

**Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Павловский технологический техникум»**

**КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

ОГСЭ.03 Иностранный язык

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Контрольно-оценочные средства по учебной дисциплине разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО)

19.02.10 Технология продукции общественного питания

код наименование специальности (уровень подготовки)

утвержденного приказом № 384 от 22 апреля 2014 Министерства образования и науки Российской Федерации (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 N 33234)

РАССМОТРЕНЫ
ЦМК общеобразовательных, ОГСЭ,
МиЕН дисциплин
(Протокол от «29» 06 2020 г. № 10)
Председатель Г/ Г.Н.Адучаева

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
И.В.Колесникова
«29» 06 2020 г.



Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Павловский технологический техникум»

Разработчик:
Абдулина Н.С., преподаватель ОГБПОУ ТТП
Фамилия И.О., ученая степень, звание, должность

Рецензент: Варламова Л.А., учитель иностранного языка
МБОУ Павловская СШ №1 высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ:

1. Паспорт комплекта фонда оценочных средств.....	4
2. Результаты освоения ОГСЭ.03 «Иностранный язык», подлежащие проверке.....	7
3. Оценка освоения ОГСЭ.03 «Иностранный язык».....	14
3.1. Формы и методы оценивания.....	12
3.2. Типовые задания для оценки освоения ОГСЭ.03 «Иностранный язык».....	22
3.2.1. Типовые задания для оценки знаний и умений (текущий контроль).....	22
3.3. Типовые задания для оценки освоения ОГСЭ.03 «Иностранный язык».....	40
4. Использованная литература и Интернет-ресурсы.....	58

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

Оценочные средства (ОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений студентов, освоивших программу учебной дисциплины ОГСЭ.03 «Иностранный язык» по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

ОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен обладать предусмотренными ФГОС по специальности ОГСЭ.03 «Иностранный язык» следующими умениями и знаниями, которые формируют профессиональную компетенцию, и общими компетенциями:

У 1. Устно и письменно общаться на английском языке на профессиональные и повседневные темы.

У 2. Переводить со словарем иностранные тексты профессиональной направленности.

У 3. Самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас

У 4. Понимать основное содержание аутентичных аудио- или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию. Понимать относительно полно (общий смысл) высказывания на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях общения

У 5. Читать аутентичные тексты разных стилей (публицистические, художественные, научно-популярные и технические), используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, просмотровое/поисковое) в зависимости от коммуникативной задачи

З 1. Лексический минимум (1200-1400 ЛЕ), необходимый для чтения и перевода со словарем иностранных текстов профессиональной направленности

З 2. Грамматический минимум по каждой теме УД.

З 3. Характерные особенности фонетики английского языка

З 4. Лингвострановедческую, страноведческую и социокультурную информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения

3 5. Тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе инструкции и нормативные документы по специальностям СПО

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

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

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

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, 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. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Формой аттестации по учебной дисциплине является **зачет**.

3. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

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

Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции	Показатели оценки результата	Форма контроля и оценивания
Уметь:		
<p>У 1. Устно и письменно общаться на английском языке на профессиональные и повседневные темы.</p> <p>ОК1 – ОК11</p>	<p>-употребление разговорных формул (клише) в коммуникативных ситуациях;</p> <p>- составление связного текста с использованием ключевых слов на бытовые и профессиональные темы;</p> <p>- представление устного сообщения на заданную тему (с предварительной подготовкой);</p> <p>- воспроизведение краткого или подробного пересказа прослушанного или прочитанного текста;</p> <p>- беседа с использованием элементов описания, повествования и рассуждения по тематике текущего года обучения и предыдущих</p>	<p>Практические задания</p> <p>Устный опрос</p> <p>Текущий контроль умения высказываться по предложенной теме</p> <p>Проекты</p> <p>Эссе</p> <p>Творческие задания</p> <p>Рефераты</p>

	<p>лет обучения</p> <ul style="list-style-type: none"> - обсуждение прочитанного и прослушанного текста, выражая свое мнение и отношение к изложенному 	
<p>У 2. Переводить со словарем иностранные тексты профессиональной направленности.</p> <p>ОК1 – ОК11</p>	<ul style="list-style-type: none"> - нахождение слова в иностранно-русском словаре, выбирая нужное значение слова; - ориентировка в формальных признаках лексических и грамматических явлений - осуществление языковой и контекстуальной догадки - адекватная передача содержания переводимого текста в соответствии с нормами русского литературного языка. 	<p>Контроль перевода текстов общенаучного и профильного характера.</p> <p>Контроль упражнений на словообразование, словосложение, конверсии</p>
<p>У 3. Самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас</p> <p>ОК1 – ОК11</p>	<ul style="list-style-type: none"> - самостоятельное овладение продуктивными лексико-грамматическими навыками, разговорными формулами и клише, отражающими специфику общения и необходимой для обмена информацией по 	<p>Практические задания</p> <p>Контроль высказываний по предложенной теме</p>

	<p>интересующим их проблемам</p> <ul style="list-style-type: none"> - развитие умения публично выступать с подготовленным сообщением - составление и запись краткого плана текста, озаглавливание его части, составление вопросов к прочитанному - сделать выписки из текста, составить записи в виде опор, написание делового письма, заявление, заполнить анкету 	
<p>У 4. Понимать основное содержание аутентичных аудио- или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию</p> <p>Понимать относительно полно (общий смысл) высказывания на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях общения</p> <p>ОК1 – ОК11</p>	<ul style="list-style-type: none"> - восприятие на слух речь преподавателя и диктора в звукозаписи, построенную в основном на изученном материале и включающую до 3% незнакомых слов, о значении которых можно догадываться и незнание которых не влияет на понимание прослушанного; - понимание относительно полно (общий смысл) высказывания на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях общения; -выделение ключевых 	<p>Практические задания по аудированию</p> <p>Аудирование с элементами языковой догадки</p> <p>Просмотр учебных фильмов, беседа об увиденном и услышанном</p>

	<p>слов и основной идеи звучащей речи;</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавание смысла монологической и диалогической речи; - понимание основного содержания аутентичных аудио- или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию; - восприятие на слух материалов по тематике специальности средней трудности. 	
<p>У 5. Читать аутентичные тексты разных стилей (публицистические, художественные, научно-популярные и технические), используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, просмотровое/поисковое) в зависимости от коммуникативной задачи</p> <p>ОК1 – ОК11</p>	<ul style="list-style-type: none"> - грамотное чтение новых текстов общекультурного, общенаучного характера и тексты по специальности; - определение содержания текста по знакомым словам, интернациональным словам, географическим названиям и т.п.; - распознавание значения слов по контексту; - выделение главной и второстепенной информации; - перевод (со словарем) 	<p>Практические задания</p> <p>Тестовый контроль рецептивных видов речевой деятельности (тесты на выбор правильного ответа, на восстановления логического порядка, на установление соответствий)</p> <p>Контрольная работа</p>

	бытовые, литературные и специальные тексты технического содержания с иностранного на русский и с русского на иностраный язык	
Знать:		

<p>3.1:Лексический минимум (1200-1400 ЛЕ), необходимый для чтения и перевода со словарем иностранных текстов профессиональной направленности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - овладение лексическими и фразеологическими явлениями, характерными для технических текстов - выбор нужного значения слова из серии представленных в словаре - расширение потенциального словаря за счёт конверсии, а также систематизации способов словообразования. - включение в активный словарь учащихся общенаучной терминологической и профессионально-направленной лексики - расширение объёма рецептивного словаря учащихся 	<p>Контрольно-тренировочные упражнения на овладение лексическими единицами</p>
<p>3.2:Грамматический минимум по каждой теме УД.</p>	<p>систематизация, объяснение примеров грамматических правил и явлений</p> <ul style="list-style-type: none"> -применять в речи грамматических конструкций и структур 	<p>Контрольно-тренировочные упражнения Проверочная работа</p>
<p>3.3:Характерные особенности фонетики английского языка</p>	<ul style="list-style-type: none"> -различение характерных особенностей иностранной языковой речи - воспроизведение всех 	<p>Тест по фонетике</p>

	<p>звуков иностранного языка, интонации повелительных, повествовательных (утвердительных и отрицательных) и вопросительных предложений.</p>	
<p>3.4: Лингвострановедческую, страноведческую и социокультурную информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения</p>	<p>- увлечение объема знаний о социально-культурной специфике стран изучаемого языка при помощи чтения и аудирования текстов страноведческого характера - совершенствование умений строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике - формирование умений выделять общее и специфическое в культуре родной страны и страны изучаемого языка - расширение кругозора учащихся, их информированности и общей эрудиции - подготовка учащихся к участию в межкультурном общении на иностранном языке в письменной и устной формах с учётом интересов и</p>	<p>Тест по страноведению Контроль чтения и аудирования текстов страноведческого характера</p>

	профильных устремлений	
3.5:Тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе инструкции и нормативные документы по специальностям СПО	- расширение технического кругозора учащихся, их научной информированности и общей эрудиции при помощи чтения профессиональных текстов -потребность практического использования иностранного языка в будущей профессиональной деятельности	Устный и письменный контроль перевода текстов Тесты по чтению

3. Оценка освоения учебной дисциплины:

3.1. Формы и методы оценивания

Результаты освоения (объекты оценивания)	Основные показатели оценки результата и их критерии	Тип задания; № задания	Форма контроля и оценивания
	- воспринимать на слух речь преподавателя и диктора в звукозаписи, построенную в основном на изученном материале и включающую до 3% незнакомых слов, о значении которых можно догадываться и незнание которых не влияет на понимание прослушанного;	Практическое задание №1, №2 по аудированию	Текущий контроль Аудирование с элементами языковой догадки Просмотр

<p>Умение аудировать</p>	<ul style="list-style-type: none"> - понимать относительно полно (общий смысл) высказывания на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях общения; - выделять ключевые слова и основную идею звучащей речи; - распознавать смысл монологической и диалогической речи; - понимать основное содержание аутентичных аудио- или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию; - воспринимать на слух материалы по тематике специальности средней трудности. 		<p>учебных фильмов, беседа об увиденном и услышанном</p>
<p>Умение говорить</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильно артикулировать и произносить гласные и согласные звуки; - правильно употреблять разговорные формулы (клише) в коммуникативных ситуациях; - составлять связный текст с использованием ключевых слов на бытовые и профессиональные темы; - представить устное сообщение на заданную тему (с предварительной подготовкой); 	<p>Практическое задание №3, №4 по говорению</p>	<p>Текущий контроль умения высказываться по данной сфере общения в монологической и диалогической форме</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - воспроизвести краткий или подробный пересказ прослушанного или прочитанного текста; - беседовать, используя элементы описания, повествования и рассуждения по тематике текущего года обучения и предыдущих лет обучения - обсуждать прочитанные и прослушанные тексты, выражая свое мнение и отношение к изложенному. 		
Умение читать	<ul style="list-style-type: none"> - грамотно читать новые тексты общекультурного, общенаучного характера и тексты по специальности; - определять содержание текста по знакомым словам, интернациональным словам, географическим названиям и т.п.; - распознавать значение слов по контексту; - выделять главную и второстепенную информацию; - переводить (со словарем) бытовые, литературные и специальные тексты с иностранного на русский и с русского на иностранный язык; 	<p>Практическое задание №5, №6 по чтению</p>	<p>Текущий контроль</p> <p>Тестовый контроль рецептивных видов речевой деятельности (тесты на выбор правильного ответа, на восстановление логического порядка, на установление соответствий)</p>
Умение писать	<ul style="list-style-type: none"> - правильно писать текст под диктовку; - письменно излагать содержание прочитанного 	<p>Практическое задание №7, №8</p>	<p>Текущий контроль</p>

	<p>текста</p> <p>- письменно переводить текст на иностранный язык;</p>		
Знание фонетики	<p>Различать характерные особенности иностранной языковой речи</p> <p>- воспроизводить все звуки иностранного языка, интонацию повелительных, повествовательных (утвердительных и отрицательных) и вопросительных предложений.</p>	<p>Практическое задание №9 по фонетике</p>	<p>Текущий контроль</p> <p>Тест по фонетике</p>
Знание грамматики	<p>Систематизировать, объяснить и дать примеры грамматических правил и явлений.</p> <p>Правильно применять в речи грамматические конструкции и структуры.</p>	<p>Практическое задание №10 - №11, №12 по грамматике</p>	<p>Текущий контроль</p> <p>Проверочные работы по грамматике</p>
Знание лексики и фразеологии	<p>Систематизировать по темам 2000 слов для рецептивного усвоения</p> <p>Систематизировать и представить 600 слов для продуктивного усвоения.</p>	<p>Практическое задание №13,</p>	<p>Текущий контроль</p> <p>Контрольно-тренировочные упражнения на овладение лексическим и единицами</p>
Уметь использовать приобретенные знания и умения в практической	<p>Представить рефераты, доклады, сообщения, презентации, научно-практические работы.</p>	<p>Практическое задание №14</p>	<p>Текущий контроль</p>

деятельности и повседневной жизни			
--	--	--	--

3.1. Формы и методы оценивания

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

Формы контроля и оценивания учебной дисциплины

УД, элемент модуля	Форма контроля и оценивания		
	Текущий контроль Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Рубежный контроль	Промежуточная аттестация
Иностранный язык (английский)	<u>Формы контроля обучения:</u> -домашние задания проблемного характера; -практические задания по работе с информацией, документами, литературой; -защита индивидуальных и групповых заданий проектного характера. -устный и письменный контроль освоения пройденных тем -оценка выполнения заданий для самостоятельной работы. - практические задания - тесты <u>Методы оценки результатов</u> -накопительная система баллов, на основе которой выставляется итоговая	- проверочные работы - контрольные работы - тесты	дифференцированный зачёт

<p>отметка.</p> <p>-традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка;</p> <p>-мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся.</p>		
--	--	--

Показатели и критерии для оценки освоения общих компетенций

ОК	Основные показатели оценки результата	Критерии
Умение читать	Грамотное чтение, выделение главной и второстепенной информации.	За правильный ответ на вопросы или верное решение задачи выставляется положительная оценка – 1 балл.
Умение писать	Грамотное написание текста и отдельных слов.	За неправильный ответ на вопросы или неверное решение задачи выставляется отрицательная оценка – 0 баллов.
Знание грамматики	Правильное применение в речи грамматических конструкций и структур.	Соответствие подготовленного материала требуемым критериям
Знание лексики и фразеологии	Правильное применение лексических и фразеологических единиц	

Критерии оценки письменных ответов

Оценки	Критерии оценки
«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.

Критерии оценки устных развёрнутых ответов

Оценки	Взаимодействие с собеседником	Лексический запас	Грамматическая правильность речи	Фонетическое оформление речи
«5»	Адекватная естественная реакция на реплики собеседника. Проявляется речевая инициатива для решения поставленных коммуникативных задач.	Имеется большой словарный запас, соответствующий предложенной теме. Речь беглая. Объем высказываний соответствует программным требованиям.	Лексика адекватна ситуации, редкие грамматические ошибки не мешают коммуникации.	Владеет основными произносительными и интонационными навыками устной речи и техникой чтения.
«4»	Коммуникация затруднена, речь студента неоправданно паузирована.	Имеется достаточный словарный запас, в основном соответствующий	Грамматические и/или лексические ошибки заметно влияют на	В достаточной степени владеет техникой чтения и основными произносительными и

		ий поставленной задаче. Наблюдается достаточная беглость речи, но отмечается повторяемость и некоторые затруднения при подборе слов.	восприятие речи студента.	интонационными навыками устной речи. Однако допускает незначительные ошибки в произношении отдельных звуков и интонации иноязычной речи.
«3»	Коммуникация существенно затруднена, учащийся не проявляет речевой инициативы.	Имеет ограниченный словарный запас, использует упрощенные лексико-грамматические структуры, в некоторых случаях недостаточные для выполнения задания в пределах предложенной темы.	Студент делает большое количество грубых грамматич. и/или лексических ошибок.	В недостаточной степени владеет техникой чтения и допускает многочисленные фонетические и интонационные ошибки, что затрудняет понимание речи.
«2»	Коммуникативная задача не решена ввиду большого количества лексико-грамматических ошибок или недостаточного	Бедный лексический запас, отсутствует какая-либо вариативность в его использовании.	Допускает большое количество грамматических ошибок. Отмечается трудность при выборе правильных	Речь неправильная, с большим количеством фонетических и интонационных ошибок. Наблюдаются многочисленные

	объема текста.		глагольных форм и употреблении нужных времен.	ошибки на правила чтения.
--	----------------	--	---	---------------------------

Шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	Отлично
80 ÷ 89	4	Хорошо
70 ÷ 79	3	Удовлетворительно
менее 70	2	Неудовлетворительно

**3.2. Типовые задания для оценки освоения ОГСЭ.03.
ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

3.2.1. Типовые задания для оценки знаний и умений (текущий контроль)

Контрольная работа №1.

1. Прочитайте текст «Иностранный язык в жизни современного человека» и ответьте письменно на вопросы по тексту.

«Foreign language in the life of a modern man».

The great German poet Goethe once said: «He, who knows no foreign language, does not know his own one». Learning foreign languages is especially important nowadays. Some people learn languages because they need them in their work, others travel abroad, for the third studying languages is a hobby.

Every year thousands of people from Russia go to different countries as tourists or to work. They can't go without knowing the languages of the country they are going to. A modern engineer or even a worker cannot work with an imported instrument or a machine if he is not able to read the instruction how to do that.

A scientist, a historian, a diplomat are, as a rule, polyglots, because they need foreign languages in their work. If you want to be a steward, a pilot or an air traffic control officer you must learn English, the language of international communication. And how can a shop girl or a cashier in a big department store understand a foreigner, if she does not know a foreign language?

So, a modern and a cultured person must learn foreign languages.

1. Who said: «He, who knows no foreign language, does not know his own one»?
2. Whom do we call polyglots?
3. Why do people learn foreign language?

1. Соотнесите описания работ и соответствующих профессий.

1. They build the walls of houses.

2. They install and repair pipes.
3. They work with wood.
4. They repair cars.
5. They install wiring and sockets.

1. Mechanics
2. Electricians
3. Bricklayers
4. Plumbers
5. Carpenters or joiners

1. Определите названия продуктов питания, о которых идет речь в предложениях и напишите их.

- 1) This product has vitamin A and vitamin D. It is necessary for seeing in the dark. It makes our bones strong. It can be boiled and scrambled.
- 2) This kind of food is rich in vitamin B. It is responsible for the nervous system. Some children do not like to have it for breakfast.
- 3) This food is wonderful and colorful. It has vitamin C. It helps to prevent cold, it protects us from viruses. It is important for bones and teeth.

1. Ниже даны группы определений. Следующие слова отнесите к подходящим группам определений:

wine, water, juice, milk.

1. fruit, orange, pineapple, tomato
2. semi-skimmed, full-cream
3. mineral, still, fizzy, sparkling

4. red, white, rose, dry, sweet, sparkling

1. **Определите название предприятия общественного питания, о котором идет речь в следующих определениях.**

A place where meals are served to the guests.

A building (or part of a building) or any place used as a place where meals or sandwiches are prepared and/or served to its guests.

Ответы к заданиям контрольной работы №1.

Задание 1.

1. German poet Goethe.
2. A scientist, a historian, a diplomat are, as a rule, polyglots, because they need foreign languages in their work.
3. People learn languages because they need them in their work, others travel abroad, for the third studying languages is a hobby.

Задание 2.

1. They build the walls of houses. — Bricklayers
2. They install and repair pipes. — Plumbers
3. They work with wood. — Carpenters or joiners
4. They repair cars. — Mechanics
5. They install wiring and sockets. — Electricians

Задание 3.

1. an egg.
2. porridge.

3. an orange.

Задание 4.

1. fruit, orange, pineapple, tomato JUICE
2. semi-skimmed, full-cream MILK
3. mineral, still, fizzy, sparkling WATER
4. red, white, rose, dry, sweet, sparkling WINE

Задание 5.

Restaurant

Контрольная работа №2.

1. **Из списка перечисленных слов, выпишите только те слова, которые бы вы отнесли к предприятиям общественного питания и переведите их.**

School, restaurants, café, cinemas, pubs, theatres, bars.

1. **Соотнесите номер картинки со словами - действиями, выполняемыми нами или обслуживающим персоналом кафе или ресторана.**

Eat, order, drink, serve, give, cook, clear, set (the table), take, pay.



Соотнесите выражения под цифрами с формой их перевода под буквами.

1. I would like a continental breakfast.
2. Pass me the salt, please.
3. Roast chicken to go, please.
4. I'd like a glass of water.

1. Передайте мне соль, пожалуйста.
2. Я бы хотел заказать легкий завтрак.
3. Я бы хотела стакан воды.
4. Жареную курицу с собой, пожалуйста.

1. Переведите пословицы на русский язык.

1. An apple a day keeps doctor away.
2. Good health is above wealth.

1. Переведите текст на русский язык с помощью словаря и выберите заглавие более подходящее к нему из предложенных.

1. Diet food
2. Vegetarianism
3. Healthy food

Vegetarianism is a diet free of meat, fish and fowl. Becoming a vegetarian does not mean that one cannot afford to buy meat. It usually means that they want to maintain a healthy lifestyle, to reduce the intake of fat and certainly to save animals from suffering.

However, there are a number of other reasons. Some people believe that meat-free food is much healthier, particularly eating fruit and vegetable dishes.

There are six widespread forms of vegetarianism nowadays. Vegans, for example, don't eat any products that come from animals including meat. They are allowed to eat all kinds of vegetation, greenery, nuts and various grains. Lacto-vegetarians eat the same products, but add some dairy products to their daily ration, while ovo-vegetarians are allowed to eat eggs.

In any case, vegetarianism is supposed to save money and to reduce some health risks.

At the same time, there are constant arguments about this topic. It is known that meat is a rich source of protein. That's why people who follow meat-free diet need to think how to substitute it. Before making any changes in the diet, it is highly recommended to consult a nutrition specialist and to undergo some tests.

Ответы к заданиям контрольной работы №2.

Задание1.

Restaurants - рестораны, café - кафе, pubs - пабы, bars - бары.

Задание2.

- 1 — Eat
- 2 — Drink
- 3 — Serve
- 4 — Cook
- 5 — Order
- 6 — Clear
- 7 — Pay
- 8 — Set (the table)
- 9 — Give
- 10 — Take

Задание 3.

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

Задание 4.

1. Одно яблоко в день гонит доктора прочь.
2. Хорошее здоровье превышает богатства.

Задание 5.

1. Vegetarianism

Вегетарианство является диетой, свободной от мяса, рыбы и птицы. Стать вегетарианцем не значит, что никто не может позволить себе купить мясо. Это обычно означает, что они хотят вести здоровый образ жизни, уменьшить потребление жира и, конечно, спасти животных от страданий. Однако существует ряд других причин. Некоторые люди считают, что без мяса еда гораздо здоровее, лучше употреблять фрукты и овощные блюда. В настоящее время есть шесть распространенных форм вегетарианства. Веганы, например, не едят любые продукты, которые приходят от животных, в том числе мяса. Они разрешают употреблять все виды растительности, зелени, орехов и различных круп. Лакто-вегетарианцы едят те же самые продукты, но добавляют некоторые молочные продукты в свой ежедневный рацион, а ОВО-вегетарианцам разрешено есть яйца.

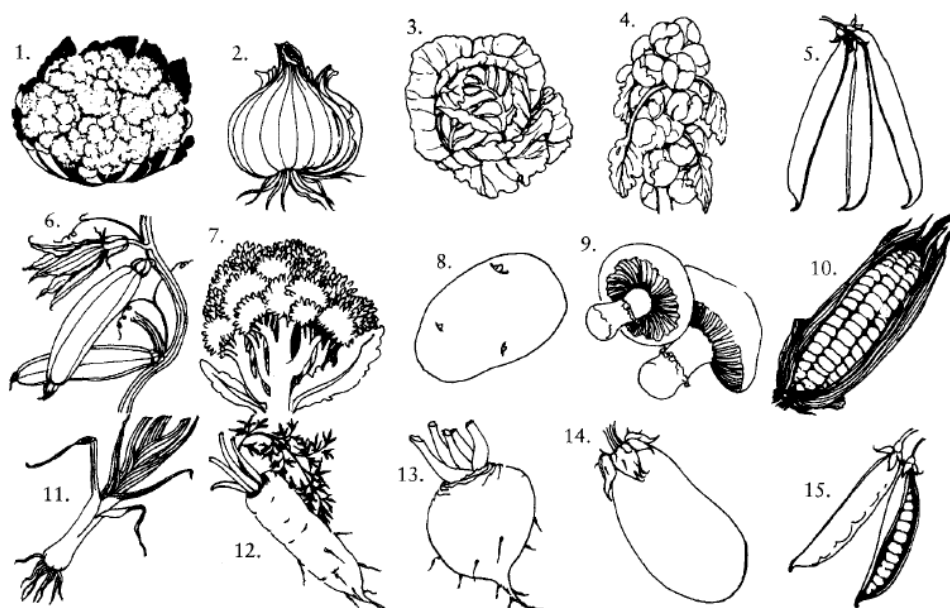
В любом случае, вегетарианство-это экономия денежных средств и уменьшение некоторых рисков для здоровья.

В то же время идут постоянные споры по этой теме. Известно, что мясо является богатым источником белка. Вот почему люди, которые придерживаются диеты, исключая употребление мяса думают, как заменить его. Перед внесением каких-либо изменений в диету, рекомендуется проконсультироваться со специалистом по питанию и пройти некоторые тесты.

Контрольная работа №3.

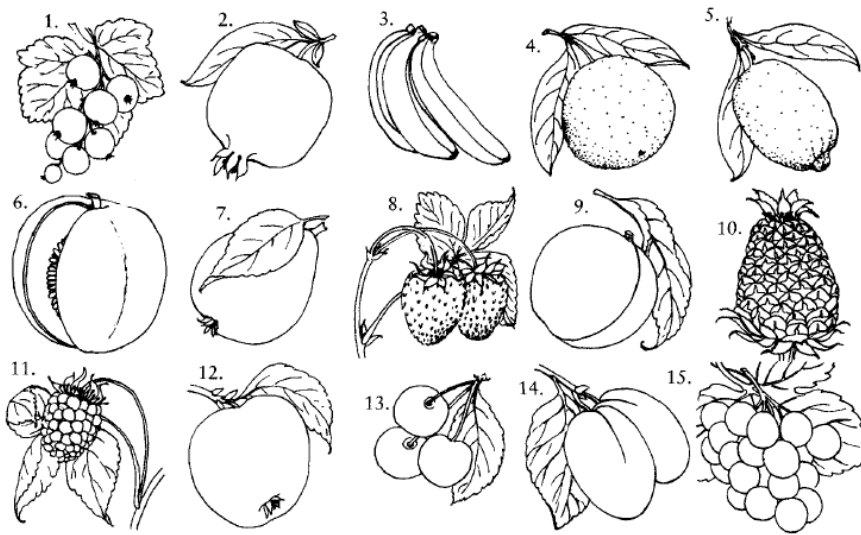
1. Соотнесите овощи с их названиями:

Potato, mushroom, carrot, onion, cabbage, broccoli, turnip, leek, courgette, aubergine, cauliflower, brussels sprouts, peas, beans, sweet corn.



1. Соотнесите фрукты с их названиями:

Apple, pear, bananas, lemon, orange, peach, pineapple, grapes, (black)currants, plums, cherries, strawberries, raspberry, pomegranate, melon.



1. Распределите следующие слова по указанным группам:

duck, bacon, pork, ham, guinea fowl, lamb, chicken, kidney, beef, veal, liver, turkey

PIG: ...

SHEEP: ...

POULTRY: ...

COW: ...

INSIDE AN ANIMAL: ...

1. Ниже даны группы определений. Отнесите следующие слова к подходящим группам определений:

coffee, drink, beer, tea

1. strong, low-alcohol, bottled, draught

2. black, white, strong, real, instant

3. strong, weak, herbal, green, mint

4. soft, fizzy, strong

Ответы к заданиям контрольной работы №3.

Задание 1.

1. cauliflower

2. onion

3. cabbage

4. Brussels sprouts

5. beans

6. courgette
7. broccoli
8. potato
9. mushroom
10. sweet corn
11. leek
12. carrot
13. turnip
14. aubergine
15. peas (in a pod)

Задание 2.

1. (black)currants
2. pomegranate
3. bananas
4. orange
5. lemon
6. melon
7. pear
8. strawberries
9. peach
10. pineapple
11. raspberry
12. apple
13. cherries
14. plums
15. Grapes

Задание 3.

PIG: pork, ham, bacon

SHEEP: lamb

POULTRY: chicken, turkey, duck, guinea fowl

COW: beef, veal

INSIDE AN ANIMAL: liver, kidney

Задание 4.

1. strong, low-alcohol, bottled, draught BEER

2. black, white, strong, real, instant COFFEE
3. strong, weak, herbal, green, mint TEA
4. non-alcoholic, soft, fizzy, strong DRINK

Контрольная работа №4.

1. Соотнеси названия англо говорящих стран и их столицы.

1. Northern Ireland a) Edinburg
2. Scotland b) Cardiff
3. England c) Belfast
4. Wales d) Canberra
5. Australia e) London
6. Canada g) Ottawa

1. Выбери правильный ответ.

The British flag is red, _____ and white. It is known as _____.

- a) green – Queen’s flag
- b) yellow – King’s flag
- c) blue – Union Jack
- d) black – National flag

1. Выбери правильный ответ.

1. The national symbols of Northern Ireland is the ____.

- a) thistle b) clover c) red rose

2. The national symbol of England is the _____.

- a) clover b) daffodil c) red rose

1. Выбери правильный ответ.

Great Britain is an island made up of _____.

- a) England, Scotland, Wales and Northern Ireland
- b) England, Scotland and Wales
- c) England and Scotland
- d) England only

1. Выбери правильный ответ.

What kind of state is Great Britain?

- a) a republic
- b) a parliamentary monarchy
- c) an absolute monarchy

1. Выбери правильный ответ.

What is the head of the state of Great Britain?

- a) the Parliament
- b) the Queen

c) the Prime Minister

1. Выбери правильный ответ.

What are the Houses of British Parliament?

- a) The House of Lords and the House of Commons
- b) The House of Lords and the House of Commons and Senate
- c) Senate and the House of Lords

1. Выбери правильный ответ.

Who heads the government of Great Britain?

- a) the Queen
- b) the Prime Minister
- c) the President

1. Выбери правильный перевод.

The basic unit of British currency is ...

- 1. pound;
- 2. rouble;
- 3. euro.

1. Переведите текст с помощью словаря на русский язык и выберите более подходящее заглавие для него из предложенных.

1. Currency of Great Britain.
2. Dollars and cents.
3. Currency of English-speaking countries.

The basic unit of American currency is, of course, the dollar. One dollar is 100 cents.

There are five different coins; there are one-cent coins, five – cent coins, ten-cent coins, twenty-five-cent coins and fifty-cent coins.

There are one-dollar notes, five-dollar notes, ten-dollar notes, twenty-dollar notes, fifty – dollar notes and one-hundred-dollar notes.

Ответы к заданиям контрольной работы №4.

№ задания	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Ответ	1-с, 2- а, 3- е, 4-б, 5- d, 6-g.	с)	1. б) 2. с)	б)	б)	б)	а)	б)	а)

Задание 10.

б) Dollars and cents. - Доллары и центы.

Базовая единица американской валюты, конечно, доллар. Один доллар-это 100 центов.

Есть пять разных монет, есть одноцентовые монеты, пятицентовые монеты, десятицентовые монетки, двадцати пяти центовые монеты и пятидесяти центовые монеты. Есть однодолларовые купюры, пятидолларовые купюры, десятидолларовые купюры, двадцатидолларовые купюры, пятидесяти долларовые купюры и сто долларовые купюры.

Контрольная работа №5.

1. Выбери правильный ответ.

Pizza is a typical _____ dish.

1. British
2. Italian
3. Russian

1. Выбери правильный ответ.

Pudding is a typical _____ dish.

1. Italian
2. Mexican
3. English

1. Выбери правильный ответ.

1. Jamie Oliver is a British _____.

1. Writer
2. Chef-cook
3. Sportsman

1. Gordon Ramsay is British_____.

1. Chef - cook
2. Sportsman
3. Writer

1. Выбери правильный ответ.

Chicken, onion, parsley, carrots, potatoes and water are the _____ of soup.

- a) vegetables
- b) ingredients
- c) fruits
- d) receipt

1. Закончи предложения.

1. Everybody can buy vegetables at the _____.

- a) baker's
- b) fishmonger's
- c) greengrocer's
- d) candy shop

2. Everybody can buy fish, crabs and shrimps at the _____.

- a) baker's
- b) fishmonger's
- c) greengrocer's
- d) candy shop

1. Закончи предложение.

Sushi are made of _____.

- a) buckwheat and meat

- b) wheat and fish
- c) rice and fish
- d) oatmeal and strawberry

1. Выбери правильный ответ.

_____ is the dish of Russian cuisine.

- a) sushi
- b) pizza
- c) roll
- d) okroshka

1. Прочитайте текст «Еда в Британии» и ответьте письменно на вопросы по тексту.

Meals in Britain

Traditionally English people have three meals a day: breakfast, lunch and dinner. Breakfast is served in the morning. It used to be a large meal with cereal, eggs and bacon, sausages, tomatoes. But such a large breakfast takes a long time to prepare and is not very healthy. Nowadays, Britain's most popular breakfast consists of cereal, toast with marmalade, juice and yogurt with a cup of tea or coffee.

Lunch is a light meal. Most people have no time to go back home for lunch so they eat at school, cafes, pubs or restaurants.

The main meal is dinner, which is usually between 6 and 7 p.m. A typical evening meal is a meat dish with vegetables and dessert.

The most important meal of the week is the Sunday dinner, which is usually eaten at 1 p.m. The traditional Sunday dish used to be roast beef, but nowadays pork, chicken or lamb are more common.

On Sunday in evening people have supper (high tea). The famous British afternoon tea is becoming rare, except at weekends.

Questions:

1. How many meals a day do English people have?
2. What did they use to eat for breakfast?
3. What do they usually eat for breakfast nowadays?
4. Where do English people eat lunch?

Ответы к заданиям контрольной работы №5.

№ задания	1	2	3	4	5	6	7
Ответ	b)	c)	1. 1. b) chef-cook 2. 2. a) chef - cook	b)	1. c) greengrocer's 2. b) fishmonger's	c)	d)

Задание 8.

1. English people have three meals a day: breakfast, lunch and dinner.
2. For breakfast, they used to be a large meal with cereal, eggs and bacon, sausages, tomatoes.
3. Nowadays, Britain's most popular breakfast consists of cereal, toast with marmalade, juice and yogurt with a cup of tea or coffee.
4. Most people have no time to go back home for lunch so they eat at school, cafes, pubs or restaurants.

3.3. Типовые задания для оценки освоения ОГСЭ.03 «Иностранный язык»

Билет №1

1. Описать внешность друга.
2. Кондитерские изделия. Составление диалога «Покупатель и продавец кондитерского отдела»
3. Перевести рецепт с английского языка на русский язык.

Pizza with eggplants, tomatoes and mozzarella.

Ingredients

For the dough: 3 glasses of flour, 2 pinches of salt, 2 tsp of sugar, 5 g of dry east, 3 tbsp of olive oil.

For filling: 1 eggplant, 2 garlic cloves, 1 red sweet pepper, 1 small bunch of parsley, 6 tbsp of olive oil, 150 g of soft cheese, 1 tomato, 12 black olives, 1 tsp of tomato paste, salt to taste.

Method of cooking: 1.Prepare filling: -Cut an eggplant, dust (pour, strew, sprinkle, powder) with salt and let it stay for 30 minutes. –Then wash the eggplant and fry it in olive oil. –Put it on the dish and let it become cold. –Finely chop pepper, crush the garlic and slice tomato. –Put it on the frying pan and fry in the olive oil. –Then cover it and stew (simmer) over low heat for 10-12 minutes.

2.Prepare dough: -Mix flour, dry east, salt and sugar. –Pour 170 ml of water and 3 tbsp of olive oil.

3.Roll out the dough in a round shape.

4.First put tomato paste with garlic and pepper on the dough, then all the rest ingredients.

5.Bake until ready.

6.Good appetite! (Enjoy your meal!)

4. Расскажите о себе, используя данный план.
 1. Name, middle name, surname;
 2. Year, date, month and place of birth;
 3. Home address, telephone, the nearest metro station;
 4. Year and place of finishing school;
 5. Your family; Your hobby;
 6. Your present occupation;
 7. Your favorite subjects;
 8. What you are going to become;

9. Duties of a technologist in the field of public catering; Your practice in the restaurant;
10. Plans for your future (high education or work).

Билет №2

1. Описать характер своего друга.
2. Овощи, зелень. Составление диалога «Покупатель и продавец овощного отдела».
3. Перевести рецепт с английского языка на русский язык.

Traditional Beef Stew

Ingredients:

900 Gram Chuck steak (2 lb) trimmed and cubed

25 Gram Lard (1 oz)

2 Medium Onions, diced

225 Gram Button mushrooms (8 oz)

2 Carrots, sliced

1 Sticks Celery, sliced

1 Teaspoon English Mustard

360 Ml Beer (bitter) (12 floz)

1 Satche Bouquet garni

2 Tablespoon Plain flour

25 Gram Butter, melted (1 oz)

Method of cooking:

Pre-heat oven to 150 °C / 300 °F / Gas 2.

Heat the lard in an oven proof casserole and brown the beef. Add the onions and cook for 3 minutes. Add the remaining vegetables and mustard, cook for 5 minutes. Pour in the beer, bring to the boil and turn off the heat. Add the bouquet garni, cover and cook in the oven for 2 hours, checking and stirring every 40 minutes. Add a little water if necessary.

Mix the flour and butter, stir into the stew to thicken and remove the bouquet garni.

4. Расскажите о себе, используя данный план.
 1. Name, middle name, surname;

2. Year, date, month and place of birth;
3. Home address, telephone, the nearest metro station;
4. Year and place of finishing school;
5. Your family; Your hobby;
6. Your present occupation;
7. Your favorite subjects;
8. What you are going to become;
9. Duties of a technologist in the field of public catering; Your practice in the restaurant;
10. Plans for your future (high education or work).

Билет №3

1. Описать свой учебный день.
2. Виды кулинарной обработки. Составление диалога «Покупатель и продавец отдела кулинарии».
3. Перевести рецепт с английского языка на русский язык.

Stuffed Chicken

INGREDIENTS : 1 chicken weighing 1 kg 400 with liver, 200 g button mushrooms, 3 stalks parsley, 60 g butter, 20 g bread, 700 g potatoes, salt, pepper

Method of cooking:

1. Clean and wash the mushrooms. Wash and dry parsley and remove leaves. Mince the chicken liver, parsley, chopped mushrooms and bread.
2. Preheat the oven at 220°C. Melt 15 g of butter in a frying pan and fry the stuffing for 2 minutes on a moderate heat.
3. Add salt and pepper and leave to cool.
4. Once the stuffing has cooled, stuff the chicken and sew it up (or plug with a ball of greaseproof paper).
5. Put the chicken in an oven dish, coat it with 15 g of butter and put in the oven. Cook for 15 minutes.
6. Peel and quarter the potatoes. When the chicken has cooked for 15 minutes, arrange the potatoes around it, adding knobs of butter, and leave to cook for a further 35 minutes.

4. Расскажите о себе, используя данный план.

1. Name, middle name, surname;
2. Year, date, month and place of birth;
3. Home address, telephone, the nearest metro station;
4. Year and place of finishing school;
5. Your family; Your hobby;
6. Your present occupation;
7. Your favorite subjects;
8. What you are going to become;
9. Duties of a technologist in the field of public catering; Your practice in the restaurant;
10. Plans for your future (high education or work).

Билет №4

1. Описать свой выходной день.
2. Диалог «покупатель-продавец рыбного отдела»
3. Перевести рецепт с английского языка на русский язык.

Salad Herring in Shuba

INGREDIENTS: 2 thick salted herrings, 5 potatoes, 4 carrots, 3 beets, 1 small onion, 300 g mayonnaise, parsley and dill

Method of cooking:

1. Boil vegetables until they are fork tender.
2. Peel skin from herrings, cut them along the spine removing the bones. Cut herring meat into little pieces checking for bones.
3. Grind potatoes, carrots and beets.
4. On a big round plate, place a layer of potatoes (whole portion), then spread mayonnaise evenly on top in a thin layer.
5. Then make a layer of beets using 1/2 of the beets, then a layer 1/2 of the carrots, 1/2 of the chopped onion and then— pieces of herring meat spreading mayonnaise evenly on top of each layer.

6. Place a layer of the remaining onion, a thin layer of mayonnaise, then a layer of remaining carrots, a thin layer of mayonnaise and finally the remaining beets.
7. On top pour the remaining mayonnaise.
8. Let it soaked overnight.
9. Decorate the dish with chopped parsley and dill.
10. Serve as a salad in its own right, or as an accompaniment to a main meal.

4. Расскажите о себе, используя данный план.

1. Name, middle name, surname;
2. Year, date, month and place of birth;
3. Home address, telephone, the nearest metro station;
4. Year and place of finishing school;
5. Your family; Your hobby;
6. Your present occupation;
7. Your favorite subjects;
8. What you are going to become;
9. Duties of a technologist in the field of public catering; Your practice in the restaurant;
10. Plans for your future (high education or work).

Билет №5

1. Описать день, который Вам запомнился на всю жизнь.
2. Овощи, зелень. Диалог «покупатель-продавец фруктового отдела»
3. Перевести рецепт с английского языка на русский язык.

Chocolate Ice-cream

INGREDIENTS: 1/2 litre milk, 5 egg yolks, 80 g sugar, 50 g cocoa, 100 g fresh cream

Method of cooking:

1. Heat up the milk. Beat the egg yolks and sugar in a bowl.
2. Pour in a little boiling-hot milk, beating all the time, then pour in the rest of the milk and blend.

3. Return the mixture to the saucepan and leave to thicken, stirring continuously.
4. Do not allow the cream to boil.
5. Once it coats the back of the spoon it is cooked. Leave to cool for a while. Add the cocoa and whip the mixture.
6. Add the fresh cream and whip again.
7. Leave the cream to cool before pouring into the ice-cream churn for freezing.

4. Расскажите о себе, используя данный план.

1. Name, middle name, surname;
2. Year, date, month and place of birth;
3. Home address, telephone, the nearest metro station;
4. Year and place of finishing school;
5. Your family; Your hobby;
6. Your present occupation;
7. Your favorite subjects;
8. What you are going to become;
9. Duties of a technologist in the field of public catering; Your practice in the restaurant;
10. Plans for your future (high education or work).

Билет №6

1. Рассказать об отношениях с лучшим другом.
2. Молочные продукты. Диалог «покупатель-продавец молочного отдела»
3. Перевести рецепт с английского языка на русский язык.

Sponge Cake

INGREDIENTS : 125 g castor sugar, 4 eggs, 1 vanilla pod, 15 g melted butter (optional),

50 g flour, 50 g cornflour, 50 g flaked almonds

Method of cooking:

1. Preheat the oven at 180°C. Grease the tin and dust with flour. Cover the base with flaked almonds.

2. Whip the egg yolks in a bowl.
3. Add 110 g sugar and the inside of the vanilla pod. Mix in the butter, the flour and cornflour, then beat to obtain an even mixture. Put the bowl aside.
4. Beat the egg whites with a pinch of salt until stiff, adding 15 g of sugar when halfway through beating.
5. Fold the eggs whites lightly into the mixture.
6. Put the mixture straight into the tin and bake for 30 minutes.
7. Leave to cool a while before turning out.

4. Расскажите о себе, используя данный план.

1. Name, middle name, surname;
2. Year, date, month and place of birth;
3. Home address, telephone, the nearest metro station;
4. Year and place of finishing school;
5. Your family; Your hobby;
6. Your present occupation;
7. Your favorite subjects;
8. What you are going to become;
9. Duties of a technologist in the field of public catering; Your practice in the restaurant;
10. Plans for your future (high education or work).

Билет №7

1. Рассказать о Вашем отношении к спорту.
2. Рассказать о Супермаркете (булочная, кондитерский отдел)
3. Перевести рецепт с английского языка на русский язык.

Redcurrant Biscuits (Tarts)

INGREDIENTS: 100 g softened butter, 125 g icing sugar, 2 eggs, 150 g sifted flour, 75 g currants

Method of cooking:

1. Mix the butter and sugar in a bowl until smooth.

2. Add the eggs, then the flour. Blend until the mixture has an even consistency.
3. Preheat the oven at 200°C. Grease a baking sheet and use a piping bag or 2 teaspoons to space out small drops of the mixture.
4. Top each drop with 4 to 5 currants.
5. Put the sheet in the oven and bake for about 10 minutes. The biscuits should be golden around the edges but still light in the middle.
6. Remove the biscuits using a metal spatula and leave to cool on a rack in several lots.

4. Расскажите о себе, используя данный план.

1. Name, middle name, surname;
2. Year, date, month and place of birth;
3. Home address, telephone, the nearest metro station;
4. Year and place of finishing school;
5. Your family; Your hobby;
6. Your present occupation;
7. Your favorite subjects;
8. What you are going to become;
9. Duties of a technologist in the field of public catering; Your practice in the restaurant;
10. Plans for your future (high education or work).

Билет №8

1. Назовите продуктовые отделы супермаркета, продукты и товары, которые там продают.

2. Назовите цифры (порядковые и количественные): 9853, 897, 3875.
Года 1910, 1456, 2010

3. Перевести рецепт с английского языка на русский язык.

Carrot and Radish Salad

INGREDIENTS: 60 ml (1/4 cup) olive oil, 60ml (1/4 cup) fresh lemon juice, 2 garlic cloves, 1 tbs honey, 1 tsp ground cumin, 1 tsp mild paprika, 1/4 tsp ground cinnamon, 3 carrots, 1 bunch radish, 1 cup fresh mint leaves

Method of cooking:

1. Chop the garlic finely.
2. Whisk oil, lemon juice, garlic, honey, cumin, paprika, and cinnamon in a bowl. Season with salt and pepper.
3. Peel and slice the carrot and the radish thinly.
4. Combine the carrot and radish in a large bowl.
5. Add dressing and torn mint leaves to the salad. Toss to combine. Serve.

4. Расскажите о себе, используя данный план.

1. Name, middle name, surname;
2. Year, date, month and place of birth;
3. Home address, telephone, the nearest metro station;
4. Year and place of finishing school;
5. Your family; Your hobby;
6. Your present occupation;
7. Your favorite subjects;
8. What you are going to become;
9. Duties of a technologist in the field of public catering; Your practice in the restaurant;
10. Plans for your future (high education or work).

1. Расскажите, как Вы добираетесь в техникум, сколько это занимает времени.
2. Составление диалога «Покупатель и продавец отдела бакалея».
3. Перевести рецепт с английского языка на русский язык.

Vegetable Soup

INGREDIENTS: 2 carrots, 2 turnips, 1 small marrow, 1 leek (or onion), 1 potato, 1 stick celery, 1 clove garlic, 20 g butter, salt pepper, 1 litre water, 2 sprigs parsley

Method of cooking:

1. Peel and wash all the vegetables, slice them.
2. Melt the butter in a saucepan and add the vegetables.
3. Cook for 4 to 5 minutes on a low heat, stirring continuously.
4. Add salt and pepper and pour in 1 litre of very hot water. Bring to the boil and simmer for 25 minutes.
5. Chop the parsley in the mill and sprinkle over soup just before serving.
6. Add a spoon of fresh cream.

4. Расскажите о себе, используя данный план.

1. Name, middle name, surname;
2. Year, date, month and place of birth;
3. Home address, telephone, the nearest metro station;
4. Year and place of finishing school;
5. Your family; Your hobby;
6. Your present occupation;
7. Your favorite subjects;
8. What you are going to become;
9. Duties of a technologist in the field of public catering; Your practice in the restaurant;
10. Plans for your future (high education or work).

Билет № 10

1. Расскажите, как вы проводите досуг.
2. Составление диалога «Покупатель и продавец отдела «Специи».

3. Перевести рецепт с английского языка на русский язык.

Charlotte

INGREDIENTS: 3 eggs, 1 cup sugar, 1 cup flour, 3 apples.

Method of cooking:

Wash and dry apples then cut each one into 4 wedges, core and slice. Set aside. In a large bowl mix thoroughly flour, sugar, and three eggs. Line baking form with parchment, grease to prevent sticking. Put apples in the form then pour batter. Bake at 180 degrees Celsius for 35-40 minutes till brown and wooden pick inserted comes out clean.

4. Расскажите о себе, используя данный план.

1. Name, middle name, surname;
2. Year, date, month and place of birth;
3. Home address, telephone, the nearest metro station;
4. Year and place of finishing school;
5. Your family; Your hobby;
6. Your present occupation;
7. Your favorite subjects;
8. What you are going to become;
9. Duties of a technologist in the field of public catering; Your practice in the restaurant;
10. Plans for your future (high education or work).

Билет № 11

1. Диалог на тему: «Fruit salad».
2. Беседа на тему «Почему я выбрал МПТ»
3. Перевести рецепт с английского языка на русский язык.

Chicken soup with apple.

Ingredients:

450 g of chicken breast, 1 green apple, 1 liter of chicken broth, 2 carrots, 2 stalks (stems) of celery, 2 onions, 60 g of rice, 250 ml of cream (10%), 1 tsp of corn flour, 2 tbsp of water, 30 g of butter, 1 tbsp of olive oil, 2 tsp of chopped Chinese parsley (coriander), black ground (milled) pepper, salt.

Method of cooking: 1. Peel the apple and take out the core and seeds. Grate carrots and chop onion and celery.

2. Cube the apple and the chicken. Warm butter and olive oil together in a saucepan (pan, pot) and put cubes of apple and chicken there. Fry over medium heat until meat is “golden”.

3. Pour broth in a pot. Add rice, carrots, celery and onions and stew (boil) over low heat for 20 minutes.

4. Mix flour with water and lemon zest (peel) and add it in the soup.

5. Stew (boil) until thick and stir regularly. Pour cream, add salt and pepper and season with greens (herbs). Warm it but not boil and take off the heat.

6. Good appetite! (Enjoy your meal!)

4. Расскажите о себе, используя данный план.

1. Name, middle name, surname;
2. Year, date, month and place of birth;
3. Home address, telephone, the nearest metro station;
4. Year and place of finishing school;
5. Your family; Your hobby;
6. Your present occupation;
7. Your favorite subjects;
8. What you are going to become;

9. Duties of a technologist in the field of public catering; Your practice in the restaurant;

10.Plans for your future (high education or work)

Билет № 12

1. Беседа на тему «Почему я выбрал МПТ»
2. Составление диалога «Покупатель и продавец мясного отдела»
- 3.Перевести рецепт с английского языка на русский язык.

English Walnut Date Cake

INGREDIENTS:

- 2 pounds **dates, pitted and chopped**
- 2 pounds **English walnuts, coarsely chopped**
- 1 cup **white sugar**
- 1 tablespoon **baking powder**
- 1 1/4 cups **all-purpose flour**
- 4 egg **yolks**
- 4 egg **whites.**

Method of cooking:

Preheat oven to 300 degrees F (150 degrees C). Grease and flour a 10 inch tube pan.

In a large bowl, combine dates, walnuts, sugar, baking powder and flour. Stir in egg yolks. In a large glass or metal mixing bowl, beat egg whites until stiff peaks form. Fold the whites into the fruit/nut mixture until no streaks remain. Spoon into prepared pan.

Bake in the preheated oven for 90 minutes. Let cool in pan for 10 minutes, then turn out onto a wire rack and cool completely.

4. Расскажите о себе, используя данный план.

1. Name, middle name, surname;
2. Year, date, month and place of birth;
3. Home address, telephone, the nearest metro station;
4. Year and place of finishing school;

5. Your family; Your hobby;
6. Your present occupation;
7. Your favorite subjects;
8. What you are going to become;
9. Duties of a technologist in the field of public catering; Your practice in the restaurant;
10. Plans for your future (high education or work)

Билет № 13

1. Составление диалога «Покупатель и продавец молочного отдела».
2. Расскажите об употреблении Passive Voice и приведите примеры с использованием профессиональных глаголов
3. Перевести рецепт с английского языка на русский язык.

Cornish Finnish Michigan Pasties

INGREDIENTS:

1/2 cups **all-purpose flour**

1 cup **shortening**

1 1/4 cups **ice water**

1 teaspoon **salt**

5 1/2 cups **thinly sliced potatoes**

2 **carrots, shredded**

1 **onions**

1/2 cup **diced rutabaga**

1 1/2 pounds **lean ground beef**

1/2 pound **lean ground pork**

1 tablespoon **salt**

1 teaspoon **ground black pepper**

1 1/2 teaspoons **monosodium glutamate (MSG)**

1/2 cup **hot water**

1 cube **beef bouillon**

Method of cooking:

Whisk together flour and salt in a large bowl. Cut shortening. Make a well in the center of the mixture, and quickly stir in ice cold water. Form dough into a ball. Set aside.

Dissolve the bouillon cube in the hot water. Combine uncooked vegetables, uncooked meats, salt, pepper, monosodium glutamate, and bouillon.

Roll out pastry dough into 6 x 8 inch rectangles. Place about 1 1/2 cups of filling in the center of each rectangle. Bring 6 inch sides together, and seal. Cut a slit in the top of each pasty. Place on dull, not black, baking pans.

Bake at 425 degrees F (220 degrees C) for 45 minutes.

4. Расскажите о себе, используя данный план.

1. Name, middle name, surname;
2. Year, date, month and place of birth;
3. Home address, telephone, the nearest metro station;
4. Year and place of finishing school;
5. Your family; Your hobby;
6. Your present occupation;
7. Your favorite subjects;
8. What you are going to become;
9. Duties of a technologist in the field of public catering; Your practice in the restaurant;
10. Plans for your future (high education or work)

Билет № 14

1. Фрукты и ягоды. Составление диалога «Покупатель и продавец фруктового отдела».
2. Расскажите о своих профессиональных планах
3. Перевести рецепт с английского языка на русский язык.

Sky High Yorkshire Pudding

INGREDIENTS:

- 4 **eggs**
- 2 cups **all-purpose flour**
- 2 cups **milk**
- 1/4 cup **vegetable oil**

Method of cooking:

Preheat the oven to 450 degrees F (230 degrees C).

In a large bowl, whisk together the eggs and milk until well blended. Whisk in the flour one cup at a time until frothy and well blended. Set aside.

Distribute the oil equally among 12 muffin cups, a little over a teaspoon per cup. Place in the oven for 5 to 10 minutes, until smoking. Remove from the oven and quickly ladle about 1/4 cup of batter into each cup.

Bake for 30 to 35 minutes in the preheated oven. Serve immediately. I turn my oven off and leave the door partially open with the yokes inside to keep them from deflating while waiting for everyone to ask for seconds.

4. Расскажите о себе, используя данный план.

1. Name, middle name, surname;
2. Year, date, month and place of birth;
3. Home address, telephone, the nearest metro station;
4. Year and place of finishing school;
5. Your family; your hobby;
6. Your present occupation;
7. Your favorite subjects;
8. What you are going to become;
9. Duties of a technologist in the field of public catering; Your practice in the restaurant;
10. Plans for your future (high education or work)

Билет № 15

1. Беседа на тему «Я люблю готовить»
2. Составление диалога «Покупатель и продавец молочного отдела».
3. Перевести рецепт с английского языка на русский язык.

English Muffin Bread

INGREDIENTS:

- 2 cups **milk**
- 1/2 cup **water**
- 2 tablespoons **cornmeal**
- 6 cups **bread flour**
- 1 tablespoon **white sugar**
- 2 teaspoons **salt**

1/4 teaspoon **baking soda**

Method of cooking:

Warm the milk and water in a small saucepan until very warm (125 degrees F/50 degrees C). Lightly grease two 8x4 inch loaf pans; sprinkle cornmeal inside pans.

In a large bowl, mix together 3 cups flour, yeast, sugar, salt and soda. Stir milk into the flour mixture; beat well. Stir in the remaining flour, 1 cup at a time, until a stiff batter is formed. Spoon batter into prepared pans. Cover and let rise in a warm place for until nearly doubled in size, about 45 minutes. Meanwhile, preheat oven to 400 degrees F (200 degrees C).

Bake in preheated oven until golden brown, about 25 minutes. Remove from pans immediately and cool.

4. Расскажите о себе, используя данный план.

1. Name, middle name, surname;
2. Year, date, month and place of birth;
3. Home address, telephone, the nearest metro station;
4. Year and place of finishing school;
5. Your family; Your hobby;
6. Your present occupation;
7. Your favorite subjects;
8. What you are going to become;
9. Duties of a technologist in the field of public catering; Your practice in the restaurant;
10. Plans for your future (high education or work)

4. Использованная литература и Интернет-ресурсы.

Основные источники

1. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.
2. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания: учебник для студ. СПО – 9 изд., стер. – М.:Изд.центр «Академия», 2020. – 320 с.

Дополнительные источники:

1. Тимофеев В.Г., Вильнер А.Б., Колесникова И.Л. и др. Учебник английского языка для 10 класса (базовый уровень) / под ред. В.Г. Тимофеева. – М.: Издательский центр «Академия», 2020.
2. [Мюллер В.К.](#) Англо-русский и русско-английский. – М.: [Эксмо](#), 2020.
3. [Осечкин В.В., Романова И.А.](#) Англо-русский учебный словарь по экономике и бизнесу. – М.: Феникс, 2020.
4. Левченко В.В. Английский язык: учебник для СПО. – Москва, Юрайт, 2020г.
5. Кузьменкова Ю.Б. Английский язык: учебник и практикум для СПО. – Москва, Юрайт, 2020г.

Базовые курсы

1. Воробьева С. А. Деловой английский язык для ресторанного бизнеса/ С.А.Воробьева М.: Филоматис, 2006.-272с.(Серия «English»).
2. Голицынский М.Б. Грамматика:Сборник упражнений, - Ю.Б.Голицынский -6-е изд.,- СПб.:Каро,2008.-544с.-(Серия «Английский язык для школьников»).
3. Агабекян И.П.Английский язык для обслуживающего персонала :учебное пособие, И. П. Агабекян -М.:ТК Велби, издательство Проспект, 2006-248с.
4. Мазурина О.Б. Деловой иностранный язык для сферы организации общественного питания: учебно-методическое пособие для студентов системы СПО/ О.Б.Мазурина-М.бНП АПО,2009.-92с.

Для преподавателей

1. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».
3. Приказ Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования”».
4. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17 марта 2015 г. № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».
5. Гальскова Н. Д., Гез Н. И. Теория обучения иностранным языкам. Лингводидактика и методика. — М., 2014.
6. Горлова Н.А. Методика обучения иностранному языку: в 2 ч. — М., 2013.
7. Зубов А.В, Зубова И.И. Информационные технологии в лингвистике. — М., 2012.
8. Ларина Т.В. Основы межкультурной коммуникации. - М., 2015
9. Щукин А.Н., Фролова Г.М. Методика преподавания иностранных языков. — М., 2015.

Интернет- ресурсы

Обучающие материалы

www.macmillanenglish.com - интернет-ресурс с практическими материалами для формирования и совершенствования всех видов речевых умений и навыков.

www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish

www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm

www.handoutsonline.com

www.english-to-go.com (for teachers and students)

www.bbc.co.uk/videonation (authentic video clips on a variety of topics)

www.icons.org.uk

Методические материалы

www.prosv.ru/umk/sportlight Teacher's Portfolio

www.standart.edu.ru

www.internet-school.ru

www.onestopenglish.com -

www.macmillan.ru.

www.hltnag.co.uk (articles on methodology)

www.iatefl.org (International Association of Teachers of English as a Foreign Language)

www.developingteachers.com (lesson plans, tips, articles and more)

www.etprofessional.com (reviews, practical ideas and resources)

www.longman.com

www.oup.com/elt/naturalenglish

www.oup.com/elt/englishfile

www.oup.com/elt/wordskills

www.bntishcouncil.org/learnenglish.htm

www.teachingenglish.org.uk

www.bbc.co.uk/skillswise N/

www.bbclearningenglish.com

www.cambridgeenglishonline.com

www.teachitworld.com

www.teachers-pet.org

www.coilins.co.uk/corpus

www.flo-joe.com

