ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЯРОСЛАВСКОЙ ОБЛАСТИ ЯРОСЛАВСКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ № 21

****

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**по учебной дисциплине**

**«Английский язык в профессиональной деятельности»**

для профессии

**43.01.09 – «Повар, кондитер»**

Разработал:

преподаватель Сиворонов К.А.

Ярославль

2019

СОДЕРЖАНИЕ

1. **Паспорт комплекта контрольно-измерительных материалов**
	1. Область применения контрольно-измерительных средств
	2. Сводные данные об объектах оценивания, основных показателях оценки, типах заданий, формах аттестации
	3. Распределение типов контрольных заданий при текущем контроле знаний и на промежуточной аттестации

**2. Комплект оценочных средств**

2.1. Задания для проведения текущего контроля.

**3. Материалы для итоговой аттестации**

# 1. Паспорт комплекта контрольно-измерительных материалов

**1.1 Область применения контрольно-измерительных средств**

В соответствии с программой по дисциплине «Иностранный язык в профессиональной деятельности» контрольно-измерительные материалы применяются для проверки знаний, умений и навыков студентов по профессии 43.01.09 «Повар-кондитер».

Формой аттестации по учебной дисциплине является дифференцированный зачёт

Комплект оценочных средств, для проведения итоговой аттестации по дисциплине иностранный язык, разработан в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по профессии 43.01.09 «Повар-кондитер».

 **1.2 Система контроля и оценка освоения программы дисциплины**

**«Английский язык в профессиональной деятельности»**

 Таблица1. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)**   | **Основные показатели оценки результатов**  |
| 1.Уметь общаться устно и письменно на английском языке на профессиональные и повседневные темы.  | ОПОР1. Умение составлять высказывание (диалог) по каждой теме УД.  |
| 2. Уметь переводить со словарем иностранные тексты профессиональной направленности.  |  ОПОР 2. Перевод текста со словарем  |
| 3. Уметь самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.  | ОПОР 3. Самостоятельное пополнение словарного запаса и совершенствование устной и письменной речи.  |
| 4. Знать лексический минимум (1200- 1400 ЛЕ), необходимый для чтения и перевода со словарем иностранных текстов профессиональной направленности.  | ОПОР 4. Знание ЛЕ по каждой теме УД  |
| 5. Знать грамматический минимум по каждой теме УД.  | ОПОР 5. Объяснение грамматического материала по каждой теме УД.  |

 Таблица 2. Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование элемента умений или знаний**  | **Виды контроля**  |
| Текущий контроль  | Промежуточный контроль   |
| У 1: Общаться устно и письменно на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы.  У 2: Переводить со словарем иностранные тексты профессиональной направленности.  У 3: Самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.  З 1: Лексический минимум (1200-1400) по каждой теме учебной дисциплины.  З 2: Грамматический минимум по каждой теме УД.   | +  +  +   +  +  |    +        +  +  |

**1.2.1. Вид учебной деятельности**

1. Конечными результатами освоения учебной дисциплины являются знания и умения обучающегося.
2. Конечные результаты являются объектом оценки в процессе аттестации по учебной дисциплине. Формой аттестации по учебной дисциплине является экзамен

**1.2.2. Общие компетенции**

В процессе освоения программы дисциплины «Английский язык» осуществляется текущий контроль: промежуточных результатов, обеспечивающих формирование конечных результатов учебной дисциплины, конечных результатов учебной дисциплины по уровням освоения, следующих общих компетенций: ОК 1-7

Таблица 3. Показатели оценки сформированности ОК

|  |  |
| --- | --- |
| **Общие компетенции**    | **Показатели оценки результата**   |
| OK 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.  | Рациональность планирования и организаци деятельности по профессии, качественное выполнение профессиональных требований. Проявление активности, инициативности в процессе освоения профессии, результаты участия в конкурсах, олимпиадах, положительные отзывы о пройденной практики.  |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.  | Рациональное распределение времени при выполнении работ.   |
| ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и  | Обоснованность применения различных способов и методов при выполнение профессиональных действий, своевременно сдавать отчеты и задания, отвечать за  |
| итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.  | выполненную работу.  |
| ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.  | Выбор инструмента и инвентаря в соответствии с ГОСТ  |
| OK 5. Использовать информационно коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  | Соответствие выбранных информационно - коммуникационных технологий при обучении, оформление документации. −готовит задания и поручения в виде презентаций; −при подготовке д/з и ответах на уроках ссылается на интернет -ресурсы; −при подготовке заданий использует специальное программное обеспечение  |
| ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)  | Обоснованность выбранных методов при применении профессиональных знаний при прохождении службы в Российской Армии.  |

 **1.3. Формы промежуточной аттестации по дисциплине:**

«Английский язык в профессиональной деятельности»

Обязательной формой аттестации по итогам освоения программы учебной дисциплины является **дифференцированный зачёт**

**1.4. Организация контроля и оценки освоения учебной дисциплины**

Итоговая аттестация (дифференцированный зачёт) по дисциплине «Иностранный язык (английский) в профессиональной деятельности» проводится в форме лексико-грамматического теста.

Основанием для содержания заданий служат:

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар-кондитер»

Целью итоговой аттестации по дисциплине «Иностранный язык (английский) в профессиональной деятельности» является определение соответствия уровня качества подготовки студента Федеральному государственному образовательному стандарту в части Государственных требований по иностранному языку.

Задачами итоговой аттестации является проверка следующих умений и знаний:

**Знания:**

* значение новых лексических единиц, связанных с темой «Общественное питание» и соответствующими ситуациями общения; - знание изученных грамматических явлений;
* **Умения:**
* участвовать в беседе на профессиональные темы;
* выражать свои мысли с использованием активно усвоенных грамматических правил, в рамках определенной лексики;
* читать со словарем тексты общенаучного характера и тематически связанные с профессией студента.

Качественные и количественные критерии оценивания контрольной работы обучающегося разработаны с учетом требований Федерального государственного стандарта образования в рамках компетентностного подхода (таблица 1)

Таблица 4. Критерии оценивания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Уровни деятельности** | **Критерии оценки**   | **Оцениваемые компетенции**   |
| **1**   | умение использовать приём изучающего чтения  | ОК 2 ОК 4    |
| распознаёт изученные лексические единицы по темам**«**. Названия продуктов питания». «, «Ресторан. Разные мировые кухни и их особенности», «Работа официанта, метрдотеля, шеф-повара, кухонных работников в ресторане» , «Особенности русской национальной кухни», «Приготовление праздничных блюд и закусок. Кулинарные характеристики», «Методы приготовления пищи», «Моя специальность повар»,   |
| **2**   | выделяет из содержащего избыточную информацию источника информацию, необходимую для решения задачи  | ОК 4   |
| понимает значение неизученных языковых средств на основе лингвистической и контекстуальной догадки  |
| применяет правила употребления и образования времён английского глагола на основе анализа предложения/ий  | ОК 2 ОК 3   |
| **3**   | анализирует информацию, выделяет в ней главное, структурирует  | ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 6 ОК 12  |
| Извлекает требуемое содержание фактической информации и логические связи, организующие эту информацию, определяя основную тему, аргументы, доказательства, выводы  |
| отвечает на вопросы, направленные на выяснение фактической информации  |
| выражает своё мнение  |

Таблица 5. Оценочный лист

|  |  |
| --- | --- |
| **Критерии оценки**   | **Проявление признаков**  **(0-2)**   |
| **Признаки общих компетенций**   |   |
| 1. прочность знаний ранее изученных грамматических тем;  |   |
| 2. умение употреблять в письменной и устной речи глаголы во временах изъявительного наклонения активного и пассивного  |   |
| залога и условного наклонения  |   |
| 3. текст пересказа последовательный, логически выстроенный;  |   |
| 4. умение вести диалог, обосновывать собственную точку зрения;  |   |
| 5.применение знаний и умений выше программного материала  |   |
| 6. владение новыми языковыми знаниями и правилами выполнения речевых поступков (знание лексики)  |   |
| 7. иметь представление об организации правовом и социальном обеспечении граждан России и за рубежом  |   |
| **Итого**   |   |

0 - признак не проявился

1. признак частично проявился
2. признак проявился в полном объем 12-14 балла «5»;

 3- 11 – 9 балла – «4»;

 4. 8 – 5 баллов - «3»

 5. Менее 5 баллов – «2»

**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%  |

1. ***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. *Устные ответы*** (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%

# 2. Комплект оценочных средств

**Контрольная работа по теме «Обслуживание»**

Для выполнения 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 maincourse 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. Не 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. Не learns to make garnishes and decorations on the dishes. Не 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 thе 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

1. *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 a. We’d like a table for four. recommend? Our friends will come later.

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

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

4. Good afternoon! d. Let’s see what’s on the menu What would you like? 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 maincourse and then Anna cooks them.

3. He cleans, cuts and prepares the vegetables and makes fruit salads. Не learns to make garnishes and decorations on the dishes.

4. She must keep thе 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.

 **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- лексический 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 частично: тема раскрыта в ограниченном объеме, социокультурные знания мало использованы. | Демонстрирует ограниченный словарный запас в переводе, в 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 ...

 А) 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.

1. Table manners
2. Public behavior
3. Good manners
4. Courtesy
5. 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 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 d) His father was a baker.
5. Judy 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**

**ВАРИАНТ 2**

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

1. Grape is ...

 А) 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.

1. Table manners
2. Public behavior
3. Good manners
4. Courtesy
5. 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 d) His father was a baker.
5. Judy 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 вопросa 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 *stood / was standing* in the middle of the garden.

 2. It *rained / was raining* every single day of the holidays.

 3. What did you do / were you *doing with that electric drill?*

 *I put it back* in its box in the tool cupboard.

 4. The poor chap *died / was dying* early last morning.

 5. The children were filthy. They had *played / had been playing* in the garden, and they were covered in mud.

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

Ответы к лексико-грамматическому тесту

1 вариант 2 вариант

|  |  |
| --- | --- |
| Задание 1.1. b2.a3.b4.c5.c6.b7.b8.b9.a10.c | Задание 11.a2.c3.b4.b5.a6.b7.c8.b9.a10.c |
| Задание 21.h2.i3.g4.j5.c6. b7.e8.d9.a10.f | Задание 21.h2.j3.a4.i5.b6.c7.d8.g9.e10.f |
| Задание 3с | Задание 3b |
| Задание 4D,g | Задание 4A, h |
| Задание 53-f, d | Задание 5B, i |
| Задание 6 I decided to become a cook in the 9 formMy mother is a good cookMy parents approve my choiceI would like to enter Univercity | Задание 6I want to become a technologist from childhood2.My mother prepares breakfast in my family3. I can bake pies4.I like ice-cream |
| Задание 71.Итальянская кухня в Москве одна из самых популярных.2.Ресторан Суворов привлекает посетителей Русско-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 ресторанов6. Есть огромный выбор грибных блюд, есть грибы солёные, жаренные, маринованные. | Задание 71.Итальянская кухня в Москве одна из самых популярных.2.Лучшие Московские рестораны Пицца-экспресс всегда предлагают 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 8I choose fresh fruit and vegetablesChains fast-food have become popularEnglish families often go out for an evening meal | Задание 8I choose fresh fruit and vegetablesFast-food is a good idea for lunchThis dish consist from fried chops |
| Задание 91.stood2. was raining3.do4.was dying5. had been reading | Задание 91. stood1. Was raining
2. Did you do
3. Died
4. Had been playing
 |
| Задание 10.1.Kvass2.Potato3. Eggs4.Cucumber5.Sour-cream6.Green onion7.Sausage or meat8.Green | Задание 10. 1.Green peas 2.Potato3. Eggs4.Cucumber5. Mayonese6. Onion 7.Sausage or meat |

Информационные ресурсы:

# Электронный учебник-

Г.Т. Безкоровайная , Е.А Койранская «PlanetofEnglish»; учебник английского языка для учреждений СПО-М-2015

1. Агабекян М.П. Английский для ссузов: Учебное пособие. – М.: Проспект, 2014.
2. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания. - М.:

Академия, 2014.

1. Голубев А.П., Балюк Н.В. Английский язык. – М.: Академия, 2015 Дополнительные источники:
2. Николаенко Т.Г. Тесты по грамматике английского языка. – М.: Рольф, 2016