

Комплект контрольно-оценочных средств

по учебной дисциплине

ОП.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности

основной профессиональной образовательной программы для профессии

**19.01.08. Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из
растительного сырья**

(Базовый уровень)

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по для профессии 19.01.08. Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья базового уровня, Рабочей программы учебной дисциплины ОП.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности.

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»

Разработчик:

Рогова Ольга Викторовна, преподаватель иностранного языка ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»

РАССМОТРЕНО

На заседании методической комиссии

Протокол № 5 от 09.01.2023

И.В. Ковалёва - И.В. Ковалёва

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора

Н. Г. Борисовская

СОДЕРЖАНИЕ

		Стр
1	Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств	4
2	Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке	6
3	Оценка освоения учебной дисциплины 3.1. Формы и методы оценивания 3.2. Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины	8
4	Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по учебной дисциплине	127

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

В результате освоения учебной дисциплины ОП.02 **Иностранный язык в профессиональной деятельности** обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья базового уровня 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.

У4. Уметь понимать основное содержание текстов.

У5. Уметь создавать различные жанры и типы письменных сообщений.

З1. Знать лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.

З2. Знать языковой материал и ситуации общения в рамках изученных тем.

З3. Знать новые значения изученных глагольных форм.

З4. Знать лингвострановедческую и социокультурную информацию.

З5. Понимать тексты, построенные на языковом материале.

З6. Понимать инструкции и нормативные документы по профессии на изучаемом языке.

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации

межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 2.1. Регулировать параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

ПК 2.2. Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

ПК 2.3. Регулировать параметры качества готовой продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

ПК 2.4. Упаковывать и маркировать готовую продукцию (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании.

Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине ОП.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности является дифференцированный зачет.

2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

2.1. В результате аттестации по учебной дисциплине ОП.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих компетенций:

Таблица 1.1

<p>Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции (желательно сгруппировать и проверять комплексно, сгруппировать умения и общие компетенции)</p>	<p>Показатели оценки результата Следует сформулировать показатели Раскрывается содержание работы</p>	<p>Форма контроля и оценивания Заполняется в соответствии с разделом 4 УД</p>
<p>Уметь:</p>		
<p>У 1. Уметь вести диалог на изучаемом языке ОК. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p>	<p>-осуществление запроса и обобщение информации на английском языке; -формулирование своего отношения к высказыванию собеседника; -обращение за разъяснениями; - соблюдение правил общения;</p>	<p>Составление диалогов на заданную тему Оценивание практической деятельности студента</p>
<p>У 2. Уметь устно выступать с сообщениями. ОК8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>- установление связи устного высказывания с изученной тематикой; - описание события; - изложение фактов;</p>	<p>Оценивание практической деятельности студента</p>
<p>У3. Уметь понимать высказывания на изучаемом языке в различных ситуациях общения ОК2. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>- распознавание речевых оборотов; - формулирование значения слов на родном языке; - соблюдение порядка слов в предложении;</p>	<p>Задания по аудированию Оценивание уровня сформированности аудитивных навыков</p>
<p>У 4. Уметь понимать основное содержание текстов. ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к</p>	<p>- выделение основных фактов в тексте; - разделение в тексте главной информации от второстепенной;</p>	<p>Работа с источниками Оценивание уровня сформированности речевых навыков</p>

ней устойчивый интерес.	- раскрытие причинно-следственных связей;	
У 5. Уметь создавать различные жанры и типы письменных сообщений. ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- описание явлений, событий; - изложение фактов в письме личного и делового характера; - заполнение анкет; - сообщение сведений о себе в форме принятой в странах изучаемого языка;	Написание докладов, эссе Оценивание самостоятельной деятельности студента
Знать:		
31. Знать значение новых лексических единиц	- определение значений иностранных слов на родном языке; - описание существенных черт объекта, обозначаемого лексической единицей;	Проекты, эссе, рефераты Оценивание самостоятельной деятельности студента
32. Знать языковой материал и ситуации общения в рамках изученных тем	- определение значения языкового материала на родном языке; - определение ситуации общения;	Устные ответы студентов Оценивание практической деятельности студента
33. Знать новые значения изученных глагольных форм	- определение видовременных форм глагола; - перечисление средств и способов выражения модальности глагола;	Грамматические упражнения Оценивание практической деятельности студента
34. Знать лингвострановедческую и социокультурную информацию	- перечисление основных лингвострановедческих реалий; - описание социокультурных явлений стран изучаемого языка; - определение значений реалий на иностранном и на родном языке	Презентации, эссе Оценивание самостоятельной деятельности студента
35. Понимать тексты, построенные на языковом материале	- осознание основной идеи и смысла текста - выведение необходимых заключений по тексту;	Работа с источниками Оценивание практической деятельности студента
36. Понимать инструкции и нормативные документы по специальности на изучаемом языке	- понимание смысла инструкции на изучаемом языке; - передача содержания инструкции на родном языке; - различение нормативных документов на изучаемом языке;	Работа с источниками Оценивание практической деятельности студента

3. Оценка освоения учебной дисциплины:

3.1. Формы и методы оценивания

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС СПО по дисциплине ОП.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Контроль и оценка освоения учебной дисциплины ОП.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности по темам (разделам)

Таблица 2.2

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля					
	Текущий контроль		Рубежный контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З
Раздел 1 История хлебопечения и производства кондитерских изделий			Устный опрос Речевая практика	У1, У2, У3, З1, З4, ОК2.		
Тема 1.1 История появления хлебопечения в мире	Устный опрос Речевая практика	У1, У3, З ОК1, ОК2, ОК3, ОК6				
Тема 1.2 Известные пекари в истории хлебопечения	Устный опрос Речевая практика	У1, У3, З ОК1, ОК2, ОК3, ОК6				
Тема 1.3 История развития хлебопечения в России	Письменное выполнение заданий	У1, У3, З ОК1, ОК2, ОК3, ОК6				
Тема 1.4 Известные пекари России	Перевод текста	У1, У3, З ОК1, ОК2, ОК3, ОК6				
Тема 1.5 Традиции хлебопечения в Белгородской области	Перевод текста	У1, У3, З ОК1, ОК2, ОК3, ОК6				
Тема 1.6 Хлебобулочные изделия Белгородской области	Устный опрос Речевая практика	У1, У3, З ОК1, ОК2, ОК3, ОК6				
Тема 1.7 История развития кондитерского искусства в	Устный опрос Речевая практика	У1, У3, З ОК1, ОК2, ОК3, ОК6				

мире						
Тема 1.8 Всемирно известные кондитеры	Устный опрос Речевая практика	У1, У3, 3 ОК1, ОК2, ОК3, ОК6				
Тема 1.9. Кондитерское искусство в России	Устный опрос Речевая практика	У1, У3, 3 ОК1, ОК2, ОК3, ОК6				
Тема 1.10 Известные кондитеры России	Устный опрос Речевая практика	У1, У3, 3 ОК1, ОК2, ОК3, ОК6				
Тема 1.11 История Белгородского техникума промышленности и сферы услуг	Устный опрос Речевая практика	У1, У3, 3 ОК1, ОК2, ОК3, ОК6				
Тема 1.12 Профессии и специальности ОГАПОУ БТПиСУ	Устный опрос Речевая практика	У1, У3, 3 ОК1, ОК2, ОК3, ОК6				
Тема 1.13 Современные технологии в хлебопечении	Устный опрос Речевая практика	У1, У3, 3 ОК1, ОК2, ОК3, ОК6				
Тема 1.14 Современные технологии в кондитерском производстве	Устный опрос Речевая практика	У1, У3, 3 ОК1, ОК2, ОК3, ОК6				
Раздел 2. Сырье для хлебопекарного производства			Устный опрос Речевая практика Письменный перевод	У2, У3, У4, У6, 32, 33, ОК4, ОК6.		
Тема 2.1 Мука. Виды муки Промышленное производство муки	Устный опрос Речевая практика	У1-3, 3, ОК2, ОК4, ОК5, ОК9				
Тема 2.2. Строение зерна пшеницы Виды пшеничной муки	Устный опрос Речевая практика	У1-3, 3, ОК2, ОК4, ОК5, ОК9				
Тема 2.3 Строение зерна ржи Виды ржаной муки	Устный опрос Речевая практика	У1-3, 3, ОК2, ОК4, ОК5, ОК9				
Тема 2.4 Вода. Виды питьевой воды. Вода в	Устный опрос Речевая практика	У1-3, 3, ОК2, ОК4, ОК5, ОК9				

хлебопекарном производстве						
Тема 2.5 Дрожжи. Состав дрожжей. Виды дрожжей	Устный опрос Речевая практика	У1-3, 3, ОК2, ОК4, ОК5, ОК9				
Тема 2.6 Пищевая поваренная соль Виды соли	Составление диалогов на заданную тему	У1-3, 3, ОК2, ОК4, ОК5, ОК9				
Тема 2.7 Солод. Солодовые препараты	Письменный перевод Речевая практика	У1-3, 3, ОК2, ОК4, ОК5, ОК9				
Тема 2.8 Жиры. Растительные масла	Письменный перевод Речевая практика	У1-3, 3, ОК2, ОК4, ОК5, ОК9				
Тема 2.9 Молоко. Молочные продукты	Письменный перевод Речевая практика	У1-3, 3, ОК2, ОК4, ОК5, ОК9				
Тема 2.10 Яйца. Яичные продукты.	Письменный перевод Речевая практика	У1-3, 3, ОК2, ОК4, ОК5, ОК9				
Тема 2.11 Сахар. Виды сахара. Сахаросодержащие продукты	Письменный перевод Речевая практика	У1-3, 3, ОК2, ОК4, ОК5, ОК9				
Тема 2.12 Орехи. Виды орехов. Хлебобулочная продукция с орехами	Письменный перевод Речевая практика	У1-3, 3, ОК2, ОК4, ОК5, ОК9				
Тема 2.13 Масличные семена. Хлебобулочная продукция с масличными семенами.	Письменный перевод Речевая практика	У1-3, 3, ОК2, ОК4, ОК5, ОК9				
Тема 2.14 Пряности. Ароматизаторы. Использование пряностей в хлебобулочной продукции	Письменный перевод Речевая практика	У1-3, 3, ОК2, ОК4, ОК5, ОК9				
Тема 2.15 Плодово-ягодные продукты. Пироги с фруктами и ягодами	Письменный перевод Речевая практика	У1-3, 3, ОК2, ОК4, ОК5, ОК9				

Тема 2.16 Пищевой мак. Хлебобулочная продукция с маком	Письменный перевод Речевая практика	У1-3, 3, ОК2, ОК4, ОК5, ОК9				
Тема 2.17 Изюм. Виды изюма. Хлебобулочная продукция с изюмом	Письменный перевод Речевая практика	У1-3, 3, ОК2, ОК4, ОК5, ОК9				
Тема 2.18 Овощи. Хлебобулочные изделия с овощной начинкой	Письменный перевод Речевая практика	У1-3, 3, ОК2, ОК4, ОК5, ОК9				
Тема 2.19 Нетрадиционное сырьё (морская капуста, пектин). Хлебобулочная продукция с нетрадиционным сырьём	Письменный перевод Речевая практика	У1-3, 3, ОК2, ОК4, ОК5, ОК9				
Тема 2.20 Комплексные хлебопекарные улучшители. Представление своего рецепта хлеба/хлебобулочного изделия.	Письменный перевод Речевая практика	У1-3, 3, ОК2, ОК4, ОК5, ОК9				
Тема 2.21 Остывание готовой хлебобулочной продукции. Фасовка хлеба и хлебобулочных изделий.	Письменный перевод Речевая практика	У1-3, 3, ОК2, ОК4, ОК5, ОК9				
Тема 2.22 Упаковка готовой продукции. Хранение готовой продукции.	Письменный перевод Речевая практика	У1-3, 3, ОК2, ОК4, ОК5, ОК9				
Тема 2.23 Повторение изученного материала по разделу «Сырьё для хлебопекарного производства». Контрольная работа по разделу «Сырьё	Письменный перевод Речевая практика	У1-3, 3, ОК2, ОК4, ОК5, ОК9				

для хлебопекарного производства»							
Раздел 3. Производство хлебобулочных изделий в разных странах				Устный опрос Речевая практика Глоссарий по разделу	У2, У3, У4, У6, 31, 32, 35, ОК8, ОК9.		
Тема 3.1 Русская национальная кухня. Хлебобулочные изделия русской кухни	Работа источниками	с	У1-3, 3, ОК2, ОК4, ОК5, ОК8				
Тема 3.2 Британская кухня. Хлебобулочные изделия британской кухни.	Письменный перевод		У1-3, 3, ОК2, ОК4, ОК5, ОК8				
Тема 3.3 Питание американцев. Хлебобулочные изделия в питании американцев.	Устный опрос Работа источниками	с	У1-3, 3, ОК2, ОК4, ОК5, ОК8				
Тема 3.4 Немецкая кухня. Хлебобулочные изделия немецкой кухни.	Работа источниками	с	У1-3, 3, ОК2, ОК4, ОК5, ОК8				
Тема 3.5 Французская кухня. Хлебобулочные изделия во французской кухне.	Устный опрос Работа источниками	с	У1-3, 3, ОК2, ОК4, ОК5, ОК8				
Тема 3.6 Итальянская кухня. Хлебобулочные изделия в итальянской кухне.	Письменный перевод		У1-3, 3, ОК2, ОК4, ОК5, ОК8				
Тема 3.7 Скандинавская кухня. Хлебобулочные изделия скандинавской кухни.	Устный опрос Работа источниками	с	У1-3, 3, ОК2, ОК4, ОК5, ОК8				
Тема 3.8 Кухня Ближнего Востока. Хлебобулочные изделия на Ближнем	Письменный перевод		У1-3, 3, ОК2, ОК4, ОК5, ОК8				

Востоке.						
Тема 3.9 Восточная кухня. Особенности питания китайцев, корейцев, японцев. Хлебобулочные изделия восточной кухни.	Составление диалогов на заданную тему	У1-3, 3, ОК2, ОК4, ОК5, ОК8				
Тема 3.10 Азиатская кухня. Хлебобулочные изделия в азиатской кухне.	Письменный перевод Работа с источниками	У1-3, 3, ОК2, ОК4, ОК5, ОК8				
					Дифференцированный зачет	У1-3, 3, ОК2-4 У2, У3, У4, 31, 32, 33, ОК6.

3.2. Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины
3.2.1. Типовые задания для оценки умений У1,У3,У4, З1, З2, З3, З5
(текущий тематический контроль).

Тестовые задания № 1 по разделу 2
Сырье для хлебопекарного производства

Вариант 1

I. Divide the words into 4 groups: Meat, Fish, Fruit, and Vegetable:

Beef, carp, marrow, plum, plaice, onion, veal, cod, mushroom, pike, radish, pear, pork, bream, mutton, bean, carrot, date, raisin, grape, lamb, cucumber, trout, pea, fig.

II. Find the right word.

- | | | | |
|----------|---------------|---------------|---------------|
| 1) _____ | a) strasberry | b) strabberry | c) strawberry |
| 2) _____ | a) bread | b) bead | c) breed |
| 3) _____ | a) meel | b) maal | c) meal |
| 4) _____ | a) wateer | b) water | c) watter |
| 5) _____ | a) coffee | b) cafffe | c) cofe |

III. Guess the word.

1. The doctors always advise us to eat this fruit as it has got a lot of vitamins, such as vitamin C _____ (G R O N A E)
2. Children love this vegetable very much as it is delicious and its colour is generally yellow. _____ (A T P T O O)
3. For my birthday, my mother is going to make us a delicious cake with many beautiful _____ (R H I E E R S C) on it.
4. Rabbits enjoy this orange vegetable, which is very good for your sight. _____ (T R C R O A)
5. It is a large melon with a hard green rind _____ (O T N A E R L E W M)

IV. Choose the right word.

- 1) Hello! Before _____ your vegetables
a) peeling b) freezing c) frying
- 2) on the work surface, you'd better _____ it up.
a) butter b) wipe c) cook
- 3) I'd like a goat cheese pizza, but could you add some thinly _____ mushrooms
a) softened b) sliced c) boiled
- 4) and extra _____ cheese, please?
a) blanched b) chopped c) shredded
- 5) My cake is not beautiful: I've forgotten to _____ my tin with

butter.

- a) roast b) grease c) peel

Вариант 2

I. Divide the words into 4 groups: Bakery, Dairy, Berry, Cereal:

Cherry, cheese, currant, bun, barley, rice, bilberry, milk, semolina, bread, cowberry, dumpling, cream, biscuit, butter, gooseberry, cookie, millet, strawberry, curd, jam puff, oatmeal, cranberry, pot cheese, roll.

II. Find the right word.

- 1) _____ a) salad b) sallad c) salade
2) _____ a) chocolat b) chocolate c) chocolat
3) _____ a) feech b) fish c) fich
4) _____ a) sal b) salt c) seal
5) _____ a) potato b) potatos c) patates

III. Guess the word.

1. Our mothers often make salads with this red vegetable, which can be eaten raw or cooked _____ (T A O T M O)
2. It is a yellow fruit that has the form of a rainbow, and monkeys enjoy it very much _____ (A N A B A N)
3. It is a large, sweet, fleshy tropical fruit with a tuft of stiff leaves at the end; it is widely cultivated _____ (P P E P N L I A E)
4. Children aren't used to this vegetable, which can be red, yellow or green _____ (R E P E P P)
5. It is a green or purple berry with sweet, juicy flesh that can be eaten fresh or used to make juice _____ (G P E A R)

IV. Choose the right word.

- 1) It needs four hours for a 'pot au feu' to be _____.
a) grinded b) stewed c) grated
- 2) Half way through you must taste the meat stock and _____ it more if necessary.
a) mop b) season c) fry
- 3) What about a breakfast with a good cup of coffee, an orange juice and three slices of _____
a) toasted b) boiled c) blanched
- 4) and _____ bread?
a) softened b) buttered c) crumbled
- 5) Be careful! Your cream is trickling down the sides of the saucepan. Give me a sponge to _____ before mum's arrival.

- a) whip it up b) mop it up c) washing it up

Ключи к тесту:

Вариант 1

I. Meat: beef, veal, pork, mutton, lamb

Fish: carp, plaice, cod, pike, bream, trout

Fruit: plum, pear, date, raisin, grape, fig

Vegetable: marrow, onion, mushroom, radish, bean, carrot, cucumber, pea

II. 1c, 2a, 3c, 4b, 5a

III. 1-orange, 2-potato, 3-cherries, 4-carrot, 5-watermelon

IV. 1a, 2b, 3b, 4c, 5b

Вариант 2

I. Bakery: bun, bread, dumplings, biscuit, cookie, jam puff, roll

Dairy: cheese, milk, cream, butter, curd, pot cheese

Berry: cherry, current, bilberry, cowberry, gooseberry, strawberry, cranberry

Cereal: barley, rice, semolina, millet, oatmeal

II. 1a, 2b, 3b, 4b, 5a

III. 1-tomato, 2-banana, 3-pineapple, 4-pepper, 5-grape

IV. 1b, 2b, 3a, 4b, 5a

Критерии оценивания: 38-40-«5», 32-37-«4», 20-31-«3», менее 20-«2».

**Тестовые задания №2 по разделу 2
Сырье для хлебопекарного производства
*Test A***

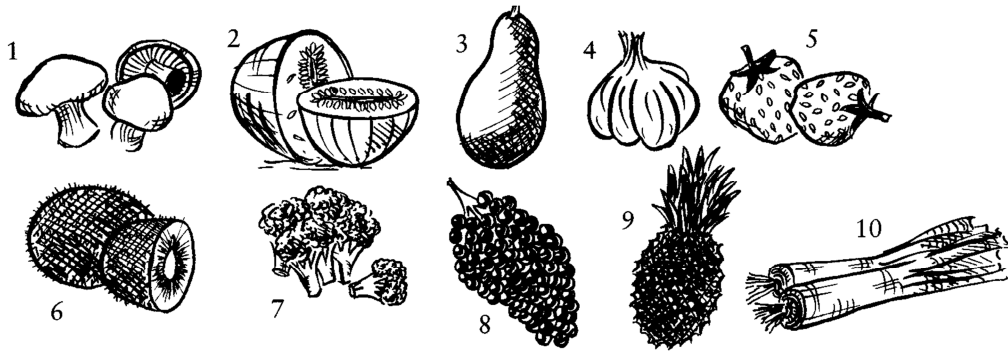
Ex.1. Divide these words into meat, fish, and vegetables.

carrot	liver	beet	cauliflower
spinach	radish	salmon	onion
mutton	pork	catfish	

meat	fish	vegetables
		<i>carrot</i>

Ex.2. Match the names with the pictures.

garlic	kiwi fruit	grapes
melon	broccoli	leeks
pear	mushrooms	strawberries
pineapple		



Ex.3. Can you write down a vegetable and fruit:

	Vegetable	Fruit
1. beginning with the letter "p"	_____	_____
2. beginning with the letter "b"	_____	_____
3. beginning with the letter "m"	_____	_____
4. beginning with the letter "c"	_____	_____
5. beginning with the letter "a"	_____	_____

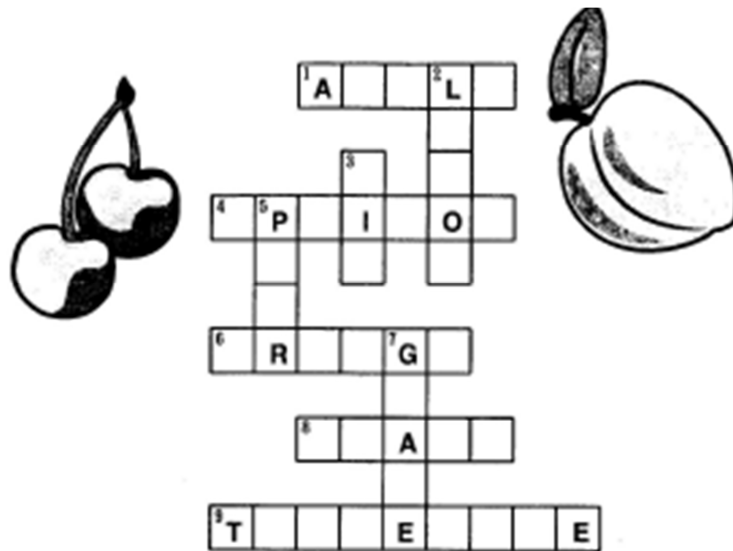
Ex.4. Which is the odd one out in each group, and why?

1. pork veal salmon beef
2. salmon shrimp oyster lobster
3. lettuce aubergine tomato cucumber
4. peach onion mushroom courgette
5. chicken lamb beef mussels

Ex.5. Here is the names of some drinks with the letters mixed up. What are they?

1. kiml
2. odas
3. uciej
4. eta
5. efecof
6. moatot ceuji
7. tirfu huncp
8. tobteld tarew
9. labreh eta
10. ereb

Ex.6. * Fruit puzzle. Write the correct letters in the spaces provided and you will find the names of nine tasty fruit.



Ключи к тесту А:

1. Meat: liver, mutton, pork

Fish: salmon, catfish

Vegetables: carrot, beet, cauliflower, spinach, radish, onion

2. 1-mushrooms, 2-melon, 3-pear, 4-garlic, 5-strawberries, 6-kiwi fruit, 7-broccoli, 8-grapes, 9-pineapple, 10-leeks

3. 1-potato, pear

2-beans, banana

3-marrow, melon

4-carrot, cherry

5-aubergine, apple

4. 1-salmon (fish)

2-salmon (fish)

3-lettuce (not a crop)

4-peach (fruit)

5-mussels (seafood)

5. 1-milk, 2-soda, 3-juice, 4-tea, 5-coffee, 6-tomato juice, 7-fruit punch, 8-bottled water, 9-herbal tea, 10-beer

6. 1-apple, 2-lemon, 3-fig, 4-apricot, 5-pear, 6-orange, 7-grape, 8-peach, 9-tangerine

Критерии оценивания: 47-49-«5», 39-46-«4», 24-38-«3», менее 24-«2».

Test B

Ex.1. Divide these words into meat, fish, and vegetables.

carrot	ham	flounder	garlic
cauliflower		steak	radish
mutton	pork	catfish	salmon

meat	fish	vegetables
		<i>carrot</i>

Ex.2. Write the names of these fruit and vegetables.



1



3



5



2



4



6

Ex.3. Can you write down a vegetable and fruit:

	Vegetable	Fruit
1. beginning with the letter "b"	_____	_____
2. beginning with the letter "m"	_____	_____
3. beginning with the letter "c"	_____	_____
4. beginning with the letter "p"	_____	_____
5. beginning with the letter "a"	_____	_____

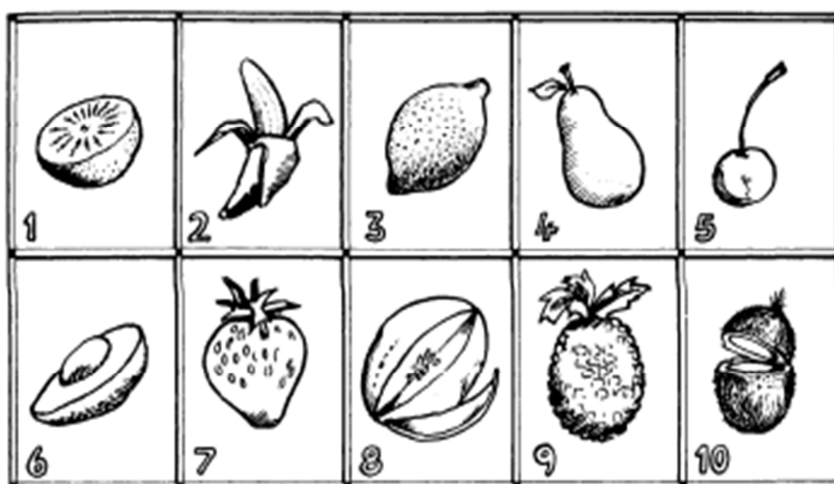
Ex.4. Which is the odd one out in each group, and why?

1. aubergine tomato cucumber lettuce
2. onion peach mushroom courgette
3. shrimp salmon oyster lobster
4. pork veal salmon beef
5. chicken mussels lamb beef

Ex.5. Here is the names of some drinks with the letters mixed up. What are they?

- | | |
|----------------|------------------|
| 1. odas | 6. erreb |
| 2. eta | 7. uciej |
| 3. efecof | 8. moatot ceuji |
| 4. tirfu huncp | 9. tobteld tarew |
| 5. labreh eta | 10.kiml |

Ex.6.* Fruit puzzle. Write the correct letters in the spaces provided and you will find the names of nine tasty fruit.



Write the words for the fruit horizontally in the grid. Then find the English proverb by taking the correct letters from the grid.

	a	b	c	d	e	f	g	h	i	j
1	K	I	W	I	F	R	U	I	T	
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										

PROVERB

7d	2e	6e	9a	9g	3a	7g	2d	6f	9e	7j	1a	5c	8o	9f	7a
10g	5b	7q	6f	3d	5a	1i	6g	7h	2b	1c	6a	5f			

Ключи к тесту В:

- 1. Meat: ham, steak, mutton, pork
Fish: flounder, salmon, catfish
Vegetables: carrot, garlic, cauliflower, radish
- 2. 1-banana, 2-strawberry, 3-pea, 4-apple, 5-potato, 6-tomato
- 3. 1-broccoli, banana, 2-marrow, mango, 3-cauliflower, current, 4-pea, peach, 5-aubergine, apricot
- 4. 1-lettuce (not a crop), 2-peach (fruit), 3-salmon (fish), 4-salmon (fish), 5-mussels (seafood)
- 5. 1-soda, 2-tea, 3-coffee, 4-fruit punch, 5-herbal tea, 6-beer, 7-juice, 8-tomato juice, 9-bottled water, 10-milk
- 6. 2-banana, 3-lemon, 4-pear, 5-cherry, 6-avocado, 7-strawberry, 8-melon, 9-pineapple, 10-coconut

Proverb: An apple a day keeps the doctor away.















Критерии оценивания: 47-49-«5», 39-46-«4», 24-38-«3», менее 24-«2».

Тестовые задания №3 по разделу 2
Сырье для хлебопекарного производства
COOKING

Label the following pictures using the words from the box:

pour	grate	grill	boil	squeeze	peel	mix	spread
slice	fry	bake	add	chop	stew	steam	

Ключи к тесту:

 1) _____	 2) _____	 3) _____
 4) _____	 5) _____	 6) _____
 7) _____	 8) _____	 9) _____
 10) _____	 11) _____	 12) _____
 13) _____	 14) _____	 15) _____

- 1) Squeeze;
- 2) Pour;
- 3) Slice;
- 4) Fry;
- 5) Mix;
- 6) Grate;
- 7) Stew;
- 8) Peel;
- 9) Spread;
- 10) Bake;
- 11) Add;
- 12) Grill;
- 13) Chop;
- 14) Steam;
- 15) Boil.

Критерии оценивания: 15-«5», 12-14-«4», 7-11-«3», менее 7-«2».

Контрольная работа по разделу 3 Производство хлебобулочных изделий в разных странах I Variant

I. Choose the right answer:

1) What is a sushi?

- a) A kind of Italian pasta b) A kind of Japanese food with fish and rice
c) A kind of Korean food with beef

2) What is fettuccine?

- a) A kind of Italian pasta b) A kind of Japanese food with fish and rice
c) A kind of Korean food with beef

3) Which of the following is a famous Mexican dish?

- a) Fish and chips b) Tacos c) Kebabs

4) Which of the following is a famous Italian dessert?

- a) Tiramisu b) Trifle c) Tacos

5) What might you drink with your tiramisu?

- a) Gravy b) Espresso c) Jelly

6) A meat sauce is called ...

- a) Cappucino b) Gravy c) Jelly

7) A traditional British food is fish and ...

- a) sake b) chips c) liver

8) In Britain, people say 'chips', but in America they say ...

- a) Frootles b) Frappucino c) French fries

9) British people like to drink _____ in the afternoon.

- a) espresso b) beer c) tea

10) What is the traditional British breakfast?

- a) Baked eggs b) Bacon and eggs c) Mushrooms and cheese

II. Guess the word:



_____ (K C A E)



_____ (E A T M)



_____ (I L M K)



_____ (E O N R G A) juice



_____ (T O A E P S O T)

III. Match the names of the Russian dishes with their descriptions:

1. <i>Pelmeni</i>	a) Thin fruit jelly made from fruit or berry juice and potato flour.
2. <i>Vinaigrette</i>	b) Cereal pudding. It is made of oats, rice, groats, buckwheat, millet.
3. <i>Shchi</i>	c) Meat soup with fresh or sauerkraut cabbage.
4. <i>Kasha</i>	d) Small meat pies boiled in broth.
5. <i>Kissel</i>	e) Russia salad; it is a mixture of vegetables, boiled and chopped.

IV. Choose the right translation of the Russian proverbs:

1. *A spoon is dear when lunch time is near.*

- a) Дорого яичко к Великому дню.
- b) Обед дорог, когда есть ложка.
- c) Дорога ложка к обеду.
- d) Завтраками сыт не будешь

2. *One with a plough, seven with a spoon.*

- a) Один с ложкой, а семеро – с поварёшкой.
- b) Один с поварёшкой, а семеро – с ложкой.
- c) Семеро одного не ждут.
- d) Семь раз отмерь, один раз отрежь.

3. *A home is made by pies, not by walls.*

- a) Дом украшают пироги, а не стены. b) Дома и солома едома.
 c) Изба красна не углами, а пирогами. d) Первому гостю первое место и красная ложка.

4. *The first pancake is always a flop.*

- a) Первый блин всегда комом. b) Попытка не пытка.
 c) Последняя капля переполняет чашу. d) Слезами горю не поможешь.

5. *Every vegetable has its season.*

- a) Каждый сезон имеет свой овощ. b) Каждый купец свой товар хвалит.
 c) Хрен редьки не слаще. d) Всякому овощу своё время.

V. *Find the words.*

- 1) If you spend a week-end in Germany, you can savour a big _____
 (R A S U E A K R U T).
 2) The United States is not only known for Hollywood, but also for its
 _____ (G B U H R A R E M).
 3) If you go on holiday in Italy, you'll have: pasta, lasagna or _____ (Z Z I A P).
 4) Spain is the country where you will eat the best _____ (A A P E L L).
 5) During a stay in Turkey, don't forget to eat a _____ (B B A E K).

Ключи к тесту:

I. 1b, 2a, 3b, 4a, 5b, 6b, 7b, 8c, 9c, 10b

II. Cake, meat, milk, orange juice, potatoes

III. 1d, 2e, 3c, 4b, 5a

IV. 1c, 2b, 3c, 4a, 5d

V. SAUERKRAUT, HAMBURGER, PIZZA, PAELLA, KEBAB

Критерии оценивания: 29-30-«5», 24-28-«4», 15-23-«3», менее 15-«2».

Контрольная работа по разделу 3 Производство хлебобулочных изделий в разных странах II Variant

I. *Choose the right answer:*

1) *What is a sushi?*

- a) A kind of Italian pasta b) A kind of Japanese food with fish and rice
 c) A kind of Korean food with beef

2) *What is fettuccine?*

- a) A kind of Italian pasta b) A kind of Japanese food with fish and rice
 c) A kind of Korean food with beef

3) *Which of the following is a famous Mexican dish?*

- a) Fish and chips b) Tacos c) Kebabs

4) *Which of the following is a famous Italian dessert?*

- a) Tiramisu b) Trifle c) Tacos

5) *What might you drink with your tiramisu?*

- a) Gravy b) Espresso c) Jelly
 6) *A meat sauce is called ...*
 a) Cappucino b) Gravy c) Jelly
 7) *A traditional British food is fish and ...*
 a) sake b) chips c) liver
 8) *In Britain, people say 'chips', but in America they say ...*
 a) Froodles b) Frappucino c) French fries
 9) *British people like to drink _____ in the afternoon.*
 a) espresso b) beer c) tea
 10) *What is the traditional British breakfast?*
 a) Baked eggs b) Bacon and eggs c) Mushrooms and cheese

II. Guess the word:



_____ (E A T)



_____ (A R W E T)



_____ (O A O T M T)



_____ (S U A R G)



_____ (I P P A N E P E L)

III. Match the names of the Russian dishes with their descriptions:

1. <i>Rassolnik</i>	a) Minced meat wrapped in cabbage leaves.
2. <i>Blini</i>	b) A pie with meat or cabbage filling
3. <i>Golubtsi</i>	c) Pancakes made of flour, water or milk, yeast and eggs.
4. <i>Okroshka</i>	d) Kidney soup with pickled cucumbers
5. <i>Kulebiaka</i>	e) Soup with kvas, hard-boiled eggs, radishes, spring onion, cucumbers and boiled meat.

3.2.2. Типовые задания для оценки умений У2,У3,У4, З1, З2, З3, З5 (рубежный контроль).

Контроль чтения

Тексты для перевода на русский язык

SALT

Salt is one of the most common minerals used in everyday life. Primitive people that lived mainly upon raw meat did not need salt. Meat itself retained salts. When people passed on to the agricultural stage and began to raise crops, salt became a necessity. Bread and vegetables were not only improved in taste, but salt itself was required for the body's well-being.

The fact that salt could preserve food made it the symbol of lasting quality. To offer salt to somebody at one's table was a sign of friendship. Common or table salt consists of two elements—sodium, a bright, soft metal, which takes fire in contact with water, and of chlorine, a greenish-yellow gas. It is called sodium chloride. Salt can be dissolved in water and obtained again unchanged by evaporating the water. It forms the greater part of the dissolved material in sea water and certain lakes.

PASTA

The best known to you pastas are macaroni, vermicelli and spaghetti. There are also many other pastas which are called by Italian names given according to the shape or the district the pastas come from. Other countries, apart from Italy, have their forms of pasta, but in Italy it is part of the staple diet especially of working people. The making of pasta has been known for many centuries.' The earliest mention of dough of this kind is found in Chinese and Japanese cook books dating 3000—3550 B.C. But it was often made with rice instead of wheat flour.

Pasta can be made into a very substantial and tasty dish or combined with meat or fish in many different dishes. The smaller pasta such as vermicelli or the small alphabet letters are usually used as garnishes in soups.

Most pasta is made from pure wheat flour which is mixed with water into elastic dough; it is then cut or twisted into various shapes and sizes and dried until crisp and hard. Rice and potato flour can be used to form pasta. In some cases pasta is mixed with eggs.

Nutrients

Let us take a look at the nutrients needed in our diet to nourish the body.

Proteins. These make and repair the body tissues and also supply some calories. Sources are meat, poultry, fish, eggs, milk, cheese, some vegetables, especially pulses, lentils and beans.

Minerals. Some of these may be present in large amounts in the body, but the major ones are calcium, iron and sodium.

Calcium. This is essential for good development of bones and teeth, normal clotting of blood and function of muscles; obtained from milk, cheese, bread, flour, fish and green vegetables.

Sodium. All body fluids contain salt. Most of the necessary sodium is obtained from common salt.

Fats and oils. These are a concentrated source of heat and energy, measured in calories. Some of them also contain vitamins A and D. The sources are butter, margarine, cooking fats and oils, cheese and oily fish.

Carbohydrates. These also give heat and energy: starchy foods, flour, cakes, bread, potatoes, pulses, cereal of all kinds, sugar, honey, jam, chocolate, fruit and sweets.

Water is necessary for the normal action of the body. It carries the substances from one part of our body to another.

Roughage. This is the term applied to all indigestible matter in food, the part we cannot absorb into our body, mostly formed by fruit, vegetables, etc.

VEGETARIAN DIET

There have always been many people who, for various reasons, do not eat meat. Maybe it is because they dislike the taste, or are not in favour of killing animals for food, and, of course, there may be health problems.

Anyway people throughout the world in India, China, America and other countries have eaten meals without meat and fish for centuries. Therefore it is quite natural that public catering does not remain indifferent to vegetarians and their diet. Apart from emotional problems there certainly are some scientific problems too. You must know that vegetarian dishes need not consist only of vegetables, fruit and plants.

It is a fact that the proteins of plants do not provide all the amino-acids which a human body needs. The lactovegetarians recognize these themselves by eating cheese, eggs and milk, all of which are foods providing animal proteins, just like muscle meat does.

As for the amino-acids provided by plant proteins, they are as good as those of animal proteins. It is the amino-acids missing in plant protein which are the great problem. Research is going on in many parts of the world to see if plants cannot be produced which will furnish proteins adequate to meet human needs.

That will be one way, among many others, in which we shall be able to meet the needs of vegetarians who live entirely on plant food. A certain type of anemia is common among them and is caused by the total absence of a particular amino-acid present only in animal foods.

Критерии оценивания:

«5»- Коммуникативная задача решена полностью, применение лексики адекватно коммуникативной задаче, грамматические ошибки либо отсутствуют, либо не препятствуют решению коммуникативной задачи;

«4»- Коммуникативная задача решена полностью, но понимание текста незначительно затруднено наличием грамматических и/или лексических ошибок.

«3»- Коммуникативная задача решена, но понимание текста затруднено наличием грубых грамматических ошибок или неадекватным употреблением лексики.

«2»- Коммуникативная задача не решена ввиду большого количества лексико-грамматических ошибок или недостаточного объема текста.

Контроль письма

Вариант 1

I. Write one name for each of the following groups:

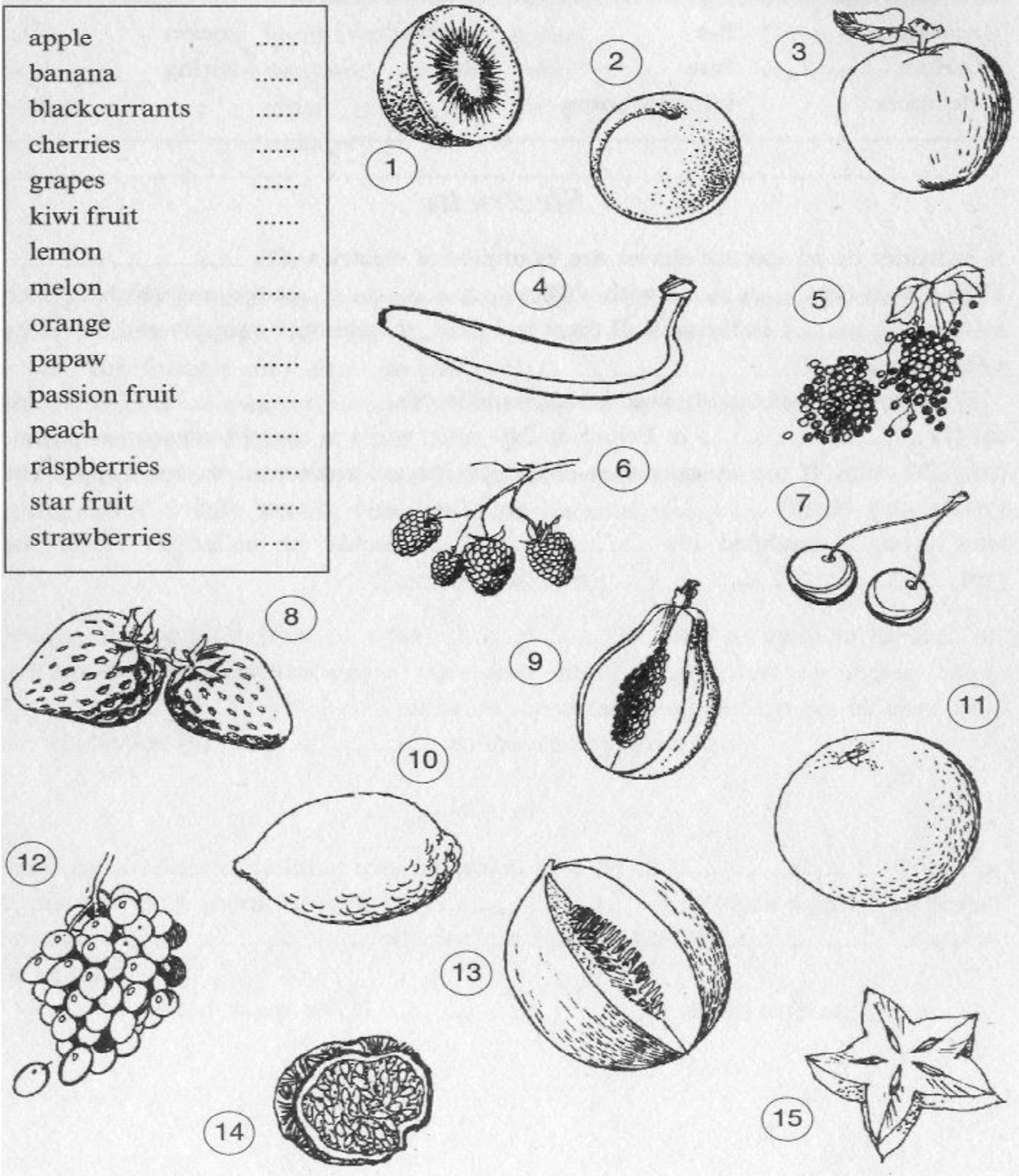
- | | |
|---|-------------------------|
| 1. milk, cream, butter, yoghurt | d _ _ _ _ _ p _ _ _ _ _ |
| 2. almond, brazil, pistachio, cashew | n _ _ _ _ |
| 3. haricot beans, lentils, chick-peas, soya beans | p _ _ _ _ _ |
| 4. sage, parsley, thyme, basil | h _ _ _ _ _ |
| 5. ginger, cinnamon, cloves, turmeric | s _ _ _ _ _ |
| 6. pork, lamb, beef, mutton | m _ _ _ _ |
| 7. sultanas, currants, raisins, prunes | d _ _ _ _ _ f _ _ _ _ _ |
| 8. choux, flaky, puff, short | pa _ _ _ _ _ |
| 9. royal, glace, satin, butter | l _ _ _ _ _ |
| 10. spaghetti, tagliatelle, ravioli, lasagna | p _ _ _ _ _ |

II. Replace the words in bold in sentences 1-14 with a single word from the list a-n. Write the letters in the grid below.

1 The bread should be cooked in dry heat in the oven for about fifty minutes.	a) dice
2 When roasting meat it should be covered with melted fat regularly to keep the meat moist .	b) minced
3 Decorate the vegetables with some parsley.	c) deep fry
4 Be very careful to cook slowly, just below boiling point .	d) season
5 The meat for this recipe should be cut into very small pieces .	e) poached
6 One method of cooking fish is to cook it in lots of very hot fat .	f) baked
7 Could you remove the skin and bones from the fish before cooking it.	g) garnish
8 When the potatoes are cooked you can crush them to a pulp .	h) flavour
9 Remove the outside skin of the potatoes, please.	i) defrost
10 Guests may like eggs which have been broken into boiling water and vinegar .	j) mash
11 Increase the temperature completely before cooking the frozen chicken.	k) peel
12 Cut the carrot into small squares .	l) fillet
13 Add salt and pepper before serving the soup.	m) simmer
14 You can improve the taste of the sauce with vanilla.	n) basted

III. Write the number of each picture next to the correct word or words.
 Write the number of each picture next to the correct word or words.

- | | |
|---------------|-------|
| apple | |
| banana | |
| blackcurrants | |
| cherries | |
| grapes | |
| kiwi fruit | |
| lemon | |
| melon | |
| orange | |
| papaw | |
| passion fruit | |
| peach | |
| raspberries | |
| star fruit | |
| strawberries | |



Вариант 2

I. Write one name for each of the following groups:

- cod, perch, trout, salmon
- tea, coffee, orange juice, cola

f _____
 b _____

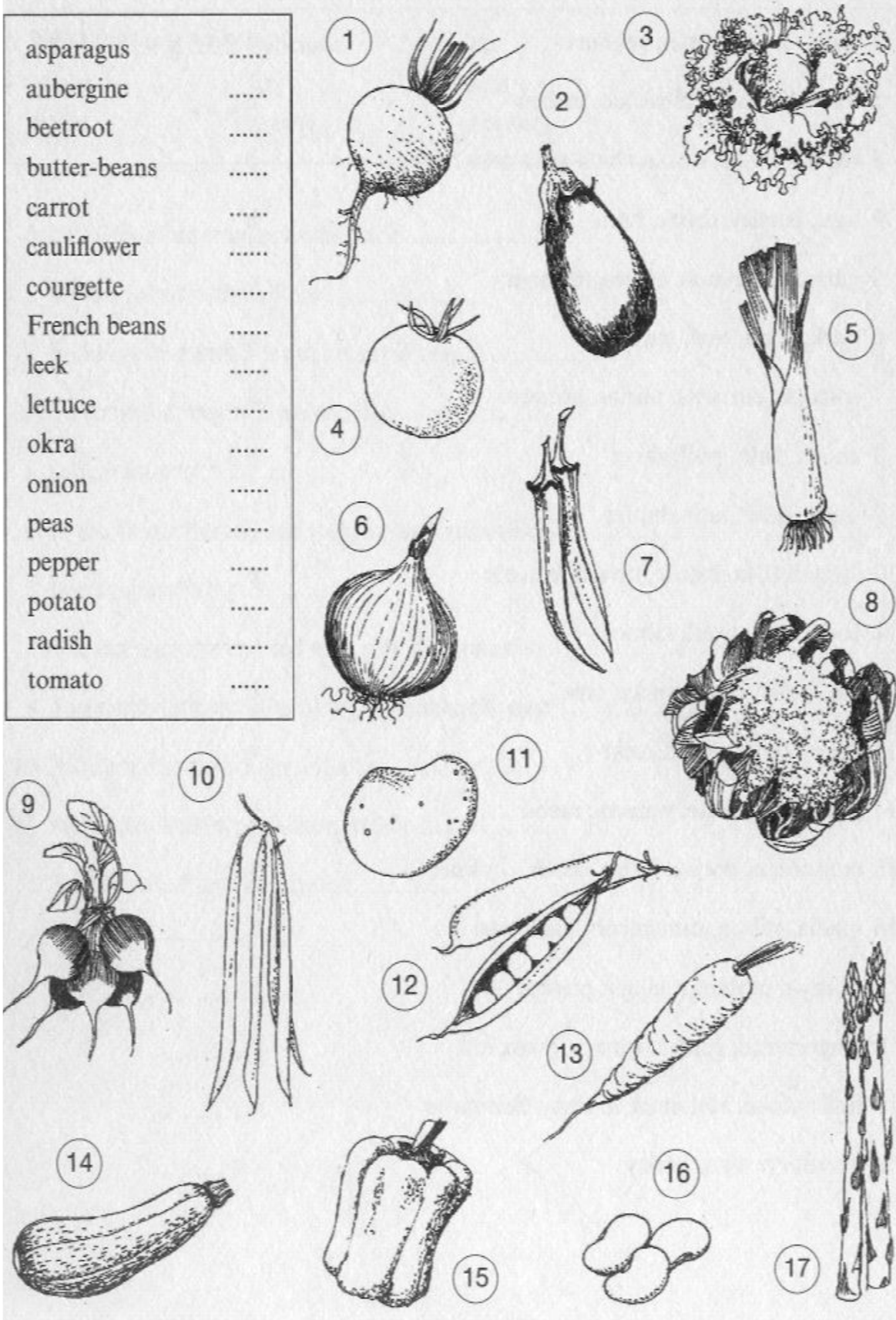
- | | |
|---|---------------|
| 3. claret, rioja, chianti, sekt | w _ _ _ _ _ |
| 4. pheasant, grouse, venison, rabbit | g _ _ _ _ |
| 5. consommé, cock-a-leekie, broth, chowder | s _ _ _ _ _ |
| 6. gouda, stilton, camembert, parmesan | c _ _ _ _ _ _ |
| 7. mussels, oysters, scallops, prawns | s _ _ _ _ _ _ |
| 8. gingerbread, gateau, sponge, Swiss roll | c _ _ _ _ _ |
| 9. hollandaise, béchamel, mornay, Bearnaise | s _ _ _ _ _ _ |
| 10. wheat, rice, oats, barley | ce _ _ _ _ _ |

II. Replace the words in bold in sentences 1-14 with a single word from the list a-n. Write the letters in the grid below.

- | | |
|--|-------------|
| 1 The bread should be cooked in dry heat in the oven for about fifty minutes. | a) dice |
| 2 When roasting meat it should be covered with melted fat regularly to keep the meat moist. | b) minced |
| 3 Decorate the vegetables with some parsley. | c) deep fry |
| 4 Be very careful to cook slowly, just below boiling point. | d) season |
| 5 The meat for this recipe should be cut into very small pieces. | e) poached |
| 6 One method of cooking fish is to cook it in lots of very hot fat. | f) baked |
| 7 Could you remove the skin and bones from the fish before cooking it. | g) garnish |
| 8 When the potatoes are cooked you can crush them to a pulp. | h) flavour |
| 9 Remove the outside skin of the potatoes, please. | i) defrost |
| 10 Guests may like eggs which have been broken into boiling water and vinegar. | j) mash |
| 11 Increase the temperature completely before cooking the frozen chicken. | k) peel |
| 12 Cut the carrot into small squares. | l) fillet |
| 13 Add salt and pepper before serving the soup. | m) simmer |
| 14 You can improve the taste of the sauce with vanilla. | n) basted |

III. Write the number of each picture next to the correct word or words.
 Write the number of each picture next to the correct word or words.

- | | |
|--------------|-------|
| asparagus | |
| aubergine | |
| beetroot | |
| butter-beans | |
| carrot | |
| cauliflower | |
| courgette | |
| French beans | |
| leek | |
| lettuce | |
| okra | |
| onion | |
| peas | |
| pepper | |
| potato | |
| radish | |
| tomato | |



Ключи к тесту:

Вариант 1

I.1 – dairy products	II. 1- f	III. apple - 3
2 - nuts	2 -n	Banana - 4
3- pulses	3 -g	Blackcurrants -5
4 - herbs	4 -m	Cherries - 7
5 - spices	5 -b	Grapes - 12
6 - meat	6 -c	Kiwi fruit - 1
7 – dried fruit	7 -l	Lemon - 10
8 - pastries	8 -j	Melon - 13
9 - icings	9 -k	Orange - 11
10 - pasta	10 - e	Papaw - 9
	11 -i	Passion fruit - 14
	12 - a	Peach - 2
	13 - d	Raspberries - 6
	14 -h	Star fruit - 15
		Strawberries - 8

Вариант 2

I. 1 -fish	II. 1- f	III.asparagus - 17
2 - beverages	2 -n	Aubergine - 2
3 - wines	3 -g	Beetroot - 1
4 - game	4 -m	Butter beans - 16
5 - soups	5 -b	Carrot - 13
6 - cheeses	6 -c	Cauliflower - 8
7 - seafood	7 -l	Courgette - 14
8 - cakes	8 -j	French beans - 10
9 - sauces	9 -k	Leek - 5
10 - cereals	10 - e	Lettuce - 3
	11 -i	Okra – 7
	12 - a	Onion - 6
	13 - d	Peas - 12
	14 -h	Pepper - 15
		Potato - 11
		Radish - 9
		Tomato - 4

Критерии оценивания: 39-41-«5», 32-38-«4», 20-31-«3», менее 20-«2».

Контроль аудирования

1. Complete this typical English recipe with the missing words, then listen and check your answers.

*Add bake boil chopped cut drain grated heat poach pour
season sliced stir*

FISH PIE

Preparation time: 45 minutes

Cooking time: 30 minutes

Ingredients

- 400 g skinless white fish
- 400 g skinless smoked fish
- 600 ml full-fat milk
- 1 small onion, (1) *cut* into
- four
- herbs
- 4 eggs
- (2)_____ parsley
- 100 g butter
- 50 g plain flour
- 1 kg potatoes, peeled and
- evenly (3) _____
- 50 g (4) _____ cheese

Method

(5)_____ the fish in 500 ml of milk, together with the onion and the herbs for 8 minutes. When ready, remove the fish, (6)_____ the milk, allowing it to cool and flake the fish into large pieces in the baking dish. (7)_____ the eggs in water for 8 minutes. When ready, drain the eggs and let them cool in cold water. Then peel, slice and put them on top of the fish. (8)_____ the chopped parsley.

To make the sauce, melt half the butter in a pan, (9)_____ in the flour and cook for 1 min over moderate heat. Remove the pan from the heat, (10)_____ in a little of the cold poaching milk, then stir until blended. Continue to add the milk gradually, mixing well until you have a smooth sauce. Return it to the heat, bring to the boil and cook for 5 minutes, stirring continuously. Remove from the heat, (11)_____ with salt, pepper and then pour over the fish. (12)_____ the oven to 200°C/fan 180°C/gas mark 6. Boil the potatoes for 20 minutes. Drain, season and mash them with the remaining butter and milk. Put them on top of the pie, arranging them with a fork. Add the cheese and then (13) _____ for 30 minutes.

2. Reorder the recipe for cheesy grilled mushrooms. Then listen and check.

Method

- Blend together the mushroom stems, bread, herbs, garlic, salt and pepper.
- Brush the top of the mushroom with olive oil and butter and grill for 4 minutes.
- Remove from the grill, stuff with the blended mixture and grated cheese.
- Return to the grill and cook for an additional 4 minutes.
- Serve on a bed of fresh rocket with a vinaigrette dressing.
- Wash four large flat mushrooms, cut off the stems and chop them finely.

Ключи к тесту:

1. The preparation time for Fish Pie is 45 minutes.

The cooking time is 30 minutes.

The ingredients are:

- 400 g of skinless white fish;

- 400 g of skinless smoked fish;
- 600 ml of full-fat milk;
- 1 small onion,(1) **cut** into four;
- herbs;
- 4 eggs;
- (2) **chopped** parsley;
- 100g of butter;
- 50 g of plain flour;
- 1 kg of potatoes, peeled and evenly (3) **sliced**;
- 50 g of (4) **grated** cheese.

The preparation method is:

(5) **Poach** the fish in 500 ml of milk, together with the onion and the herbs for 8 minutes. When ready, remove the fish, (6) **drain** the milk, allowing it to cool and flake the fish into large pieces in the baking dish. (7) **Boil** the eggs in water for 8 minutes. When ready, drain the eggs and let them cool in cold water. Then peel, slice and put them on top of the fish. (8) **Add** the chopped parsley.

To make the sauce, melt half the butter in a pan, (9) **stir** in the flour and cook for 1 minute over moderate heat.

Remove the pan from the heat, (10) **pour** in a little of the cold poaching milk, then stir until blended. Continue to add the milk gradually, mixing well until you have a smooth sauce.

Return it to the heat, bring to the boil and cook for 5 minutes, stirring continuously. Remove from the heat, (11) **season** with salt, pepper and then pour over the fish. (12) **Heat** the oven to 200°C/fan 180°C/gas mark 6. Boil the potatoes for 20 minutes. Drain, season and mash them with the remaining butter and milk. Put them on top of the pie, arranging them with a fork. Add the cheese and then (13) **bake** for 30 minutes.

2. -Wash four large flat mushrooms, cut off the stems and chop them finely.
- Blend together the mushroom stems, bread, herbs, garlic, salt and pepper.
- Brush the top of the mushroom with olive oil and butter and grill for 4 minutes.
- Remove from the grill, stuff with the blended mixture and grated cheese.
- Return to the grill and cook for an additional 4 minutes.
- Serve on a bed of fresh rocket with a vinaigrette dressing.

a2, b3, c4, d5, e6, f1

The order is: 8, 2, 11, 5, 9, 4, 12, 1, 6, 3, 7, 10, 13

Критерии оценивания: 29-30-«5», 24-28-«4», 15-23-«3», менее 15-«2».

Контроль говорения

1. Work in pairs and take turns to dictate your recipe to your partner. Do not tell him/her what your recipe is, but see if he/she can guess from the ingredients and the method.

The preparation time is about...

The cooking time is ...

The ingredients are ...

The method is ...

2. Work in pairs. Write down what you usually eat every day, and then ask your partner about what he/she usually eats and make notes.

A: What do you usually have for breakfast?

B: I always have cereal with low-fat milk, toast, butter and marmalade.

Критерии оценивания:

«5»- Адекватная естественная реакция на реплики собеседника. Проявляется речевая инициатива для решения поставленных коммуникативных задач. Речь звучит в естественном темпе, обучающийся не делает грубых фонетических ошибок. Лексика адекватна ситуации, редкие грамматические ошибки не мешают коммуникации.

«4»- Коммуникация затруднена, речь обучающегося неоправданно паузирована. В отдельных словах допускаются фонетические ошибки (например, замена, английских фонем сходными русскими). Общая интонация в большой степени обусловлена влиянием родного языка. Грамматические и/или лексические ошибки заметно влияют на восприятие речи обучающегося.

«3»- Коммуникация существенно затруднена, учащийся не проявляет речевой инициативы. Речь воспринимается с трудом из-за большого количества фонетических ошибок. Интонация обусловлена влиянием родного языка. Учащийся делает большое количество грубых грамматических и/или лексических ошибок.

«2»- Коммуникативная задача не решена ввиду большого количества лексико-грамматических ошибок или недостаточного объема высказывания.

Контроль чтения
Story of the hamburger

The hamburger is the most eaten food in the whole world. The first hamburgers were made and sold in Connecticut in 1895 by an American called Louis Lassen. Louis called them hamburgers because he was given the recipe by sailors from Hamburg in Germany.

Hamburgers became a favourite meal in America in the early part of the twentieth century. Their popularity grew even more after the Second World War, when they were bought in large quantities by teenagers who preferred fast food to family meals. In 1948 two brothers Dick and Mac Donald opened a drive-in hamburger restaurant in San Bernardino, California.

Since then over 25,000 McDonald's restaurants have been opened worldwide and now 35 million MacDonal'd's hamburgers are eaten every day in 115 countries from India to the Arctic Circle.

Exercise: Put the verbs into the correct tense, active or passive.

The first hamburgers (1) _____ (make) in 1895. Louis Lassen (2) _____ (call) them hamburgers because he (3) _____ (give) the recipe by sailors. Hamburgers (4) _____ (become) his favourite meal. Their popularity (5) _____ (grow) even more when they (6) _____ (buy) in large quantities by teenagers who (7) _____ (prefer) fast food. Dick and Mac MacDonal'd (8) _____ (open) a drive-in hamburger restaurant.

25,000 McDonald's restaurants (9) _____ (open) worldwide.
More than 35 million hamburgers (10) _____ (eat) every day.

Ключи: 1- were made; 2- called; 3-was given; 4-became; 5-grew; 6-were bought; 7-preferred;
8-opened; 9-have been opened; 10-are eaten.

Критерии оценивания: 9-10-«5», 7-8-«4», 5-6-«3», менее 5-«2».

Контроль аудирования

1. Complete this list of a server's duties with the missing verbs. Listen and check your answers.

Check fold lay order place put set position

- 1 *Put* an undercover on the table.
- 2 _____ the tablecloth on the undercover.
- 3 _____ the tablecloth is clean and tidy and ironed .
- 4 _____ the napkins and place them on the service plates.
- 5 _____ the knives to the right and the forks to the left, with space for a plate in between.
- 6 _____ the cutlery from the outside to the inside according to when it will be used.
- 7 _____ the water glass to the right of the cover and the wine glass to the right of that.
- 8 _____ salt and pepper mills, flowers and candles at the centre of the table.

2. Order this list of things a server should do from the moment a customer enters to when he/she leaves the restaurant. The first and the last are done for you.

Listen and check your answers.

- a [] Clear the table.
- b [] Collect the food from the kitchen.
- c [10] Say goodbye to the customer.
- d [] Show the customer to a table.
- e [] Take a menu to the customer.
- f [] Take the customer 's order.
- g [] Bring the bill to the customers.
- h [] Take the food to the customer.
- I [] Take the order to the kitchen.
- J [1] Welcome the customer.

3. Complete the text about presenting the bill with the following words. Then listen and check your answers.

Bill centre coats course customer diners eating evening goodbye host personal right table tip

You should never keep a (1) *customer* waiting for the (2) _____, but either present it to them straight after the last (3) _____ is served, or as soon as customers finish (4) _____. You should always take the bill to the (5) _____ in a bill cover and place it to the (6) of the host or at the (7) _____ of the table if you don't know who the (8) _____ is. Always ask if customers need anything else. Never show you expect a (9) _____, nor look disappointed if you don't get one. Always thank the (10) _____ for their custom. As they are leaving, offer to get their (11) _____,

wish them a pleasant (12) _____ and tell them you look forward to seeing them again. Try to change the way in which you say (13) _____ to each customer to make it seem more (14) _____.

Ключи к тесту:

1. 1 Put an undercover on the table.
2 Lay the tablecloth on the undercover.
3 Check the tablecloth is clean and tidy and ironed.
4 Fold the napkins and place them on the left of the service plates.
5 Set the knives to the right and the forks to the left, with space for a plate in between.
6 Order the cutlery from the outside to the inside according to when it will be used.
7 Position the water glass to the right of the cover and the wine glass to the right of that.
8 Place salt and pepper mills, flowers and candles at the centre of the table.

2. - Welcome the customer.
 - Show the customer to a table.
 - Take a menu to the customer.
 - Take the customer's order.
 - Take the order to the kitchen.
 - Collect the food from the kitchen.
 - Take the food to the customer.
 - Clear the table.
 - Bring the bill to the customer.
 - Say goodbye to the customer.

The order is: a 8, b 6, c 10, d 2, e 3, f 4, g 9, h 7, i 5, j 1

3. You should never keep a (1) **customer** waiting for the (2) **bill**, but either present it to them straight after the last (3) **course** is served, or as soon as customers finish (4) **eating**. You should always take the bill to the (5) **table** in a bill cover and place it to the (6) **right** of the host or at the (7) **centre** of the table if you don't know who the (8) **host** is. Always ask if customers need anything else. Never show you expect a (9) **tip**, nor look disappointed if you don't get one. Always thank the (10) **diners** for their custom. As they are leaving, offer to get their (11) **coats**, wish them a pleasant (12) **evening** and tell them you look forward to seeing them again. Try to change the way in which you say (13) **goodbye** to each customer to make it seem more (14) **personal**.

Критерии оценивания: 19-20-«5», 16-18-«4», 10-15-«3», менее 10-«2».

Контроль чтения Вариант 1

International Cooking

Indian meals are based on rice and curry, a dish of meat, fish or vegetables cooked in a spicy sauce. Common spices are chilli, cumin, turmeric, ginger, coriander and garlic, while dips include mango chutney, lime pickle and *raita*, made of yoghurt and cucumber. There are many vegetarian dishes too, because Hindus, the main religious group in India, do not usually eat meat. Indian food is traditionally eaten by hand and accompanied by different kinds of flatbread such as *naan*, baked in a *tandoori*, a traditional hot clay oven, where you also cook the

famous dish, tandoori chicken. Indians love drinking *masala chai*: tea leaves, spices and milk boiled together to make a very sweet drink. *Lassi* is also a popular drink, combining yoghurt, milk, fruit and spices.

Chinese cuisine is popular and varied, reflecting China's different regions. A typical Chinese meal includes several dishes, with a balance of meat, fish or tofu, combined with vegetables and served with rice or noodles. Tasty sauces like soy, oyster or yellow bean and a combination of spices such as ginger, garlic, cloves and peppers, create unique flavours. Meals usually end with a cup of green tea. The Chinese believe in the philosophy of opposites, *yin* and *yang*. This is evident in the food with many hot and cold, spicy and mild, and sweet and sour dishes, such as sweet and sour pork. Cooking techniques include steaming, boiling and stir-frying in very little oil using a wok, a traditional deep frying pan. People eat food with wooden sticks called chopsticks.

1. Read the text and write the translation of these words from the text in your language.

- | | |
|---------------|---------|
| 1 chutney | a _____ |
| 2 noodles | b _____ |
| 3 mild | c _____ |
| 4 stir-frying | d _____ |
| 5 sour cream | e _____ |
| 6 bay leaf | f _____ |
| 7 roe | g _____ |

2. Complete the factfiles about each cuisine.

Factfile on Indian food

Typical meal: _____

Spices/Sauces/Dips: _____

Traditional cooking technique/pot: _____

Habits and customs: *often vegetarian, eat by hand*

Typical dishes: *tandoori chicken*.

Typical drinks: _____

Factfile on Chinese food

Typical meal: _____

Spices/Sauces: *ginger, garlic, cloves and peppers; soy, oyster, yellow bean sauce*.

Traditional cooking technique/pot: _____

Habits and customs: _____

Typical dishes: _____

Typical drinks: *green tea*.

Mexicans love to eat together. Traditional Mexican cuisine is hot and spicy, with chilli and garlic and herbs like oregano. A central ingredient is corn to make *tortilla*, a type of flatbread. Tortillas can be fried and filled with meat, fish, vegetables, beans and cheese to make *enchiladas*. They are often served with a spicy tomato sauce called *salsa*, sour cream, or an avocado dip called *guacamole*. Mexicans also eat a lot of **rice and sweet potatoes** and it is the birthplace of chocolate! Mexican beers and fresh fruit juices are popular drinks. Cooking methods include grilling, frying and boiling, but they also have a more traditional technique of slow cooking marinated meat over an open fire known as *barbacoa*. It is easy to see where the word 'barbecue' came from.

The Greeks have Mediterranean eating habits with a diet of fresh fruit, vegetables, meat, fish, cheese and olive oil. The herbs and spices used are oregano, mint, garlic, onion, dill and bay leaves. Lunch is the main meal with *meze*, traditional Greek starters like grilled octopus, olives, aubergine or goat's cheese salad. Food is usually served with bread and dips such as *taramosalata*, made of fish roe, or *tzatziki*, made of yoghurt and cucumber and accompanied with a glass of red wine. This is followed by main courses such as *moussaka*, made with aubergines, lamb and cheese, or *souvlaki*, skewered meat cooked in a traditional way, grilled on an open fire. Other cooking techniques include frying, sauteing, boiling, baking and roasting.

1. Read the text and write the translation of these words from the text in your language.

- | | |
|-------------|---------|
| 1 herbs | a _____ |
| 2 flatbread | b _____ |
| 3 mint | c _____ |
| 4 octopus | d _____ |
| 5 sauteing | e _____ |
| 6 starter | f _____ |
| 7 aubergine | g _____ |

2. Complete the factfiles about each cuisine.

Factfile on Mexican food

Typical meal: _____

Spices/Sauces/Dips: _____

Traditional cooking technique/pot: *barbacoa*.

Habits and customs: _____

Typical dishes: *enchilada*.

Typical drinks: _____

Factfile on Greek food

Typical meal: *meze, dips, bread and a main course*.

Spices/Sauces/Dips: _____

Traditional Cooking technique/pot: *skewered meat grilled on an open fire.*

Habits and customs: _____

Typical dishes: _____

Typical drinks: _____

Ключи к тесту:

Вариант 1:

1. А – чатни (индийская приправа из овощей или фруктов с добавлением уксуса, специй и сахара)

В – лапша

С – мягкий

Д – жарение (быстрое обжаривание в масле при высокой температуре)

Е – сметана

F – лавровый лист

G – икра, молоки

2. Factfile on Indian food

Typical meal: rice and curry meat, fish or vegetables cooked in a spicy sauce served with rice and bread.

Spices/Sauces/Dips: chilli, cumin, turmeric, ginger, coriander and garlic; mango chutney, lime pickle and raita.

Traditional cooking technique/pot: tandoori clay oven.

Habits and customs: *often vegetarian; eat by hand.*

Typical dishes: tandoori chicken.

Typical drinks: masala chai, lassi.

Factfile on Chinese food

Typical meal: several dishes of meat, fish, tofu with vegetables and served with rice or noodles.

Spices/Sauces: *ginger, garlic, cloves and peppers; soy, oyster, yellow bean sauce.*

Traditional cooking technique/pot: stir-frying in a wok.

Habits and customs: yin and yang; eat with chopsticks.

Typical dishes: sweet and sour pork.

Typical drinks: *green tea.*

Вариант 2:

1. А – травы

В – лепешка

С – мята

Д – осьминог

Е – тушение в масле

F – закуска

G – баклажан

2. Factfile on Mexican food

Typical meal: tortilla with meat, fish, vegetables, beans and cheese.

Spices/Sauces/Dips: chilli, garlic, oregano; salsa, sour cream, guacamole.

Traditional cooking technique/pot: *barbacoa.*

Habits and customs: they love to eat together.

Typical dishes: *enchilada.*

Typical drink: beer and fresh fruit juice.

Factfile on Greek food

Typical meal: *meze, dips, bread and a main course.*

Spices/Sauces/Dips: oregano, mint, garlic, onion, dill and bay leaves; taramosalata and tzatziki.
 Traditional cooking technique/pot: *skewered meat grilled on an open fire*.
 Habits and customs: Mediterranean.
 Typical dishes: meze, moussaka, souvlaki.
 Typical drinks: red wine.

Критерии оценивания:

- «5»- Коммуникативная задача решена полностью, применение лексики адекватно коммуникативной задаче, грамматические ошибки либо отсутствуют, либо не препятствуют решению коммуникативной задачи;
- «4»- Коммуникативная задача решена полностью, но понимание текста незначительно затруднено наличием грамматических и/или лексических ошибок.
- «3»- Коммуникативная задача решена, но понимание текста затруднено наличием грубых грамматических ошибок или неадекватным употреблением лексики.
- «2»- Коммуникативная задача не решена ввиду большого количества лексико-грамматических ошибок или недостаточного объема текста.

Контроль аудирования

1. Listening ... and in the kitchen

Listen to the dialogue. Match the staff to their duties

1.	Head chef	a) bakes all the bread, rolls, and croissants
2.	Sous chef	b) are responsible to the sous chef
3.	Commis chefs	c) prepare the vegetables, sharpen the knives
4.	Chefs de partie	d) writes the menus
5.	Pastry chef	e) handle all the cold dishes, the sauces, and mayonnaise
6.	Kitchen porters	f) prepare all the soups, hot starters, and side orders

2. Listening. A celebrity chef

Read the sentences. Listen to the interview with Jamie Oliver and put his responses in the correct order.

- a. I was head pastry chef in a top London restaurant.
- b. After that, I went to France and worked in various kitchens.
- c. I was born in Essex in May 1975.
- d. Definitely. I'm going to be the head chef.
- e. I've made three TV series so far.
- f. When I was sixteen I left school and went to Westminster Catering College.
- g. After that, I worked at the River Cafe for three and a half years.
- h. It'll be about my restaurant which opened in October 2002.
- i. I've written four books and Hollywood is going to make a film about me!
- j. My dad runs a pub and as a child I helped in the kitchens.

3. Listening What's it made from?

Listen again and complete the sentences.

1. This is a _____ dish.
2. It _____ of penne, a type of pasta, in a chilli and tomato sauce.
3. This is _____ from layers of rice mixed with onions and mushrooms.
4. It's wrapped in puff pastry and _____ in the oven.
5. It _____ half a lobster, king prawns, scallops and mussels.
6. It's _____ warm with a crisp, green salad.

4. Listening. Taking an order

Listen to the dialogue. Are the statements true or false?

1. The guests order aperitifs. True/false
2. The soup of the day is minestrone. True/false
3. They don't order a first course. True/false
4. The woman orders fish for her main course. True/false
5. They order a bottle of sparkling mineral water. True/false

5. Listening. What about some cheese?

Listen to the description. Which of the cheeses are soft, hard, or blue? Where are they from? Complete the table.

Cheddar	<i>hard</i>	<i>Britain</i>
Mozzarella		
Manchego		
Gouda		
Gruyere		
Camembert		
Stilton		
Danish Blue		

Ключи к тесту:

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

II. 1c, 2j, 3f, 4b, 5a, 6g, 7e, 8i, 9h, 10d.

III. 1-pasta, 2-consists, 3-made, 4-baked, 5-contains, 6-served.

IV. 1T, 2F, 3T, 4T, 5F

V. 1. Soft – Italy

2. hard – Spain

3. hard – Netherlands

4. hard – Switzerland

5. soft – France

6. blue – Britain

7. blue – Denmark

Критерии оценивания: 32-34-«5», 27-31-«4», 17-26-«3», менее 17- «2».

4. Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по учебной дисциплине ОП.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Задания для дифференцированного зачета

1. Read these kitchen rules and complete them with the missing information from the box.

<i>Accidents</i>	<i>ankles</i>	<i>apron</i>	<i>burns</i>	<i>clean</i>	<i>cover</i>	<i>don't</i>	<i>emergency</i>
<i>hair</i>	<i>jacket</i>	<i>materials</i>	<i>move</i>	<i>neck</i>	<i>shoes</i>	<i>top</i>	<i>pick up</i>
<i>triangle</i>	<i>trousers</i>	<i>waist</i>	<i>wear</i>				

- Keep your hair short and (1)_____.
- (2)_____ your (3)_____ with a toque or bandana.
- Wear a (4)_____ to keep your (5)_____ warm and dry.
- Make sure you can take your (6)_____ off easily in an (7)_____.
- Tie your (8)_____ at your (9)_____, fold it over at the (10)_____ and make sure it covers your (11)_____.
- Use a torchon to (12)_____ and (13)_____ hot things.
- (14)_____ nonflammable (15)_____ to protect you from fire.
- (16)_____ put a hem in your (17)_____ or skirt.
- Avoid (18)_____ or (19)_____ by wearing anti-slip soles and protective steel cap (20)_____.

2. How much do you know about personal hygiene in the kitchen? Do this quiz and find out!

1. What parts of the human body can often lead to food contamination?

A Feet. B hands C head

2. When should you wash your hands if you're working in the kitchen?

A Frequently during the day.

B Once before starting work.

C Twice, before starting and after finishing work.

3. Why shouldn't you transit from dirty to clean areas?

A It causes contamination. B It makes a mess. C It's rude.

4. Which of these things should you not do in a food preparation or storage area?

A Chew gum. B Eat food. C Smoke. D Any of these (A, B, C).

5. What should visitors wear when entering a food preparation area?

A Anything they like. B Protective clothing. C Their outdoor clothes.

6. What should you do if you wear glasses?

A Keep them in your pocket.

B Tie them around your neck.

C Wear contact lenses.

7. *Why shouldn't you wear nail varnish if you are working in a kitchen?*

A It can chemically react with the food.

B It can fall off into the food.

C You can't see if your nails are dirty.

8. *Why is it a good idea to wear coloured plasters if you have a cut on your hand?*

A To make you feel happy.

B White ones get dirty more quickly.

C You can see them if they fall off.

9. *When should you wear disposable gloves?*

A If you have a cut.

B If you're handling delicate foods.

C In both cases.

10. *What should you do if you feel unwell?*

A Don't handle food.

B Tell your supervisor.

C Both of these things.

3. ***Match the kitchen areas with their uses.***

1 The main kitchen is ...	a- where equipment and non-perishable goods are stored.
2 The cold preparation section is ...	b - where dishes, pots and pans are washed and stored.
3 The service area is ...	c - where hot food is prepared.
4 The storeroom is ...	d- where orders are placed and waiting staff collect food.
5 The cold storage room is ..	e - where perishable goods are stored.
6 The dishwashing area is ...	f - where raw ingredients are prepared.

4. ***Match the cooking techniques with their definitions.***

<i>baking barbecuing boiling frying grilling microwaving poaching roasting sauteing steaming</i>
--

1. to cook food in hot oil or fat

2. to cook food in a liquid like water until it forms bubbles

3 .to cook food on a device on a cooker that radiates heat from above the food

4. to cook food quickly using a device which passes electricity through it instead of using heat
5. to cook food with the hot wet substance produced when you heat water
6. to cook in an oven by dry heat without direct contact with a flame
7. to cook meat or vegetables in an oven in direct heat
8. to cook meat, fish or other food outside on a metal grill over an open fire or on a special appliance
9. to cook something in water, milk or another liquid that is boiling gently
10. to cook something quickly in a small amount of butter or oil

Ключи к заданиям дифференцированного зачета:

1.

1. clean
 2. Cover
 3. hair
 4. triangle
 5. neck
 6. jacket
 7. emergency
 8. apron
 9. waist
 10. top
 11. ankles
 12. pick up
 13. move
 14. Wear
 15. materials
 16. Don't
 17. trousers
 18. burns
 19. accidents
 20. shoes
2. 1 B, 2 A, 3 A, 4 D, 5 B, 6 B, 7 B, 8 C, 9 C, 10 C
3. 1c, 2 f, 3 d, 4 a, 5 e, 6 b
4. 1-frying; 2- boiling; 3- grilling; 4- microwaving; 5- steaming; 6- baking; 7- roasting; 8- barbecuing; 9- poaching; 10- sautéing.

Критерии оценивания: 54-56-«5», 44-53-«4», 28-43-«3», менее 28-«2».

Лист согласования

Дополнения и изменения к комплекту КОС на учебный год

Дополнения и изменения к комплекту КОС на _____ учебный год по дисциплине _____

В комплект КОС внесены следующие изменения:

Дополнения и изменения в комплекте КОС обсуждены на заседании

МС _____

« ____ » _____ 20 ____ г. (протокол № _____).

Председатель МС _____ / _____