

3) Выберите правильный глагол к фразам: ***grate, boil, dice, chop, grill, roast, toast, slice, mash, fry.***

1. ..... water to make tea
2. ..... an onion into pieces
3. ..... sausages over the fire
4. ..... bread to make toast
5. ..... cheese for spaghetti
6. ..... a chicken for dinner
7. ..... a banana for the baby
8. ..... a fish in a pan
9. ..... tomatoes for salad
10. ..... ham for sandwiches

4) Сопоставьте словосочетания с переводом.

1. full-time job	a) браться за работу
2. part-time job	b) работа на полной ставке
3. to take on a job	c) быть без работы
4. to be out of a job	d) работа на полставки

5) *Прочитайте вопросы официанта в левой колонке и подберите к ним ответы посетителя из колонки справа:*

Questions:	Answers:
1. What would you want to drink?	A. Six.
2. Is everything OK?	B. One check would be fine.
3. Can I bring you anything else?	C. No, thank you.
4. Are you ready to order?	D. Non smoking.
5. Smoking or nonsmoking?	E. At the window please.

6. Do you want separate checks? F. Everything is all right.
7. How many are you? G. Mineral water and juice.
8. Do you want a table near the window? H. Just a minute, please.

Вариант 2.

1. Прочитайте текст и письменно переведите 1и 3 абзацы текста.

The Kitchen Staff.

1.The kitchen staff begin their day at three o'clock in the afternoon. The second chef, David, is a very good cook and he is able to make Anna's work when she is away. David does his work with the help of his apprentice Jim. He makes pates, ice cream and desserts. David also prepares meat dishes for the main course and then Anna cooks them.

2.Jim the apprentice, works two months already, and has learned a lot of things in a short time. Jim thinks that a chef ‘s job is rather difficult. He is sometimes so tired in the evening that at home he can do nothing but fall into bed. But this work is interesting for him. He cleans, cuts and prepares the vegetables and makes fruit salads. He learns to make garnishes and decorations on the dishes. He is happy because David fully trusts him. Today he will make the hors d'oeuvres, some of the entrees, main course and dessert dishes.

3. Mary is the kitchen hand. She works in the kitchen. She must keep the kitchen clean. She helps to slice mushrooms, peel potatoes and wash the dishes Mary's role is very important at the restaurant. The kitchen is always clean.

2. Ответьте на вопросы

1. When does the kitchen staff begin their work?
2. What does the second chef do in the kitchen?
3. What does the apprentice do in the kitchen?
4. What are the duties of a kitchen hand?

3. Выберите правильный глагол к фразам: ***add, cook, eat, exceed, keep, heat, peel, wash***

1. ……. cheese in the fridge
2. …….vegetables before you wash them
3. ……. water to the rice
4. ……. meat until it isn’t pink
5. ……. fish on the day you buy it
6. …… rice before you cook it
7. …… the recommended daily intake
8. ……. thoroughly before serving

3. *Соотнесите слова и перевод.*

1. Manual work a. брать подработку
2. to take on extra work b. физический труд
3. physical work c. ручной труд
4. skilled work d. квалифицированный труд

5. Прочитайте вопросы официанта в левой колонке и подберите к ним ответы посетителя из колонки справа:

1. Then you can take your seats at any vacant table. What would you four. recommend? a. We'd like a table for Our friends will come later.

2. There is a big choice of dishes today. Would you like soup? b. Oh, yes. Two soups with roast duck and goulash

3. What will you have for dessert? c. Certainly. Apple juice and fruit squash

4. Good afternoon! What would you like? d. Let's see what's on the menu Give it for us please.

5. What will you order for your friends? e. They will make their orders themselves.

6. All right. Will you anything for drink? f. I think it will be apple pie and white coffee

ЭТАЛОНЫ ОТВЕТОВ

Вариант 1.

1.Официанты, работающие в общепите всегда создают нужную атмосферу своему ресторану, поэтому их работа так важна для ресторана.

5. 3 официант Ник хочет заработать денег на поездку в Европу, чтобы поработать в европейских ресторанах, набраться опыта. Он хочет стать главным администратором ресторана. Он очень хорошо выполняет свою работу и ладит с посетителями.

2. The duties of the headwaiter are to control and coordinate the work of the staff in the dining room, greet the guests when they arrive and shows them to their tables.
2. The duties of the waiter are to take the order and to serve the meal to their guests.
3. There are three waiters in the dining room.
4. The names of the waiters at «Morris» restaurant are Laura, Nick, and Nancy.

3 1-boil, 2- chop, 3-grill, 4-toast, 5-grate, 6-roast, 7-mash, 8-fry, 9-dice, 10- slice.

4. 1-b, 2-d, 3-a, 4-c.

5. 1-G, 2-F, 3-C, 4-H, 5-D, 6-B, 7-A, 8-E.

Вариант 2.

1. 1.Персонал начинает свой рабочий день в 3 часа.2 шеф повар Дэвид, хороший специалист и когда нет Анны нет он её замещает. Дэвиду в его работе помогает его помощник Джим. Он готовит пирожное мороженое и десерты. А Дэвид готовит мясные блюда и главные закуски, а Анна их оформляет.

3.Мэри кухонный работник . Она должна содержать кухню в чистоте. Она режет грибы, чистит картошку и моет посуду. Её работа очень важная. Благодаря ей ресторан всегда чистый

1. The kitchen staff begin their day at three o'clock in the afternoon.
2. He makes pates, ice cream and desserts. David also prepares meat dishes for the main course and then Anna cooks them.
3. He cleans, cuts and prepares the vegetables and makes fruit salads. He learns to make garnishes and decorations on the dishes.
4. She must keep the kitchen clean. She helps to slice mushrooms, peel potatoes and wash the dishes.

2. 1. Keep 6. wash

2. peel 7. exceed

3. add 8. heat

4. eat 5. cook

3. 1-c, 2-a, 3-b, 4-d.

4. 1-d, 2-b, 3-f, 4-a, 5-e, 6-c.

Контрольная работа

Условия выполнения задания:

1 Задания выполняются в аудитории во время занятий
2 Максимальное время выполнения заданий: 45 минут
3 Вы можете пользоваться словарем

<u>Критерии оценивания:</u>
86-77 правильных ответов – оценка “5”

76-67 правильных ответов – оценка “4” 66-57 правильных ответов – оценка”3” менее 57 – оценка”2”

Задания по фонетике

1. Заполните таблицу

Words for help: he, lift, fine, storm, nose, set, fir, more, here, like, pot, her, nut, not, name, turn, pure, tube, care, form, car, cat, fire.

	a	**i**	**e**	**o**	**u**
открытыйслог					
закрытыйслог					
гласная+ r					
гласная+ r+e					

2. Напишите следующие существительные во множественном числе

1 Place
2 Library
3 Language
4 Bus
5 Box 6 Key
7 House
8 Dress
9 Roof
10 Clock
11 Country
12 Life
13 Factory
14 Man
15 Woman
16 Tooth
17 Foot
18 Child
19 Mouse
20 Advice
21 Money
22 Hair
23 Fish
24 Glass

3. Вставьте местоимения: “I”, “you”, “he”, “she”, “it”, “they”.

1. Greg ..***he***… …….
2. you and I ……. …….
3. cat …… ……
4. man …… Joanna ……
5. Steve and I ……. ……6. policeman …….
7. car ……..
8. Eva and I …….
9. John ……..
10. John and Charlie …..
11. Father and I ……..
12. skirt ……
13. dog
14. hat
15. David
16.
17. books
18. tooth ……..

4. Заполните пропуски подходящим глаголом (to be и to have) 1 Everybody likes Tom.
He....got a lot of friends.

2 I can't open the door. I...(not) got a key.
3 I...(not) very happy today.
4 It...10 o'clock. You...late again.
5 It's a nice town. It....got a very nice shopping centre.
6 Mr and Mrs Johnson....got two children, a boy and a girl.
7 My bed...very comfortable.
8 Sarah ...(not) got a car. She goes everywhere by bicycle.
9 The houses in this street...very old.
10 They like animals. They...got three dogs and two cats.
11. What colour...his eyes? They...blue.

5. Вставьте правильную форму глагола в Present Simple 1….you (to live) near here?

2. What…your friend (to do)?
3. He (to drive) a bus.
4. I (to play) the piano but I (not play) very well.
5. I (to get up) at 8 o'clock every morning.
6. She (not work) in a bank.

6. Зачеркните лишнее слово.

1. crooked, straight, almond-shaped, long NOSE
2. bright, blonde, green, dark EYES
3. well-built, spiky, curly, wavy, short HAIR
4. round, shoulder-length, oval, pretty FACE

Ответы к контрольной работе

1. Заполните таблицу

	a	**i**	**e**	**o**	**u**
открытый слог	name	fine, like	he	nose	tube
закрытый слог	cat	lift	set	pot, not	nut
гласная +	car,	fir	her	storm form	turn,
гласная +e	care	fire	here	more	pure

2. Напишите следующие существительные во множественном числе

Place - places
Library- libraries
Language - languages
Bus - buses
Box - boxes
Key - keys
House - houses
Dress - dresses
Roof - roofs
Clock - clocks
Country - countries
Life - lives

Factory - factories
Man - men
Woman - women
Tooth - teeth
Foot- feet
Child – children
Mouse - mice
Advice - advice
Money - money
Hair - hair
Fish - fish
Glass - glasses

3. Вставьтеместоимения: “I”, “you”, “he”, “she”, “it”, “they”.

1. Greg ..***he***… …**it**.
2. you and I …**we.** …**it**
3. cat …**it** …**he**
4. man …**he** …**she**
5. Steve and I …**we** …**they**
6. policeman …**he** ……**it**.
7. car …**it**.
8. Eva and I ...**we**
9. John …**he**.
10. John and Charlie …**they**
11. Father and I …**we**
12. skirt …**it**
13. dog
14. hat
15. David
16. Joanna
17. books
18. tooth

4.Заполните пропуски подходящим глаголом (tobeи tohave) 1 Everybody likes Tom.
He **has got** a lot of friends.

2 I can’t open the door. I **haven’t got** a key.
3 I **am not** very happy today.
4 It **is** 10 o’clock. You **are** late again.
5 It’s a nice town. It **has got** a very nice shopping centre.
6 Mr and Mrs Johnson **have got** two children, a boy and a girl.
7 My bed **is** very comfortable.
8 Sarah **hasn’t got** a car. She goes everywhere by bicycle.
9 The houses in this street **are** very old.
10 They like animals. They **have got** three dogs and two cats. 11 What colour**are** his eyes? They **are** blue.

5. Вставьте правильную форму глагола в PresentSimple 1. **Do** you **live** near here?
2. What **does** your friend **do**?
3. He **drives** a bus.
4. I **play** the piano but I **don't play** very well.
5. I **get up** at 8 o'clock every morning.
6. She **doesn't work** in a bank.

6. Зачеркнителишнееслово.

1. crooked, straight, almond-shaped, long NOSE
2. bright, blonde, green, dark EYES
3. well-built, spiky, curly, wavy, short HAIR
4. round, shoulder-length, oval, pretty FACE

Контрольная работа по теме «Обслуживание»

1. Прочитайтетекст

Menu Planning

The menu is a listing of the items the food service establishment has for sale. The menu is an important component of food service operations. Without a menu the customers will not know what their choice is for dishes to order. The menu creates an image of the establishment. It should be in harmony with the type of the food service establishment. For example, fast-food or quick-service restaurants offer a limited number of menu items but they sell these items in large quantities. Their customers are served at a sales counter, that is why separate menus are not needed. Customers are familiar with the standardized menu and do not need its description. Fastfood restaurants simply post names and prices of their products near the sales counters. On the other hand, a big restaurant would have an altogether different menu. First, the number of menu items would be much greater. The traditional table-service restaurant might have a menu as large as a book with detailed descriptions of its wide range of dishes. To draw attention to daily specials some restaurants find it useful to box these items on the menu or to write them on a chalkboard near the entrance.

The menu planning is organized on the basis of the available food products and kitchen staff. The service transfers the menu items from the kitchen staff to the customers. In order to properly serve customers, the servers should be ready to answer their questions. They should know what items are on the menu, the portion sizes offered, how the items are prepared. Service should also know the meaning of all terms used on the menu so they can explain them to any customers. The menu is

generally designed by the chef (head cook) of the restaurant. The structure of the menu is usually based on following courses:

- Starters
- Soups
- Entrees
- Main courses
- Desserts

When a chef designs a menu, he (she) usually starts with the main course and then plans the other courses. There are four basic types of menus:

1. **A la carte menu** allows the customer to choose dishes which are cooked to order and served to the guests.
2. **Table d'hote menu** offers a limited choice of dishes. The guests have to take the whole meal consisting of three or four dishes and pay a fixed price.
3. **Carte du jour** means "card of the day" and the dishes of this menu are served on this day only.
4. **Cycle menu** is a number of menus, which are repeated in a certain period of time. It is usually used in hospitals, student and school canteens.

Ответьте письменно на вопросы:

1. Whatisamenu?
2. What kind of menu can we see in fast-food restaurants?
3. What kind of menu might the traditional table service restaurant have?
4. What do some restaurants do to draw attention to their daily specials?
5. What should the restaurant servers know about the menu?
6. Who usually designs the menu of the restaurant?
7. What is the usual structure of the menu?
8. What does a chef start with when designing a menu?
9. What types of menu do you know?

1.Заполните пропуски словами (используйте каждое слово один раз):

put, soup spoons, tablecloth, dessert, in, cooks, cutlery, ready, forks, plates

Receiving Guests

When we have visitors___(1) our house, I usually lay the table and mother___(2) dinner. First, I spread the___(3). I take out of the cupboard all the___(4) — knives, forks and spoons. I put the knives and the___(5) on the right-hand side and the
___ (6) on the left, except the spoons and the forks for___ (7), which I put across the top. Before each guest I___(8) the service plate. On the

left of each guest I put wine glasses. Then I put the napkins to the left of the service _____(9) and I am___(10) for the guests to come in.

3. Дайте определение следующим продуктам:

1. It is a kind of sweet that you chew but do not swallow.
2. It is a small fruit with a thin dark red or yellow skin. It has a large stone it the middle.
3. When you do it, you put something into a liquid and leave it there.
4. It is a food made with flour and baked in an oven.
5. When people do it, they cook food in a pan with hot fat or oil.
6. When you do it, you mix a liquid inside a container with something like a spoon.
7. It is meat from a pig. The meat is salted and sometimes smoked.

4.Переведите на русский язык кулинарный рецепт "Split Peas Soup"

- 2 cups dried yellow split peas
- cold water
- 1 ham bone
- 2 ribs celery, chopped
- 1 onion, studded with two whole cloves
- 1 carrot, quartered
- salt and freshly ground black pepper to taste
- 1 large potato, diced
- boiling water, if necessary

1) Day before, pick over and wash peas. Cover with cold water and let soak over night. 2) Next day, drain the peas and place in a kettle with fresh water to cover. Add the ham bone, celery, onion studded with cloves, carrot, salt and pepper. Bring to a boil, cover and simmer two hours, or until peas are tender. Add the potato and cook thirty minutes longer.
3) Rub the soup trough a sieve or pass through an electric blender. Adjust consistency with boiling water if soup is too thick. Check seasoning. Yield: About eight servings

5. Выберите правильный ответ:

1. … there any vacant tables?
a) is b) are c) was
2. It … cost much to have dinner at that restaurant?
a) doesn't b) isn't c) don't
3. I'd like to reserve a table … Wednesday evening.
a) on b) for c) at

4. He … at the fritterer's in the morning.
a) was b) were c) are
5. Salt and pepper … your taste.
a) tob) forc) in

6. *Переведите содержание следующей ситуации на английский язык:*

- Добрый день, господа.
- Вас трое?
- Где бы Вы хотите сесть?
- Что бы Вы хотели на обед?
- Возьмите карпа в сметане.
- К рыбе мы подаем сухое белое вино.

Контрольная работа по теме: «Здоровая еда»

1. Прочитайтетекст

Eating for Good Health

More and more people today are choosing to take greater responsibility for their own health. We now recognize that we can influence our health by making an improvement in lifestyle — a better diet, more exercise and reduced stress.

Your health and general wellbeing is very much determined by what you eat and how even a minor change in your diet can help to strengthen your resistance to many illnesses.

It seems almost absurd to state that you need food to live. The body has a built-in alarm signal — hunger — to tell you when your supply of food, the "fuel for the body", is low. That's why you are never in serious danger of forgetting to eat. This alarm signal is also choosy and at times asks for specific supplies, for example, sweet things when your body sugar is low or water when you are thirsty.

What many people fail to recognize is that their bodies have more than just one signal. Tiredness, aches and pains, stress, even chronic disease — all these can be indications of a diet that is lacking nutrition.

But we сап see the results of a bad diet immediately (often the effects take years to develop), few people realize just how closely bodily health is linked to what they eat and how often they eat. You are what you eat, and the food you eat effects the way you feel and the way you look all through your life.

Scientists now know that food and its affects are as complex as our own bodies. Of the thousands of chemicals, minerals and vitamins found in a single food, many are potential life-savers or hazards to health,

depending on how much is consumed over time. The link between food and health is an every day but complex issue. So, you should learn how to balance your food intake. Small but well-informed changes to your diet will make a great difference to your wellbeing. By matching your diet to your lifestyle and developing better eating habits both at home and when you eat out, you can keep yourself in the best of health. And also, you have to understand the proper balancing of the social pleasures and of the body. The foods you eat possess powerful capabilities to help and to harm.

Ответьте письменно на вопросы:

1. How can we influence our health?
2. Do you agree that our health and general wellbeing are determined by what we eat?
3. Why are we never in serious danger of forgetting to eat?
4. What alarm signals do our bodies have to indicate that our diet is lacking nutrition?
5. Can we see the results of a bad diet immediately?
6. How does the food we eat affect our life?
7. Why should everyone learn how to balance our food intake?
8. How can we keep ourselves in the best of health?
9. What capabilities does the food we eat possess?
10. Can you balance your food intake?

2.Заполните пропуски словами (используйте каждое слово один раз):

our, as, fruit, minerals, heart, is, food, chips, too, vitamins, for, of

Good Food

What___ (1) good food? Is it food that is good___ (2) you or food that tastes good? Nutritionists say we eat___(3) with too much salt, too much sugar and___(4) much oil. They also say that many of _ (5) serious health problems, such as cancer, diabetes and___(6) diseases, are directly affected by diet. Most problem food contains large quantities___(7) salt, sugar and oil and very few___(8) or minerals. That includes food such___(9) potato___(10), doughnuts and cookies. Instead of this "junk" food, nutritionists suggest that we eat more fresh___(11) and vegetables, which are naturally low in sodium and oil and contain lots of vitamins and___(12).

3. Дайте определение следующим продуктам:

1. It is the extra flesh that people and animals have under their skin. It is used to store energy and help them keep warm. It is also a solid or liquid that is used in cooking.
2. It is a large metal cupboard. It is kept cool so that the food in it stays fresh longer.
3. It is a small quick meal.
4. It is a soft red fruit. It can be cooked or eaten raw.
5. It is the white liquid that female mammals make in their bodies to feed their young.
6. It is the opening that you put food into when you eat.
7. It is an oven with gas or electric rings on top.

4.Переведите на русский язык кулинарный рецепт "Cream of Spinach Soup"

- 1 ½ pound fresh spinach or one package frozen spinach
- 2 tablespoons butter
- ½ cup finely minced onion
- 2 tablespoons flour
- salt and freshly ground black pepper to taste
- 4 cups milk or half milk and heavy cream
- Cayenne pepper to taste
- Whipped cream for garnish

1 If fresh spinach is used, pick it over well and wash in several changes of cold water. Tear off and discard any tough stems. Cook the spinach in a covered kettle in the water that clings to the leaves. If frozen spinach is used, cook according to package directions. Drain spinach well and set aside.
2 Heat the butter in a saucepan and add the onion. Cook until onion is witted. Sprinkle with the flour, salt and pepper. Add the milk, stirring rapidly with a wire whisk.
3 Put the spinach trough a food mill or sieve or add to the sauce and blend in an electric blender. Add cayenne, bring just to a boil and serve hot or cold with a garnish of whipped cream.

Yield: about six to eight servings

5. Выберитеправильныйответ:

1 … you want tea?

a) are b) do

c) does 2. We … in a hurry.

a) doesn't b) aren't
c) don't 3. Yesterday we …
lunch later.
a) have b) had
c) haven't 4. The waiter is
… the hall.
a) in b) at c) to
5. Bring us all kinds of sandwiches … your taste.
a) to b) from c) at

6. *Переведите содержание следующей ситуации на английский язык:*

- Добрый день, господа.
- Что желаете на обед?
- Я могу порекомендовать Вам бифштекс.
- Как Вам приготовить бифштекс?
- Жареный картофель и красное вино хорошо подойдут к бифштексу.- Пожалуйста. Приятного аппетита.

Дифференцированный зачёт по курсу

В соответствии с учебным планом основной профессиональной образовательной программы по специальности **43.02.15 – «Поварское и кондитерское дело»**

«Иностранный язык» предусмотрено проведение дифференцированного зачёта. Дифференцированный зачёт в соответствии с настоящим КОС проводится в форме контрольной работы При составлении контрольной работы для итоговой аттестации использован лексический материал профессиональной направленности. Структура данной контрольной работы представлена заданиями разного уровня сложности и нацелена на проверку следующих знаний и умений:

Критерии оценивания:

Оценка «5» (отлично) - вся работа выполнена безошибочно, могут допускаться 1-2 недочета (орфографические ошибки).

Оценка «4» (хорошо) - в работе допущены 1-2 ошибки и 1-2 недочета.

Оценка «3» (удовлетворительно) - в работе допущены 3-4 ошибки и 3-4 недочета. Оценка «2» (неудовлетворительно) - в работе

допущено 5 и более ошибок, большое количество недочетов или не выполнены все задания.

3 курс

Дифференцированный зачёт

Контроль знаний студентов по специальности «Поварское и кондитерское дело»

1. Переведите слова:

1. профессия
2. повар
3. политическая система
4. обслужить (в кафе)
5. специи
6. здоровая еда
7. варка
8. выпекание
9. овощи
10. фрукты

2. Под цифрами 1-5 обозначены проблемы питания, найдите пути решения выбрав соответствующий вариант а-е:

1. underweight	a) Follow a low-carbohydrate diet.
2. tiredness	b) Eat foods rich in vitamin C.
3. overweight	c) Eat three well-balanced meals and three or four snacks per day
4. frequent illness	d) Drink more water and eat more oily fish, nuts and seeds.
5. dry skin	e) Eat less and take regular exercise

3. Выберите правильный ответ:

1. Bananas are a type of...
a) vegetable b) fruit c) potato d) berry
2. The biggest producer of bananas in South America is...
a) Ecuador b) Colombia c) Bolivia d) Brazil.
3. The best climate for growing bananas is...
a) wet and windy b) cold and wet c) warm and dry d) hot and humid.
4. The first potatoes were grown near a lake in which country?
a) Ireland b) Brazil c) Peru
5. How many days does it take to grow a potato in the tropics?
a) 90 days b) 150 days c) 365 days

4. Распределите слова по категориям:

banana	cucumber	milk
beef	grapes	peach
carrot	ham	salmon
cheese	lamb	tuna
cod	lettuce	yogurt

Fruit:
_____

Vegetable:
_____

Meat:

_____

Fish:

_____

Dairy:

_____

5. Подберите слова к их значениям

1. meal a) a person who makes food
2. dish b) a particular style of cooking
3. food c) the separate stages in which a meal is served
4. course d) food which is eaten at the same time each day
5. cook e) things that people eat, such as vegetables and meat
6. cuisine f) food prepared in a particular way, typical of a particular area
7. portion g) a small amount of food between main meals or instead of a meal
8. snack h) an amount of food for one person, when served in a restaurant

6. Выберите правильный глагол к фразам: ***grate, boil, dice, chop, grill, roast, toast, slice, mash, fry.***

1. …… water to make tea
2. …… an onion into pieces
3. …… sausages over the fire
4. …… bread to make toast
5. …… cheese for spaghetti
6. …… a chicken for dinner
7. ….. a banana for the baby
8. …… a fish in a pan
9. …… tomatoes for salad
10. …… ham for sandwiches

7. Выберите правильный глагол к фразам: ***add, cook, eat, exceed, keep, heat, peel, wash***

1. ……. cheese in the fridge
2. …….vegetables before you wash them
3. ……. water to the rice
4. ……. meat until it isn’t pink
5. ……. fish on the day you buy it
6. …… rice before you cook it
7. …… the recommended daily intake
8. ……. thoroughly before serving

8. Найдите русские эквиваленты

1. The appetite comes with eating. a) О вкусах не спорят.

2. Tastes differ.

3. The last piece of meat is especially sweet.

4. Early to bed and early to rise makes a man healthy, wealthy and wise.

5. If you laugh before breakfast you'll cry before supper.

b) Кто рано ложится и рано встаёт, здоровье, богатство и ум наживёт.

c) Посмеешься до завтрака — поплачешь до ужина

d) Аппетит приходит во время еды.

e) Остатки сладки.

9. Выберите необходимое слово в предложении

1. What are we going to have for *dessert/desert*?
2. The bacon and eggs began to *fizz/ sizzle* in the pan.
3. The champagne began to *smash/ fizz* in the glasses.
4. If you drop a tablet into water, it will *slice/sizzle* for a few seconds.
5. How many *slices/lumps* of sugar would you like?

10. Заполните пропуски, используя слова в колонках

Ingredients	Verbs	Cooking instructions
Some apples	take	_____ some_____ and _____ them. Take 2 bananas. _____ the fruit into pieces. _____ 5 strawberries. _____ with a _____. You don't need any sugar. ____ some _____ on the top. Enjoy your fruit salad.
2 bananas	mix	
5 strawberries	cut	
A spoonful of yogurt	wash	
Some ice cream	add	
	put	

Key

1.

1. profession
2. cook
3. political system
4. cater
5. condiment
6. Healthy foods
7. boiling
8. baking
9. vegetables
10. fruit

2.	**3.**	**4.**
1-c	1-b	Fruit: banana, grapes, peach
2-a	2-d	Vegetable: carrot, cucumber, lettuce
3-e	3-c	Meat: beef, ham, lamb
4-b	4-c	Fish: cod, salmon, tuna
5-d	5-a	Dairy: cheese, milk, yogurt

5.	**6.**	**7.**	**8.**	**9.**
1-d	1. boil;	1. keep;	1-d	1. dessert
2-f	2. chop;	2. peel;	2-a	2. sizzle
3-e	3 grill;	3. add;	3-e	3. fizz
4-c	4. toast;	4. cook;	4-b	4. sizzle
5-a	5. grate;	5. eat;	5-c	5. lumps
6-b	6. roast;	6. wash ;		
7-h	7. mash;	7. exceed;		
8-g	8. fry;	8. heat		
	9. dice;			
	10.slice			

10.

Take some apples and wash them. Take 2 bananas. Cut the fruit into pieces. Add 5 strawberries. Mix with a spoonful of yogurt. You don't need any sugar. Put some ice cream on the top. Enjoy your fruit salad.

Контрольно-оценочный материал для проведения итоговой аттестации в форме дифференцированного зачёта

Зачётные материалы нацелены: на проверку знаний английского языка и умений студентов по данной учебной дисциплине. Тесты включают в себя письменные задания. Работа содержит лингвистический материал, связанный с будущей профессиональной деятельностью студентов.

Структура данной работы представлена заданиями разного уровня сложности и состоит из 2 частей;

Часть А- лесический тест,

Часть Б – лексико-грамматические задания

Критерии оценивания

оценка	**Решение коммуникативной задачи**	**Лексико – грамматическое оформление**
«5»	**(Оценка 5)** Задание полностью выполнено: тема раскрыта в заданном объёме (все перечисленные в задании аспекты были раскрыты в высказывании). Социокультурные знания использованы в соответствии с ситуацией.	Используемый лексико-грамматический материал соответствует поставленной коммуникативной задаче. Студент демонстрирует владение разнообразными грамматическими структурами. Допущены отдельные ошибки, которые не затрудняют понимание
«4»	**(Оценка 4)** Задание выполнено частично: тема раскрыта не в полном объёме. Социокультурные знания в основном использованы в соответствии с ситуацией.	Используемый лексико-грамматический материал в целом соответствует поставленной коммуникативной задаче. Но студент делает грамматические ошибки.
«3»	**(Оценка 3)** Задание выполнено	Демонстрирует ограниченный словарный запас в переводе, в

	частично: тема раскрыта в ограниченном объеме, социокультурные знания мало использованы.	некоторых случаях недостаточный для выполнения постав ленной задачи.
«2»	**(Оценка 2)** Задание не вы выполнено: тема не раскрыта.	Используемый лексико-грамматический материал не позволяет выполнить поставленную коммуникативную задачу

Дифференцированный зачёт

Лексико-грамматический тест

1 **вариант**

Задание №-1 «Выберите правильный ответ». **Тест по теме «Еда»**
Правильный ответ оценивается в 1 балл.

1. Pepperoni is ...
A) a fruit
B) a vegetable
C) a sausage
2. Carrots are ...
A) orange
B) red
C) green
. 3. In the vegetable soup ...
A) there is no meat
B) there are vegetables
C) there is no salt
4. People never drink tea with ...
A) milk
B) sugar
C) butter
5. In fruit salad you don't put ...
A) apples
B) bananas
C) cucumbers
6. A hot dog is ...

A) cheese and ham
B) bread and a sausage
C) chicken and bread
7. Gravy is ...
A) a kind of dessert
B) a sauce made from meat juices
C) a special beverage
8. Salad-dressing is ...
A) a special dish,consisting of different vegetables
B) a salad topping
C) a mixture of oil,vinegar,salt,mayonnaise
9. A scone is ...
A) a kind of biscuit
B) a drink
C) a sauce
10. Tea is usually drink with ...
A) hot milk
B) lemon
C) cold milk

Задание 2. Подбери к слову перевод. Каждое соответствие оценивается в 1 балл.

1.accountant	a) мусорщик
2. architect	b) плотник
3. baker	c) мясник
4. bricklayer	d) уборщик
5. butcher	e) шеф-повар
6. carpenter	f) электрик
7. chef	g) пекарь
8. cleaner	h) бухгалтер
9. dustman	i) архитектор
10. electrician	j) каменщик

Задание 3. Прочитайте текст. Подберите название к тексту из предложенных вариантов. Правильный ответ оценивается в 1 балл.

A person is seen and evaluated through his behavior and communication with other people. If someone has a rich and beautiful inner world he or she demonstrates high level of social etiquette. Sometimes when we simply say “Hello!” meeting people and “Good Bye!” leaving, it shows our good manners. It is also necessary to use polite words in formal situations and when talking to strangers or elderly people.

a) Table manners
b) Public behavior

c) Good manners
d) Courtesy
e) Bad manners

Задание 4. Установите соответствие между страной и блюдом. Каждое соответствие оценивается в 1 балл.

1. Mexica

a) pasta
b) roll
c) studen
d) tacos
e) sushi
f) zbiten
g) quesadillas
h) pizza

Задание 5. Прочитайте текст. Выбери действующее лицо из левой колонки и соответствующую ему информацию из правой. Каждый правильный ответ оценивается в 1балл.

David is the third generation of a family of bakers. He spent the first eight years of his life playing with flour and helping his father in their small bakery. Then his father and oldest brother built a large bakery. Where David worked until graduating from high school. He studied at the Culinary Institute of America. Work as an assistant pastry chef at three restaurants before becoming pastry chef at a big restaurant in New York.

1. Nick
2. Mary
3. David
4. Philippe
5. Judy

a) His mother couldn`t cook.
b) His father didn`t want him to be a cook.
c) She had plans to be an artist.
d) His father was a baker.
e) She says she`s happy because she loves what she does.
f) He`s a pastry chef at a restaurant.
g) She is a head chef at the Country Club.
h) She is a co-owner of a restaurant.
i) He is an instructor of the culinary art.
f) He was a music teacher.

Задание 6. Ответьте на 4 вопроса о себе. Каждый ответ оценивается в 1 балл.

1. When did you decide to become a cook?
2. Who is the best cook in your family?
3. Do your parents approve of your choice?
4. Where would you like to work after college?

Задание 7. Переведите предложения на русский язык. Максимальное количество баллов -5

1. Numerous restaurants in Moscow are famous for their Russian cuisine, hospitality, style.
2. Restaurant “Suvorov” is attractive to visitors due to the combination of Russian and European traditions.
3. Desserts, sweets, pastries are numerous.
4. Latin-American cuisine is famous for its spicy dishes with a lot of chilly pepper.
5. Fish dishes sashimi and sushi are specialties of Japanese restaurants.
6. There is great choice of recipes for mushrooms: they are fried, pickled, salted and boiled.

Задание 8. Составь предложения из предложенных слов. Каждое предложение оценивается в 1 балл.

1. People, cuisine, have, a, English, special, cuisine.
2. Become, fast-food, have, chains, popular.
3. Evening, families, go, English, out, often, for, an, meal.

Задание 9. Выберите нужную форму глагола. Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл.

1. It was 8.00 in the morning. A lot of people *stood / were standing* at the bus stop, waiting to go to work.
2. When I woke up this morning it *rained / was raining*.
3. What did you *do / were you doing* with that electric drill?
   I was putting up some book shelves in my bedroom.
4. The poor chap *died / was dying*. All we could do was comfort him.
5. My eyes ached because I *had read / had been reading* for three hours.

Задание 10. Перечислите ингредиенты русского блюда «Окрошка» на английском языке

Экзаменационный лексико-грамматический тест

ВАРИАНТ 2

Задание №-1 «Тест по теме «Еда» Выберите правильный ответ. Правильный ответ оценивается в 1 балл.

1. Grape is ...

A) a fruit

B) a vegetable

C) a sausage

2. Beetroot is ...

A) orange

B) green

C) red

. 3. In the vegetable soup ...

A) there is meat

B) there are cabbages

C) there is fruit

4. People never drink strong tea in the ...

A) morning

B) evening

C) afternoon

5. In vegetable salad you don't put ...

A) apples

B) tomatoes

C) cucumbers

6. A hot dog is ...

A) cheese and ham

B) bread and a sausage

C) chicken and bread

7. Gravy is ...

A) a kind of dessert

B) a special beverage

C) a sauce made from meat juices a special beverage

8. Salad-dressing is ...

A) a special dish,consisting of different vegetables

B) a salad topping

C) a mixture of oil,vinegar,salt,mayonnaise

9. A cake is ...

A) a kind of biscuit

B) a drink

C) a sauce

10. Tea is usually drink with ...

A) hot milk

B) lemon

C) cold milk

Задание 2. Подбери к слову перевод. Каждое соответствие оценивается в 1 балл.

1. engineer	a) пожарный
2. worker	b парикмахер
3. fireman	c) судья
4. gardener	d) повар
5. hairdresser	e) библиотекарь
6. judge	f) спасатель
7. cook	g) преподаватель
8. lecturer	h) инженер
9. librarian	i) садовник
10. lifeguard	j) рабочий

Задание 3. Прочитайте текст. Подберите название к тексту из предложенных вариантов. Правильный ответ оценивается в 1 балл.

For men it is a good manner to let women go first. Most people hold doors for the next visitor in stores, restaurants and other public places. Young people ought to give place to older and disabled people in public transport. Pregnant women and little children also have a priority in such situations.

a) Table manners
b) Public behavior
c) Good manners
d) Courtesy
e) Bad manners

Задание 4. Установите соответствие между страной и блюдом. Каждое соответствие оценивается в 1 балл.

Italy	a) pasta
	b) roll
	c) studen
	d) tacos
	e) sushi
	f) zbiten
	g) quesadillas
	h) pizza

Задание 5. Прочитайте текст. Выбери действующее лицо из левой колонки и соответствующую ему информацию из правой. Каждый правильный ответ оценивается в 1балл. “My father was one of the best chefs I ever met”, says Philippe, “but he wouldn’t teach me the profession. He felt the job was so hard for him, he didn`t want his son to follow”. So, at age 14, Philippe began his apprenticeship at a famous restaurant, and then continued his studies under well-known masters. Today he is an instructor at the Culinary Art Institute of Washington.

1. Nick	a) His mother couldn`t cook.
2. Mary	b) His father didn`t want him to be a cook.
3. David	c) She had plans to be an artist.

4. Philippe
5. Judy

d) His father was a baker.
e) She says she`s happy because she loves what she does.
f) He`s a pastry chef at a restaurant.
g) She is a head chef at the Country Club.
h) She is a co-owner of a restaurant.
i) He is an instructor of the culinary art.
f) He was a music teacher.

Задание 6. Ответьте на любые 4 вопроса о себе. Каждый ответ оценивается в 1 балл.

1. When did you decide to become a technologist?
2. Who prepare breakfast in your family?
3. Can you bake pies?
4. Do you like ice-cream?

Задание 7. Переведите предложения на русский язык. Каждый ответ оценивается в 1 балл

1. Italian cuisine in Moscow is one of the most popular.

2. Best Moscow restaurants “Pizza Express” always offers a great choice of pasta dishes pizza.

3.American cuisine offers meat dishes, vegetables dishes and fruit salads.

4.The Japanese, Koreans, Chinese use little salt, but they use vinegar, soy sauce.

5.Original and varied, Russian cuisine is famous for exotic soups, cabbage shchi and solyanka.

6.Every housewife has her own recipes of pies, pickles and sauerkraut.

Задание 8. Составь предложения из предложенных слов. Каждое предложение оценивается в 1 балл. Максимальное количество 3 балла.

1. Choose, I, fruit, fresh, vegetables, and.
2. Food, for, is, a, good, fast, idea, lunch.
3. fried, this, consists, dish, of, chops.

Задание 9. Выберите нужную форму глагола. Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл.

1. A magnificent oak tree <u>*stood / was standing*</u> in the middle of the garden.
2. It <u>*rained / was raining*</u> every single day of the holidays.
3. What <u>did you do / were you *doing*</u> *with that electric drill?*
   I put it back in its box in the tool cupboard.
4. The poor chap <u>*died / was dying*</u> early last morning.
5. The children were filthy. They <u>had *played / had been playing*</u> in the garden, and they were covered in mud.

Задание 10 .Перечислите ингредиенты салата «Оливье» на английском языке

Ответы к экзаменационному лексико-грамматическому тесту

1 вариант 2 вариант

Задание 1. 1. b 2.a 3.b 4.c 5.c 6.b 7.b 8.b 9.a 10.c	Задание 1 1.a 2.c 3.b 4.b 5.a 6.b 7.c 8.b 9.a 10.c
Задание 2 1.h 2.i 3.g 4.j 5.c 6. b 7.e 8.d 9.a 10.f	Задание 2 1.h 2.j 3.a 4.i 5.b 6.c 7.d 8.g 9.e 10.f
Задание 3 c	Задание 3 b
Задание 4 D,g	Задание 4 A, h
Задание 5 3-f, d	Задание 5 B, i
Задание 6 I decided to become a cook in the 9 form My mother is a good cook My parents approve my choice I would like to enter Univercity	Задание 6 I want to become a technologist from childhood 2.My mother prepares breakfast in my family 3. I can bake pies 4.I like ice-cream
Задание 7 1.Итальянская кухня в Москве одна из самых популярных. 2.Ресторан Суворов привлекает посетителей Русско-	Задание 7 1.Итальянская кухня в Москве одна из самых популярных. 2.Лучшие Московские рестораны Пицца-экспресс всегда предлагают

Европейскими традициями. 3. Десерты, сладости и пирожные многочисленны. 4. Латино-американская кухня знаменита острыми блюдами с добавлением перца Чили. 5.Рыбные блюда сашими и суши это специализация японских ресторанов 6. Есть огромный выбор грибных блюд, есть грибы солёные, жаренные, маринованные.	большой выбор пасты и пиццы. 3.В Американской кухне есть мясные ,овощные блюда и фруктовые салаты. 4.Японцы, корейцы и китайцы используют мало соли, но едят соевый соус и блюда с уксусом. 5. Русская кухня знаменита, экзотическими супами с капустой, солянкой. 6.У каждой хозяйки есть свой собственный рецепт пирогов и солений.
Задание 8 I choose fresh fruit and vegetables Chains fast-food have become popular English families often go out for an evening meal	Задание 8 I choose fresh fruit and vegetables Fast-food is a good idea for lunch This dish consist from fried chops
Задание 9 1.stood 2. was raining 3.do 4.was dying 5. had been reading	Задание 9 1. stood 2. Was raining 3. Did you do 4. Died 5. Had been playing
Задание 10. 1.Kvass 2.Potato 3. Eggs 4.Cucumber 5.Sour-cream 6.Green onion 7.Sausage or meat 8.Green	Задание 10. 1.Green peas 2.Potato 3. Eggs 4.Cucumber 5. Mayonese 6. Onion 7.Sausage or meat

Вариант 1

Задание 1. *Укажите* ***функцию инфинитива*** *в каждом из следующих предложений и переведите фразы № 4), 5):*

1) **To have** good manners is important for every educated man.
2) Children like **to learn** good manners.
3) Our duty is **to teach** our children in good manners at the table.
4) **To learn** good manners you need some patience and practice.
5) Good manners **to be taught** in early childhood are necessary for everybody.

a) обстоятельство
b) часть сказуемого
c) подлежащее
d) дополнение
e) определение

Задание 2. *Установите правильную последовательность, употребив* ***Participle I*** *в функции* ***обстоятельства в начале*** *фразы и переведите предложение:*

a) some herbs
b) French cooks
c) when
d) very often put
e) tied together
f) preparing their specialties

Задание 3. *Установите правильную последовательность, употребив* ***Gerund*** *в* ***конце*** *фразы, и определите его* ***функцию*** *в предложении:*

1) the waiter
2) **serving** them
3) thanked
4) so quickly
5) for
6) the guests

a) обстоятельство
b) подлежащее
c) определение
d) часть сказуемого
e) дополнение

Задание 4. *Выберите правильный перевод предложения, обращая внимание на* ***<u>объектный</u>*** *инфинитивный оборот.*

We did not expect ***<u>you</u> to bring*** so much food!

a) Мы не ожидали, что тебе принесут так много еды.
b) Ты не ожидал, что нам принесут так много еды.
c) Мы не ожидали, что ты принесёшь так много еды.
d) Ты не ожидал, что мы принесём так много еды.

Задание 5. *Выберите к каждому определению подходящее слово.*

1. We can choose the dish we want looking into this card.
a) a book, b) a menu card, c) a custom declaration
2. Some cook wrap the meat in it with a little oil.
a) paper, b) a roasting foil, c) textile
3. You can order a cocktail or a glass of beer there.
a*) a bar, b) a canteen, c) a shop*
4. They are used to make salads.
a) eggs, b) sweets, c) vegetables
5. We fry potatoes on it.
a) a plate, b) a pan, c) a spoon

Задание 6. *Прочитайте текст и выполните задания к нему:*

(1) *Variety* is an important element of a rational diet. Well prepared and well served food stimulates the appetite and is easier *to digest*. Wheat and rye bread, cereals, macaroni, peas and beans have the highest *starch content*. For proper balance more starch should be taken, than sugar. The normal daily *consumption* of sugar, including jam, candy and other sweets, should be 100 grams. Milk and other dairy products *supply* the calcium the body needs. The proportion of protein, fats and carbohydrates in the daily ration should be as follows: 14—15% *protein*, 30% fats and 55—56% *carbohydrates*.

(2) *Investigations* of scientists have shown that it is most *beneficial* to have three or four meals a day at regular hours. In the morning, before the day's work begins, the organism should get a good "*stoking*" — approximately 25—30% of the entire daily nourishment; dinner should comprise 50%, and supper 20% of the day's diet.

(3) Foods richest in protein should be eaten in the morning and during the day. Breakfast, for example, may consist of a tomato salad, boiled *pike perch* with potatoes, buckwheat porridge with milk, tea or coffee, bread, butter, eggs and cheese. Fish can be *replaced* by a meat dish, meat pie for instance; *instead of* porridge, pot cheese with cream and sugar may be served. *Grated* raw carrot before breakfast may be recommended.

(4) Dinner should be especially *nourishing*. If it includes a meat soup—borshch, noodle soup with meat, etc., — the main course may be prepared of cereals or vegetables followed by cranberry mousse or tea and pancakes with jam. An appetizer should be served with dinner: herring with *dressing*, fish marinade, etc.

(5) Light dishes are recommended for supper—baked vegetables, boiled macaroni with cheese, milk porridge, fried eggs. Sour milk should be served for supper.

6.1. *Подберите к словам из левой графы русские эквиваленты, помещённые в правой графе, опираясь на содержание текста:*

1) variety	a) запас калорий
2) to digest	b) заменить
3) starch content	c) исследования
4) consumption	d) полезный
5) protein	e) шинкованная
6) carbohydrates	f) вместо чего-либо
7) investigations	g) усваиваться, перевариваться
8) beneficial	h) разнообразие
9) stoking	i) заправка
10) pike perch	j) потребление
11) to replace	k) питательный
12) instead of	l) содержание крахмала
13) grated	m) углеводы
14) nourishing	n) белок
15) dressing	o) судак

6.2. *Определите, какое из следующих слов или словосочетаний идеально подходит для заголовка:*

а) You Are What You Eat
б) Habit to Be Healthy
в) Rational Diet
г) Nutrition

6.3. *Расположите следующие подзаголовки так, чтобы они отражали логическую последовательность абзацев текста, напр.: 1-в, 2-б и т.д.*

а) Timing
б) Evening Meals
в) Right Proportions
г) Best for Dinner
д) Breakfast Diet

6.4. *Определите, какое из выше перечисленных высказываний является*

а) *верным*
б) *ложным*
в) *в тексте нет такой информации*
г) *в тексте нет такой информации, но это общеизвестный факт*

1) Very nourishing dishes are recommended for supper.

2) Our daily diet must be varied and well-balanced.

3) It is beneficial to have sour milk in the morning.

4) Most people of our planet use sugar only in moderation.

5) It is good for our health to eat three or four times a day at the same time**.**

6) Many of our serious health problems such as cancer, diabetes and heart diseases are directly affected by diet.

6.5. *Выберите то высказывание, которое наиболее точно и полно выражает идею текста:*

а) For proper balance more starch should be taken than sugar as well as more fresh fruit and vegetables.

б) One should choose the diet with plenty of vegetables, fruit and grain products.

в) Nutritionists recommend to eat varied dishes at regular hours and in moderation.

г) Variety of well-balanced foods low in fat and carbohydrates as well as regular meals are the most important elements of rational diet.

Ключи:

Зад. 1: *1c, 2d, 3b, 4a, 5e* / **Зад. 2:** *c, f, b, d, a, e*
Зад. 3: *6, 3, 1, 5, 2, 4-e* / **Зад. 4:** c / **Зад. 5:** *1b, 2b, 3a, 4a,c, 5b*
Зад. 6: **6.1.:** *1-h, 2-g, 3-l, 4-j, 5-n, 6-m, 7-c, 8-d, 9-a, 10-o, 11-b, 12-f, 13-e, 14-k, 15-i* / **6.2.:** *в* / **6.3.:** *в, а, д, г, б* / **6.4.:** *1б, 2а, 3б, 4в, 5а, 6г* / **6.5.:** *г*

Оценочная шкала:

Количество верных ответов	**45-48**	**35-44**	**25-34**	**1-24**
Оценка уровня знаний	5 (отлично)	4 (хорошо)	3 (удовлетвор.)	2 (неудовлетвор.)

ЛИТЕРАТУРА Основные источники:

Электронный учебник(Основной)
И.П. Агабекян «Английский язык в сфере обслуживания
Дополнительные источники

1 Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания.

2 Голубев А.П., Балюк Н.В. Английский язык. – М.: Академия, 2018.

Дополнительные источники:

3 Николаенко Т.Г. Тесты по грамматике английского языка. – М.: Рольф, 2019

4 Базанова Е.М., Фельснер И.В. Английский язык для школьников старших классов и поступающих в вузы. – М.: Дрофа, 2019.

5 Словари.

6 Гудкова Л.М., Терентьева О.В. Тематические тесты по английскому языку. – М.: АСТ: Астрель, 2018.

7 Oxenden, C. Latham-Koening. New English File. Elementary. Teacher's Book – Oxford University Press, 2021.

8 Quintana J.. New English File Elementary. Test Booklet – Oxford University Press, 2019.

Soars, Maris. New Headway Elementary. Teacher`s Book. – Oxford press,