

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ВАЛУЙСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

**Комплект контрольно-оценочных средств  
для проведения промежуточной аттестации  
по общепрофессиональной дисциплине**

ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности

в рамках программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)/  
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)

**по специальности/профессии**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Валуйки**

**2021 год**

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) по программам подготовки специалистов среднего звена/квалифицированных рабочих (служащих) по **специальности**/профессии: (код и название)  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАССМОТРЕНО

На заседании ЦМК

Протокол №1 \_\_\_

«\_31\_» \_\_08\_\_ 2021года

Председатель ЦМК                     

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УР

                     Сурова О.А.

«\_31\_» \_\_08\_\_ 2021 года

Организация - разработчик: ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум».

Разработчики:

**Гуц А.Н.**, преподаватель ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум»

**Кочергина В.В.**, преподаватель ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум»

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта оценочных средств
2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке
3. Оценка освоения умений и знаний. Контрольно-оценочные материалы для итоговой аттестации по дисциплине.
4. Рекомендуемая литература и интернет источники

### I. Паспорт комплекта оценочных средств

#### 1.1 Общие положения

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета - ФГОС по специальности/профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

- основной профессиональной образовательной программы по специальности/профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

- программы учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности

#### 1.2. Формы контроля и оценивания учебной дисциплины

| Код      | Форма контроля и оценивания |                     |
|----------|-----------------------------|---------------------|
|          | Промежуточная аттестация    | Текущий контроль    |
| 43.02.15 | Дифференцированный зачет    | Практические работы |
|          |                             |                     |
|          |                             |                     |

### 2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

#### 2.1. Общие компетенции

В результате контроля и оценки по дисциплине осуществляется проверка следующих общих компетенций:

| <b>Общие компетенции</b>   | <b>Показатели оценки результата</b>  |
|--|--|
| <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> | <p>Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации.</p> <p>Владение языковыми средствами- умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства.</p> <p>Умение использовать средства информационных коммуникативных технологий в решении коммуникативных и организационных задач с соблюдением эргономики, техники, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности.</p> |

### 3. Оценка освоения умений и знаний. Контрольно-оценочные материалы для итоговой аттестации по дисциплине.

#### 3.1

| <b>Результаты освоения (объекты оценивания)</b> | <b>Основные показатели оценки результата и их критерии</b> | <b>Тип задания; № задания</b> |
|---|--|-------------------------------|
| 1. Общаться (устно и письменно) на иностранном  | 1. Демонстрация умения общаться (устно и                   | ПЗ №1                         |

|   |   |   |
|---|---|---|
| <p>языке на профессиональные и повседневные темы.</p> <p>2. Переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности.</p> <p>3. Знать лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.</p> | <p>письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы.</p> <p>2. Демонстрация умения переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности.</p> <p>3. Определение лексического и грамматического минимума, необходимого для чтения и перевода (со словарем) текстов профессиональной направленности.</p> | <p>тестирование</p> <p>тестирование</p> |
|---|---|---|

### **3.2. Задания для проведения дифференцированного зачета.**

#### **Задания для обучающихся**

##### **Количество вариантов 4**

##### **Оцениваемые умения:**

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

##### **Оцениваемые знания:**

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

##### **Условия выполнения задания**

Для выполнения теста требуются учебные парты, двуязычные словари, тестовые задания, бланки ответов, ручки синего цвета.

##### **Инструкция:**

1. Познакомьтесь с текстом теста. Данный тест содержит 9 заданий, на проверку умений и навыков при изучении тем: «Навыки общественной жизни», «Культура и традиции»; «Функциональный язык»; «Организация сферы обслуживания»; «Питание, напитки», «Переписка», «Правила этикета»
2. Обратите внимание, что задание №4 подразумевает устный ответ преподавателю. Остальные задания выполняются письменно, ответы заносятся в бланк.
3. Выполните задания. Ответы к заданиям занесите в бланк ответов.
4. Максимальное время выполнения задания – 60 мин.

#### **ВАРИАНТ 1.**

**Задание 1. Подбери к слову перевод. Каждое соответствие оценивается в 1 балл. Максимальное количество 10 баллов.**

- |                 |               |
|-----------------|---------------|
| 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 2. 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 3. Установите соответствие между страной и блюдом. Каждое соответствие оценивается в 1 балл. Максимальное количество 2 балла**

Mexica

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

**Задание 4. Прочитайте текст. Выбери действующее лицо из левой колонки и соответствующую ему информацию из правой. Каждый правильный ответ оценивается в 1балл. Максимальное количество 2 балла**

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 5. Ответьте на любые 5 вопросов о себе. Запишите вопросы и ответы в форме диалога. Каждый ответ оценивается в 1 балл. Максимальное количество 5 баллов.**

1. When did you decide to become a cook?

2. Who is the best cook in your family?
3. Are there cooks among your relatives?
4. Do your parents approve of your choice?
5. Have you ever taken part in a culinary competition?
6. Where would you like to work after college?
7. Would you like to continue your studies?
8. What do you like in your profession?

**Задание 6. Заполните резюме. Максимальное количество баллов 5.**

**Задание 7. Переведите инструкцию на русский язык.**

**Максимальное количество баллов -5**

**General provisions**

1. the Chef refers to the Professional category.
2. the Cook is appointed to Office and released from it by the Director General upon nomination by the chef/Manager.
3. Chef reports directly to the chef/Manager.
4. in the absence of Cook's rights and responsibilities are transferred to another officer, as declared in the order.
5. The post of chef is the person who is responsible to the following requirements: secondary vocational education, rank no lower than third, work experience of the year.

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

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. Заполните пропуск нужной формой глагола have + существительное из приведенных ниже. Обратите внимание на то, что в сочетаниях типа have breakfast / lunch артикль не используется (но have a meal). Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл. Максимальное количество 3 балла.**

**drink row look swim bath breakfast word day game time supper talk**

1. Would you like to \_\_\_?"  
"Yes, please. I'm very thirsty."
2. "Did you \_\_\_\_\_ this morning?"  
"No, I got up too late. I just had a cup of coffee."
3. Peter and I always argue. We don't agree about anything. Yesterday we \_\_\_\_\_ a \_\_\_\_\_ about politics.

**ВАРИАНТ 2.**

**Задание 1. Подбери к слову перевод. Каждое соответствие оценивается в 1 балл. Максимальное количество 10 баллов.**

- |                |                  |
|----------------|------------------|
| 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 2. 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 3. Установите соответствие между страной и блюдом. Каждое соответствие оценивается в 1 балл. Максимальное количество 2 балла**

Italy

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

**Задание 4. Прочитайте текст. Выбери действующее лицо из левой колонки и соответствующую ему информацию из правой.**

**Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл. Максимальное количество 2 балла**  
“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 5. Ответьте на любые 5 вопросов о себе. Запишите вопросы и ответы в форме диалога. Каждый ответ оценивается в 1 балл. Максимальное количество 5 баллов.**

1. When did you decide to become a cook?
2. Who is the best cook in your family?
3. Are there cooks among your relatives?
4. Do your parents approve of your choice?
5. Have you ever taken part in a culinary competition?
6. Where would you like to work after college?
7. Would you like to continue your studies?
8. What do you like in your profession?

**Задание 6. Заполните резюме. Максимальное количество баллов 5.**



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

**The Cook must know:**

- legislation, regulations, orders another guiding and normative documents and materials related to nutrition;
- sanitary-epidemiological rules and regulations;
- recipes, cooking techniques, quality requirements, rules, terms and conditions of storage of dishes;
- types, properties, and a culinary destination of products;
- organoleptic characteristics and methods of determining the quality of products;
- rules, techniques and sequence of operations to prepare products for heat treatment;
- assign, rules for the use of technological equipment, industrial equipment, tools, weighing equipment, utensils and care for them.

**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. Заполните пропуск нужной формой глагола have + существительное из приведенных ниже. Обратите внимание на то, что в сочетаниях типа have breakfast / lunch артикль не используется (но have a meal). Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл. Максимальное количество 3 балла.**

drink row look swim bath breakfast word day game time supper t alk

1. "Did you watch TV last night?"  
"No, I \_\_\_\_\_ and went straight to bed."
2. I'm going to \_\_\_\_\_ a \_\_\_\_\_ and wash my hair. I feel dirty.
3. I've got my holiday photographs. Do you want to \_\_\_\_\_ a \_\_\_\_\_ ?

### **ВАРИАНТ 3.**

**Задание 1. Подбери к слову перевод. Каждое соответствие оценивается в 1 балл. Максимальное количество 10 баллов.**

- |                 |                  |
|-----------------|------------------|
| 1.lawyer        | a) водопроводчик |
| 2.mechanic      | b) официантка    |
| 3.nurse         | c) адвокат       |
| 4.painter       | d) маляр         |
| 5.pharmacist    | e) почтальон     |
| 6.plumber       | f) агент         |
| 7.waitress      | g) медсестра     |
| 8.postman       | h) портье        |
| 9.agent         | i) механик       |
| 10.receptionist | j) фармацевт     |

**Задание 2. Прочитайте текст. Подберите название к тексту из предложенных вариантов. Правильный ответ оценивается в 1 балл.**

Table manners are another important issue. While at formal dinners, people usually eat with fork and knife. Soon after sitting down at the table it is correct to put a napkin on your lap. Well-mannered people usually know the rules of table setting. When there is a variety of silverware in front of you, it's a good idea to start with the knife, fork or spoon that is farthest from your plate.

1. Table manners
2. Public behavior
3. Good manners
- Courtesy
4. Bad manners

**Задание 3. Установите соответствие между страной и блюдом. Каждое соответствие оценивается в 1 балл. Максимальное количество 2 балла**

Russia

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

**Задание 4. Прочитайте текст. Выбери действующее лицо из левой колонки и соответствующую ему информацию из правой.**

**Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл. Максимальное количество 2 балла**

Judy took her first job in a restaurant only as a mean to buy a car, but soon she like it very much. She graduated from the Culinary Institute of America and worked for a time as a line cook in Florida, then was offered the chef position at the Country Club. "I'm happy because I love what I do," she says.

- |             |  |
|-------------|--|
| 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.                    |

**Задание 5. Ответьте на любые 5 вопросов о себе. Запишите вопросы и ответы в форме диалога. Каждый ответ оценивается в 1 балл. Максимальное количество 5 баллов.**

1. When did you decide to become a cook?
2. Who is the best cook in your family?
3. Are there cooks among your relatives?
4. Do your parents approve of your choice?
5. Have you ever taken part in a culinary competition?
6. Where would you like to work after college?
7. Would you like to continue your studies?
8. What do you like in your profession?

**Задание 6. Заполните резюме. Максимальное количество баллов 5.**

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

**The duties of a Cook**

Cook performs the following duties and responsibilities:

1. Cook directly carries out preparation of dishes, including: washing and blanširovku products, mixing ingredients, frying, grilling, cooking on the steaming, cooking sauces, soups, broths, appetizers to buffet and salads.
2. Decorates dishes.
3. is the menu.
4. is studying customer requirements for service and quality of food and products.
5. conducts coaching Maitre and waiters.

6. to monitor the work of cleaning, disinfection, sanitization of Office and production facilities; washing and maintenance in accordance with the sanitary norms of special clothes.
7. is studying complaints of guests (visitors) to the quality of food and service, keep statistics of complaints and claims, is preparing proposals for improvements

**Задание 8. Составь предложения из предложенных слов. Каждое предложение оценивается в 1 балл. Максимальное количество 4 балла.**

1. Could, rest, have, we, a, room, in, a, special.
2. Juice, I, and, order, a, salad, an, orange, a.
3. Restaurants, many, offer, to, their, them, visitors.

**Задание 9. Заполните пропуск нужной формой глагола have + существительное из приведенных ниже. Обратите внимание на то, что в сочетаниях типа have breakfast / lunch артикль не используется (но have a meal). Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл. Максимальное количество 3 балла.**

**drink row look swim bath breakfast word day game time supper talk**

1. "Did you \_\_\_\_\_ a good \_\_\_\_\_ of tennis?"  
"Yes, I won 6-0, 6-2."
2. I have a swimming pool at home, so if you want to \_\_\_\_\_ a \_\_\_\_\_, just come round.
3. John! Could I \_\_\_\_\_ a \_\_\_\_\_ with you for a minute? There's something I want to ask you about.

#### ВАРИАНТ 4.

**Задание 1. Подбери к слову перевод. Каждое соответствие оценивается в 1 балл. Максимальное количество 10 баллов.**

- |                   |                |
|-------------------|----------------|
| 1.scientist       | a) ветеринар   |
| 2.secretary       | b) инспектор   |
| 3.shop assistant  | c) переводчик  |
| 4.tailor          | d) мойщик окон |
| 5.translator      | e) секретарь   |
| 6.warden          | f) продавец    |
| 7.travel agent    | g) официант    |
| 8.vet             | h) ученый      |
| 9.waiter          | i) портной     |
| 10.window cleaner | j) тур агент   |

**Задание 2. Прочитайте текст. Подберите название к тексту из предложенных вариантов. Правильный ответ оценивается в 1 балл.**

Not everyone knows the rules of courtesy. There are also many people who have bad manners. For example, they talk or laugh loudly in public places, which is not acceptable. They litter in the streets or cause inconvenience to other people. They stare at people they don't know and never say "Sorry!" or "Thank you!" Such behavior should be avoided if we want to be a part of civilized society.

- 1.Table manners
- 2.Public behavior
- 3.Good manners
- 4.Courtesy
- 5.Bad manners

**Задание 3. Установите соответствие между страной и блюдом. Каждое соответствие оценивается в 1 балл. Максимальное количество 2 балла**

Japan

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

**Задание 4. Прочитайте текст. Выбери действующее лицо из левой колонки и соответствующую ему информацию из правой.**

**Каждый правильный ответ оценивается в 1балл. Максимальное количество 2 балла**

While living the college-age artist's life, Mary applied for a job as a waitress. "Then one day a cook didn't come to work. They threw the apron at me". Terrified at first, Mary very quickly grew to love cooking. "I loved the color, the life of the produce, the flavors, and the textures. I'd had plans to be an artist, and then this bolt of lightning hit me". Now she is a head chef and co-owner of a fine restaurant in Chicago.

- |            |  |
|------------|--|
| 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 5. Ответьте на любые 5 вопросов о себе. Запишите вопросы и ответы в форме диалога. Каждый ответ оценивается в 1 балл. Максимальное количество 5 баллов.**

- 1.When did you decide to become a cook?
- 2.Who is the best cook in your family?
- 3.Are there cooks among your relatives?
- 4.Do your parents approve of your choice?
- 5.Have you ever taken part in a culinary competition?
- 6.Where would you like to work after college?
- 7.Would you like to continue your studies?
- 8.What do you like in your profession?

**Задание 6. Заполните резюме. Максимальное количество баллов 5.**

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

**Rights of the cooks**

Cook has the "widows: 2; orphans: 2">1. to get acquainted with projects of decisions relating to its organization of work.

2. to submit proposals to improve the management of its work and that of the company.

3. demand to change the provider of products and supplies in case of justified claims to the quality and shelf life.

4. to inform your supervisor of all identified the deficiencies and to make proposals to remedy them.

5. to require from the company management of unscheduled activities on sanitation processing production facilities, full or partial replacement of facilities/equipment in cases of discrepancy in their standards of hygiene and sanitation, as well as in cases of emergency.

**Задание 8. Составь предложения из предложенных слов. Каждое предложение оценивается в 1 балл. Максимальное количество 4 балла.**

1. The, lasted, minutes, only, lunch, twenty.
2. Siesta, of, it's, a, kind, English, a.
3. One, doughnuts, sorts, can, all, of, in, American, find, cafes.

**Задание 9. Заполните пропуск нужной формой глагола have + существительное из приведенных ниже. Обратите внимание на то, что в сочетаниях типа have breakfast / lunch артикль не используется (но have a meal). Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл. Максимальное количество 3 балла.**

**drink row look swim bath breakfast word day game time supper talk**

1. "Bye, Mum. I'm going out now!"  
"Goodbye, darling. \_\_\_\_\_ a nice \_\_\_\_\_ !"
2. "Did you \_\_\_\_\_ a good \_\_\_\_\_ at the office, dear?"  
"No, I didn't. The boss was very angry with me."
3. Sorry, I can't go away, I \_\_\_\_\_ a \_\_\_\_\_ with Susan.

### **Пакет преподавателя**

#### **А. Условия**

Дифференцированный зачет проводится одновременно со всей группой.

Задания выполняются на бланке ответов

Задания выполняются аккуратно, ручкой синего цвета. В конце работы преподаватель выставляет оценку ручкой красного цвета.

Если тест выполнен неправильно, то он повторно выполняется в другом варианте.

Количество вариантов заданий для обучающегося - каждому 1.

#### **Время на подготовку и выполнение**

### **Форма работы студента**

#### **Б- критерии оценки:**

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам выполнения дифференцированных заданий проводится в соответствии с универсальной шкалой (таблица)

Процент результативности  
(правильности ответов)

#### **Бланк ответов**

ФИО \_\_\_\_\_

Группа \_\_\_\_\_ Вариант \_\_\_\_\_ Дата \_\_\_\_\_

Задание 1.

1

Задание 2.

Задание 3.

Задание 4.

Задание 5.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Задание 6.

|                  |       |
|------------------|-------|
| Resume           |       |
| Surname          | _____ |
| First name       | _____ |
| Address          | _____ |
| Telephone number | _____ |
| Age              | _____ |
| Sex              | _____ |
| Date of birth    | _____ |
| Nationality      | _____ |
| Marital status   | _____ |
| Occupation       | _____ |
| Interests        | _____ |
| Signature        | _____ |
| Date             | _____ |

Задание 7.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Задание 8.

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_

Задание 9.

**Пакет проверяющего  
Ключ ответов  
Вариант 1**

Задание 1.

**Образец выполнения**

1

**Критерии оценивания**

Количество правильно указанных соответствий

Задание 2.

**Образец выполнения**

с

**Критерии оценивания**

Количество правильных ответов

Задание 3.

**Образец выполнения**

Mexico

**Критерии оценивания**

Количество правильных ответов

Задание 4

**Образец выполнения**

**Критерии оценивания**

Количество правильных ответов

Задание 5.

**Критерии оценивания**

Критерии оценки

Задание 6.

**Критерии оценивания**

Критерии оценки

Задание 7.

**Образец выполнения**

Общие положения

1. Повар относится к категории специалистов.

2. Повар назначается на должность и освобождается от нее приказом генерального директора по представлению шеф-повара / управляющего.

3. Повар подчиняется непосредственно шеф-повару / управляющему.

4. На время отсутствия повара его права и обязанности переходят к другому должностному лицу, о чем объявляется в приказе по организации.

5. На должность повара назначается лицо, отвечающее следующим требованиям: среднее профессиональное образование, разряд не ниже третьего, стаж работы по специальности от года.

**Критерии оценивания**

Критерии оценки

Задание 8.

**Образец выполнения**

1. English people have a special cuisine.

2. Fast-food chains have become popular.

3. English families often go out for an evening meal.

**Критерии оценивания**

Количество правильно составленных предложений

**Критерии оценивания**

Количество правильных ответов

Задание 9

**Критерии оценивания**

Количество правильных ответов

**Ключ ответов****Вариант 2**

Задание 1.

**Образец выполнения**

1

**Критерии оценивания**

Количество правильно указанных соответствий

Задание 2.

**Образец выполнения**

b

**Критерии оценивания**

Количество правильных ответов

Задание 3.

**Образец выполнения**

Italy

**Критерии оценивания**

Количество правильных ответов

Задание 4

**Образец выполнения**

4

**Критерии оценивания**

Количество правильных ответов

Задание 5.

**Критерии оценивания**

Критерии оценки

Задание 6.

**Критерии оценивания**

Критерии оценки

Задание 7.

**Образец выполнения**

Повар должен знать:

- законодательство, постановления, распоряжения, приказы, другие руководящие и нормативные документы и материалы, касающиеся организации питания;
- санитарно–эпидемиологические правила и нормативы;
- рецептуру, технологию приготовления, требования к качеству, правила комплектации, сроки и условия хранения блюд;
- виды, свойства и кулинарное назначение продуктов;
- признаки и органолептические методы определения доброкачественности продуктов;
- правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке;
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

**Критерии оценивания**

Критерии оценки

Задание 8.

**Образец выполнения**



1. I choose fresh fruit and vegetables.
2. Fast food is a good idea for lunch.
3. This dish consists of fried chops.

**Критерии оценивания**

Количество правильно составленных предложений

Задание 9

**Образец выполнения**

1

**Критерии оценивания**

Количество правильных ответов

**Ключ ответов**

**Вариант 3**

Задание 1.

**Образец выполнения**

1

**Критерии оценивания**

Количество правильно указанных соответствий

Задание 2.

**Образец выполнения**

a

**Критерии оценивания**

Количество правильных ответов

Задание 3.

**Образец выполнения**

Russia

**Критерии оценивания**

Количество правильных ответов

Задание 4

**Образец выполнения**

5

**Критерии оценивания**

Количество правильных ответов

Задание 5.

**Критерии оценивания**

Критерии оценки

Задание 6.

**Критерии оценивания**

Критерии оценки

Задание 7.

**Образец выполнения**

Повар выполняет следующие должностные обязанности:

1. Повар непосредственно осуществляет приготовление блюд, в том числе: мойку и бланшировку продуктов, смешивание продуктов, жарку, запекание, варку на пару, приготовление соусов, супов, бульонов, холодных закусок для шведского стола и салатов.
2. Декорирует блюда.
3. Планирует меню.
4. Изучает требования клиентов к обслуживанию и качеству блюд и продуктов.
5. Проводит инструктаж метрдотеля и официантов.

6. Контролирует работы по уборке, дезинфекции, санитарной обработке служебных и производственных помещений; по стирке и поддержанию в соответствии с действующими санитарными нормами специальной одежды сотрудников.

7. Изучает жалобы и претензии гостей (посетителей, клиентов) к качеству блюд и обслуживания, ведет статистический учет жалоб и претензий, готовит предложения по совершенствованию

**Критерии оценивания**

Критерии оценки

Задание 8.

**Образец выполнения**

1. We could have a rest in a special room.
2. I order a salad and an orange juice.
3. Many restaurants offer them to their visitors.

**Критерии оценивания**

Количество правильно составленных предложений

Задание 9

**Образец выполнения**

1

**Критерии оценивания**

Количество правильных ответов

**Ключ ответов**

**Вариант 4**

Задание 1.

**Образец выполнения**

1

**Критерии оценивания**

Количество правильно указанных соответствий

Задание 2.

**Образец выполнения**

e

**Критерии оценивания**

Количество правильных ответов

Задание 3.

**Образец выполнения**

Japan

**Критерии оценивания**

Количество правильных ответов

Задание 4

**Образец выполнения**

2

**Критерии оценивания**

Количество правильных ответов

Задание 5.

**Критерии оценивания**

Критерии оценки

Задание 6.

**Критерии оценивания**

Критерии оценки

Задание 7.

**Образец выполнения**

## Права повара

Повар имеет право:

1. Знакомиться с проектами решений руководства организации, касающимися его деятельности.
2. Представлять руководству предложения по совершенствованию своей работы и работы компании.
3. Требовать замены поставщика продуктов и расходных материалов при наличии обоснованных претензий к их качеству и годности.
4. Сообщать своему непосредственному руководителю о всех выявленных в процессе своей деятельности недостатках и вносить предложения по их устранению.
5. Требовать от руководства компании осуществления внеплановых мероприятий по санитарной обработке производственных помещений, полной или частичной замены оборудования/оснащения в случаях несоответствия их нормам гигиены и производственной санитарии, а также в экстренных случаях.

### **Критерии оценивания**

Критерии оценки

Задание 8.

### **Образец выполнения**

1. The lunch lasted only twenty minutes.
2. It's a kind of English siesta.
3. One can find all sorts of doughnuts in American cafes.

### **Критерии оценивания**

Количество правильно составленных предложений

Задание 9

### **Образец выполнения**

1

### **Критерии оценивания**

Количество правильных ответов

**Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам выполнения дифференцированных заданий проводится в соответствии с универсальной шкалой (таблица)**