


**Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Московской области
"Сергиево-Посадский колледж"**

УТВЕРЖДАЮ

 Зам.директора по УР
/С.Г.Панова/
«30» августа 2019 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности

основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)
среднего профессионального образования
ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж»

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Сергиев Посад

2019

Рассмотрено на заседании ЦК

Специальностей и профессий сфер и услуг

Протокол № 1 от «30» августа 2019г.

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Сергиево-Посадский колледж»

Автор-разработчик:

Слуцкая Алина Игоревна - преподаватель ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж»

1. Паспорт комплекта фонда измерительных материалов

1.1 Область применения контрольно-измерительных средств

В соответствии с программой по дисциплине «Иностранный язык» контрольно-измерительные материалы применяются для проверки знаний, умений и навыков студентов по специальности **43.02.15 – «Поварское и кондитерское дело»**

Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине является экзамен

Комплект оценочных средств, для проведения итоговой аттестации по дисциплине иностранный язык, разработан в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности **43.02.15 – «Поварское и кондитерское дело»**

1.2 Система контроля и оценка освоения программы дисциплины

Таблица 1. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

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

Таблица 2. Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

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

1.2.1. Вид учебной деятельности

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

1.2.2. Общие компетенции

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

Таблица 3. Показатели оценки сформированности ОК

Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Рациональность планирования и организаци деятельности по профессии, качественное выполнение профессиональных требований. Проявление активности, инициативности в процессе освоения профессии, результаты участия в конкурсах, олимпиадах, положительные отзывы о пройденной практики.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Рациональное распределение времени при выполнении работ.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Обоснованность применения различных способов и методов при выполнении профессиональных действий, своевременно сдавать отчеты и задания, отвечать за выполненную работу.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Выбор инструмента и инвентаря в соответствии с ГОСТ
ОК 5. Использовать информационно коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Соответствие выбранных информационно - коммуникационных технологий при обучении, оформление документации. –готовит задания и поручения в виде презентаций; –при подготовке д/з и ответах на уроках ссылается на интернет -ресурсы; –при подготовке заданий использует специальное программное обеспечение
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Обоснованность выбранных методов при применении профессиональных знаний при прохождении службы в Российской Армии.

1.3. Формы промежуточной аттестации по дисциплине :

Формой промежуточной аттестации по дисциплине «Английский язык»

является **экзамен**

1.4. Организация контроля и оценки освоения учебной дисциплины

Промежуточная аттестация (экзамен) по дисциплине «Иностранный язык (английский)» проводится в форме лексико-грамматического теста.

Основанием для содержания заданий служат:

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности:

43.02.15 – «Поварское и кондитерское дело»

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

Задачами итоговой аттестации является проверка следующих умений и знаний:

Знания:

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

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

Таблица 4. Критерии оценивания

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

Таблица 5. Оценочный лист

Критерии оценки	Проявление признаков (0-2)
Признаки общих компетенций	
1. прочность знаний ранее изученных грамматических тем;	
2. умение употреблять в письменной и устной речи глаголы во временах изъявительного наклонения активного и пассивного залога и условного наклонения	
3. текст пересказа последовательный, логически выстроенный;	

4. умение вести диалог, обосновывать собственную точку зрения;	
5. применение знаний и умений выше программного материала	
6. владение новыми языковыми знаниями и правилами выполнения речевых поступков (знание лексики)	
7. иметь представление об организации правовом и социальном обеспечении граждан России и за рубежом	
Итого	

0 - признак не проявился

1. признак частично проявился
2. признак проявился в полном объеме 12-14 балла «5»;
- 3- 11 – 9 балла – «4»;
4. 8 – 5 баллов - «3»
5. Менее 5 баллов – «2»

Критерии оценки уровня знаний за письменные работы

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

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

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

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

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

ПРИ НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНОЙ ОЦЕНКЕ ЗА СОДЕРЖАНИЕ ОСТАЛЬНЫЕ

КРИТЕРИИ НЕ ОЦЕНИВАЮТСЯ И РАБОТА ПОЛУЧАЕТ

НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНУЮ ОЦЕНКУ;

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

в) Лексика (словарный запас соответствует поставленной задаче и требованиям

данного года обучения языку);

г) Грамматика (использование разнообразных грамматических конструкций в

соответствии с поставленной задачей и требованиям данного года обучения языку);

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

3. Устные ответы (монологические высказывания, пересказы, диалоги, работа в группах) оцениваются по пяти критериям:

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

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

б) Взаимодействие с собеседником (умение логично и связно вести беседу, соблюдать очередность при обмене репликами, давать аргументированные и развернутые ответы на вопросы собеседника, умение начать и поддерживать беседу, а также восстановить ее в случае сбоя: переспрос, уточнение);

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

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

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

Критерии оценивания уровня знаний за проверочные работы тестового типа

Оценка «5» (отлично) - 95% - 100 %

Оценка «4» (хорошо) - 75% - 94%

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

Оценка «2»(неудовлетворительно) - менее 60%

Задания для текущего контроля

Контрольная работа по теме: «Европейская кухня»

I. Прочитайте и переведите текст.

Three-four meals a day - breakfast, lunch, dinner and supper (or late tea)-are enough for most people. The meals should be varied, well cooked and attractive to look at-otherwise, however good they are, no one will want to eat them. Fresh food is better than tinned food and freshly

cooked food is better than food that has been left in the oven or reheated after having become

cold. Milk and butter (or margarine) are needed every day, with meat or fish or eggs (note or, not and). Fresh green vegetables or fruit are also needed even' day. Every growing person, which means everyone up to the age of 20, should drink at least a pint of milk daily.

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

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

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

1. Вставьте, где необходимо, артикли:

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

He is ... waiter.

We shall go to ... restaurant together with ... friends.

I like ... coffee without ... sugar.

1. *Поставьте глаголы, стоящие в скобках в настоящем простом времени.*

What (can) I do for you?

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

The menu (to be) on the table.

I (to be) a waiter.

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

He (to prefer) strong coffee.

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

I (not to like) soups.

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

ground pepper shrimp

Sweden baked milk beets

scrambled eggs

onions

cornflakes

orange

egg

plant with garlic sauce

cherries beef with mushrooms

partridge berry boneless chicken with vegetables

earth nut fish

assorty duck

smoked trout sheat-fish

grapefruit juice

.

V. Переведите следующую пословицу:

Health is better than wealth.

Контрольная работа по теме «Причастие»

1. Образуйте форму причастия второго следующих глаголов:

to hope, to sleep, to read, to lie, to involve, to like, to do, to have, to think, to love, to dance, to decide.

1. Поставьте следующие предложения в отрицательную форму и задайте к ним общий вопрос:

1. By the end of the month they had completed their experiment.

2. I have seen the film.

3. The student will have passed their final exams by the end of May.

3. Переведите предложения на русский язык, обратите внимание на сказуемое в совершенном времени:

1. He has forgotten this English word.

2. When the show had finished we went home.
 3. We shall have translated this article by Friday.
 4. Выберите правильный вариант перевода сказуемого в страдательном залоге:
1. The car will be parked near the house.
 1. Будет припаркована
 2. припарковали
 3. ставят
 2. The letters was sorted out.
 1. сортируются
 2. рассортировали
 3. сортируют
 3. Food can be cooked very quickly in a microwave oven.
 1. можно приготовить
 2. готовят
 3. приготовили
5. Подчеркните в следующих предложениях причастие II, и переведите на русский язык:
1. I want my hair cut twice a month.
 2. When asked he always answers the truth.
 3. I looked at him as if surprised.
6. Переведите предложения на русский язык, подчеркните безличную форму глагола и укажите чем она выражена (инфинитив или герундий) :
1. I want to buy a new dress.
 2. Her wish is to marry him.
 3. Reading the novel made her cry.
 4. Complaining is useless.
7. Составьте 5 вопросов к данному предложению:
- The average citizen is usually annoyed by all the advertisements printed in newspapers and magazines.
- Ответы на контрольную работу**
- hoped, slept, read, lied, involved, liked, did, had, thought, loved, danced, decided.
1. By the end of the month they had not completed their experiment. Had they completed their experiment by the end of the month?
 2. I have not seen the film. Have I seen the film?
 3. The students will not have passed their final exams by the end of May. Will the students have their final exams passed by the end of May?
1. He has forgotten this English word. Он забыл это английское слово.
 2. When the show had finished we went home. Когда представление закончилось, мы пошли домой.
 3. We shall have translated this article by Friday. Нам нужно перевести эту статью к пятнице.
1. The car will be parked near the house.

а) будет припаркована

2. The letters was sorted out.

б) рассортировали

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

а) можно приготовить

Подчеркните в следующих предложениях причастие II, и переведите на русский язык:

1. I want my hair cut twice a month. cut. Я хочу подстригаться дважды в месяц. 2. When asked he always answers the truth. asked. Когда его спрашивают, он всегда отвечает правду.

3. I looked at him as if surprised. Я посмотрел на него так, как будто удивился.

1. I want to buy a new dress. To buy - инфинитив

2. Her wish is to marry him. to marry - инфинитив

3. Reading the novel made her cry. reading - герундий

4. Complaining is useless. complaining - герундий

Составьте 5 вопросов к данному предложению:

Is it common for the average citizen to be annoyed by all the advertisements printed in newspapers and magazines?

Where all the advertisements by which the average citizen is usually annoyed are printed?

What advertisements usually annoy the average citizen?

What the average citizen finds annoying in newspapers and magazines?

Why the average citizen is annoyed by all the advertisements printed in newspapers and magazines?

Фонд оценочных средств для проведения зачета за 2 курс

Вариант 1

I. Прочитайте и переведите текст.

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

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

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

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

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

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

He is ... waiter.

We shall go to ... restaurant together with ... friends.

I like ... coffee without ... sugar.

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

What (can) I do for you?

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

The menu (to be) on the table.

I (to be) a waiter.
Usually they (to order) three helpings of boiled pike.
He (to prefer) strong coffee.
Our cook (to make) wonder full plum-cake.
I (not to like) soups.

IV. Переведите на русский язык названия следующих продуктов и блюд

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

V. Переведите следующие диалоги на английский язык:

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

VI. Переведите следующую пословицу:

Health is better than wealth.

Вариант 2

I. Прочитайте и переведите текст.

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

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

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

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

I fought ... apple and ... orange.
... apple was cheap but ... orange was expensive.
What did you have for ... dinner?
Will you have ... cup of ... tea?

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

People (to do) shopping almost every day.
There (to be) a big super-market near my place.
I (not to be) a manager, I (to be) a headwaiter.
Where (to be) the nearest restaurant?
Where (to work) you?
I (to have) lunch usually at the café.
For breakfast we (may) have boiled eggs, cheese and tea.

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

clove Peter's fish
radish cottage cheese
paprika egg salad
red cabbage whipped cream
pomegranate breaded cauliflower
red currants roast beef with peas
prune sesame chicken

cola nut sardines in oil
 partridge carp
 fried turbot with mushrooms and onions
 strawberries and raspberries with fresh cream

V. Переведите следующие диалоги на английский язык:

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

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

Очень рад, господин Петров.

Здравствуйте, господин Томпсон.

VI. Переведите следующую поговорку:

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

Фонд оценочных средств для проведения зачета

Зачет на 3 курсе нацелен на проверку знаний английского языка и умений студентов по данной учебной дисциплине и проходит в форме контрольной работы. Контрольная работа включает в себя письменные задания. Работа содержит лингвистический материал, связанный с будущей профессиональной деятельностью студентов.

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

Часть А - лексический тест,

Часть Б – лексико-грамматические задания

Критерии оценивания

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

	использованы.	
«2»	(Оценка 2) Задание не выполнено: тема не раскрыта.	Используемый лексико-грамматический материал не позволяет выполнить поставленную коммуникативную задачу

Вариант 1

I. Прочитайте и переведите текст.

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

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

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

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

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

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

He is ... waiter.

We shall go to ... restaurant together with ... friends.

I like ... coffee without ... sugar.

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

What (can) I do for you?

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

The menu (to be) on the table.

I (to be) a waiter.

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

He (to prefer) strong coffee.

Our cook (to make) wonderful plum-cake.

I (not to like) soups.

IV. Переведите на русский язык названия следующих продуктов и блюд

ground pepper shrimp

Swede baked milk

beets scrambled eggs

onions cornflakes

orange eggplant with garlic sauce

cherries beef with mushrooms

partridge berry boneless chicken with vegetables

earth nut fish assorty

duck smoked trout

sheat-fish grapefruit juice

V. Переведите следующие диалоги на английский язык:

Генри, познакомься с моей женой. Элиза, это мой друг Генри.

Очень рада с Вами познакомиться, Генри.

Я также очень рад, Элиза.

VI. Переведите следующую пословицу:

Health is better than wealth.

Вариант 2

I. Прочитайте и переведите текст.

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

A normal healthy diet for one day is a salad, fruit of some kind, a pint of milk, fish or meat, some cheese or an egg and some bread. Apple, orange or grapefruit juice is always a good thing, at breakfast or at any other time, so is a glass of water first thing in the morning and last thing at night. Water is, of course, absolutely necessary to every kind of diet. About 70% of the weight of the human body is water, and a healthy man requires four quarts of water every 24 hours. However, since about 70% of most of the foods eaten is water, a large proportion of water comes from his food. The rest must be provided by tea, coffee, milk, soup and, of course, plain water.

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

I fought ... apple and ... orange.

... apple was cheap but ... orange was expensive.

What did you have for ... dinner?

Will you have ... cup of ... tea?

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

People (to do) shopping almost every day.

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

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

Where (to be) the nearest restaurant?

Where (to work) you?

I (to have) lunch usually at the café.

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

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

clove Peter's fish

radish cottage cheese

paprika egg salad

red cabbage whipped cream

pomegranate breaded cauliflower

red currants roast beef with peas

prune sesame chicken

cola nut sardines in oil

partridge carp

fried turbot with mushrooms and onions

strawberries and raspberries with fresh cream

V. Переведите следующие диалоги на английский язык:

Немогли бы Вы представить меня господину Томпсону из британской делегации?

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

Очень рад, господин Петров.

Здравствуйте, господин Томпсон.

VI. Переведите следующую пословицу:

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

4 курс

Контрольная работа по теме «Обслуживание»

Данная контрольная работа предназначена для студентов четвёртого курса очной формы обучения. Для выполнения проверочной работы необходимо овладеть следующими **навыками и умениями**:

- знание лексического материала по теме «Обслуживание в столовых и ресторанах»,
- употребление профессиональной лексики
- специальные вопросы,
- употребление модальных глаголов

Контрольная работа состоит из 2 частей и организована в форме заданий по грамматике и лексике

Количество заданий: 6

Время выполнения: 45 минут

Контрольная по теме «Обслуживание»

ВАРИАНТ 1

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

The Service Staff.

1.The waiters who work in the dining room create the atmosphere that determines restaurant's popularity, so their work is important to the success of the restaurant.

2.The headwaiter (maitre d'hotel), Victor, and the barman, Bob, come to the restaurant before it opens. Victor is a skilled headwaiter. He has many years of experience in this and other restaurants. The main part of his job is to control and coordinate the work of the staff in the dining room. He also greets the guests when they arrive and shows them to their tables.

3.Bob, the barman, is very experienced in wines and cocktails. He knows a lot of recipes of cocktails and strong drinks.

The waiters in the dining room come half an hour before the opening. First they wash their hands and change into their uniforms. Then they set the tables before the guests arrive.

The three waiters serve several table covers. Their job is to take the order and to serve the meal to their guests.

4.One of the waiters, Nancy, is very capable and experienced and can help Victor if necessary. The second waiter, Laura, is new to the job, but she has already worked in other restaurants.

5.The third waiter, Nick, wants to earn some money and travel to Europe to get experience in some of the hotel restaurants in European cities. He wants to become a headwaiter and a restaurant manager one day. He makes his work well and he likes to work with people.

1. *Ответьте письменно на вопросы :*

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

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

1. water to make tea
2. an onion into pieces

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

4) Сопоставьте словосочетания с переводом.

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

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

Questions: Answers:

1. What would you want to drink? A. Six.
2. Is everything OK? B. One check would be fine.
3. Can I bring you anything else? C. No, thank you.
4. Are you ready to order? D. Non smoking.
5. Smoking or nonsmoking? E. At the window please.
6. Do you want separate checks? F. Everything is all right.
7. How many are you? G. Mineral water and juice.
8. Do you want a table near the window? H. Just a minute, please.

Вариант 2.

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

The Kitchen Staff.

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

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

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

2. Ответьте на вопросы

1. When does the kitchen staff begin their work?

2. What does the second chef do in the kitchen?

3. What does the apprentice do in the kitchen?

4. What are the duties of a kitchen hand?

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

1. cheese in the fridge

2.vegetables before you wash them

3. water to the rice

4. meat until it isn't pink

5. fish on the day you buy it

6. rice before you cook it

7. the recommended daily intake

8. thoroughly before serving

1. *Соотнесите слова и перевод.*

1. Manual work a. брать подработку

2. to take on extra work b. физический труд

3. physical work c. ручной труд

4. skilled work d. квалифицированный труд

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

1. Then you can take your seats at

any vacant table. What would you a. We'd like a table for four. recommend? Our friends will come later.

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

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

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

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

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

ЭТАЛОНЫ ОТВЕТОВ

Вариант 1.

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

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

2. The duties of the headwaiter are to control and coordinate the work of the staff in the dining room, greet the guests when they arrive and shows them to their tables.

2. The duties of the waiter are to take the order and to serve the meal to their guests.
3. There are three waiters in the dining room.
4. The names of the waiters at «Morris» restaurant are Laura, Nick, and Nancy.
- 3 1-boil, 2- chop, 3-grill, 4-toast, 5-grate, 6-roast, 7-mash, 8-fry, 9-dice, 10- slice.
4. 1-b, 2-d, 3-a, 4-c.
5. 1-G, 2-F, 3-C, 4-H, 5-D, 6-B, 7-A, 8-E.

Вариант 2.

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

3.Мэри кухонный работник . Она должна содержать кухню в чистоте. Она режет грибы, чистит картошку и моет посуду. Её работа очень важная. Благодаряейресторанвсегдачистый

1. The kitchen staff begin their day at three o'clock in the afternoon.
2. He makes pates, ice cream and desserts. David also prepares meat dishes for the main course and then Anna cooks them.
3. He cleans, cuts and prepares the vegetables and makes fruit salads. He learns to make garnishes and decorations on the dishes.
4. She must keep the kitchen clean. She helps to slice mushrooms, peel potatoes and wash the dishes.
2. 1. Keep 6. wash
2. peel 7. exceed
3. add 8. heat
4. eat 5. cook
3. 1-c, 2-a, 3-b, 4-d.
4. 1-d, 2-b, 3-f, 4-a, 5-e, 6-c.

Контрольная работа

Условия выполнения задания:

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

Критерии оценивания:

86-77 правильных ответов – оценка “5”

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

Задания по фонетике

1. **Заполните таблицу**

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

1. **Напишите следующие существительные во множественном числе**

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

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

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

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

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

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

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

6. Зачеркните лишнее слово.

1. crooked, straight, almond-shaped, long NOSE

2. bright, blonde, green, dark EYES
3. well-built, spiky, curly, wavy, short HAIR
4. round, shoulder-length, oval, pretty FACE

Ответы к контрольной работе

1. Напишите следующие существительные во множественном числе

Place - places	Factory - factories
Library- libraries	Man - men
Language - languages	Woman - women
Bus - buses	Tooth - teeth
Box - boxes	Foot- feet
Key - keys	Child – children
House - houses	Mouse - mice
Dress - dresses	Advice - advice
Roof - roofs	Money - money
Clock - clocks	Hair - hair
Country - countries	Fish - fish
Life - lives	Glass - glasses

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

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

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

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

5. Вставьте правильную форму глагола в Present Simple 1. Do you live near here?

1. What **does** your friend **do**?
2. He **drives** a bus.
3. I **play** the piano but I **don't play** very well.
4. I **get up** at 8 o'clock every morning.
5. She **doesn't work** in a bank.

6. Зачеркните лишнее слово.

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

Контрольная работа по теме «Обслуживание»

1. Прочитайте текст

Menu Planning

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

The menu planning is organized on the basis of the available food products and kitchen staff. The service transfers the menu items from the kitchen staff to the customers. In order to properly serve customers, the servers should be ready to answer their questions. They should know what items are on the menu, the portion sizes offered, how the items are prepared. Service should also know the meaning of all terms used on the menu so they can explain them to any customers. The menu is generally designed by the chef (head cook) of the restaurant. The structure of the menu is usually based on following courses:

- Starters
- Soups
- Entrees
- Main courses
- Desserts

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

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

Ответьте письменно на вопросы:

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

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

put, soup spoons, tablecloth, dessert, in, cooks, cutlery, ready, forks, plates Receiving Guests
When we have visitors___(1) our house, I usually lay the table and mother___(2) dinner. First, I spread the___(3). I take out of the cupboard all the___(4) — knives, forks and spoons. I put the knives and the___(5) on the right-hand side and the ___(6) on the left, except the spoons and the forks for___(7), which I put across the top. Before each guest I___(8) the service plate. On the left of each guest I put wine glasses. Then I put the napkins to the left of the service _____(9) and I am___(10) for the guests to come in.

3. Дайте определение следующим продуктам:

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

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

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

1) Day before, pick over and wash peas. Cover with cold water and let soak over night. 2) Next day, drain the peas and place in a kettle with fresh water to cover. Add the ham bone, celery, onion studded with cloves, carrot, salt and pepper. Bring to a boil, cover and simmer two hours, or until peas are tender. Add the potato and cook thirty minutes longer.

3) Rub the soup through a sieve or pass through an electric blender. Adjust consistency with boiling water if soup is too thick. Check seasoning. Yield: About eight servings

5. Выберите правильный ответ:

1. ... there any vacant tables?
 1. is b) are c) was
2. It ... cost much to have dinner at that restaurant?
 1. doesn't b) isn't c) don't
3. I'd like to reserve a table ... Wednesday evening.
 1. on b) for c) at
4. He ... at the fritterer's in the morning.
 1. was b) were c) are
5. Salt and pepper ... your taste.
 1. tob) forc) in
6. *Переведите содержание следующей ситуации на английский язык:*
 - Добрый день, господа.
 - Вас трое?
 - Где бы Вы хотите сесть?
 - Что бы Вы хотели на обед?
 - Возьмите карпа в сметане.
 - К рыбе мы подаем сухое белое вино.

Контрольная работа по теме: «Здоровая еда»

1. Прочитайте текст

Eating for Good Health

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

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

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

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

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

Scientists now know that food and its affects are as complex as our own bodies. Of the thousands of chemicals, minerals and vitamins found in a single food, many are potential life-savers or hazards to health, depending on how much is consumed over time. The link between food and health is an every day but complex issue. So, you should learn how to balance your food intake. Small but well-informed changes to your diet will make a great difference to your wellbeing. By matching your diet to your lifestyle and developing better eating habits both at home and when you eat out, you can keep yourself in the best of health. And also, you have to understand the

proper balancing of the social pleasures and of the body. The foods you eat possess powerful capabilities to help and to harm.

Ответьте письменно на вопросы:

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

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

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

3. Дайте определение следующим продуктам:

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

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

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

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

Yield: about six to eight servings

1. *Выберите правильный ответ:*

1 ... you want tea?

a) are b) do c) does 2. We ... in a hurry.

a) doesn't b) aren't c) don't 3. Yesterday we ... lunch later.

a) have b) had c) haven't 4. The waiter is ... the hall.

a) in b) at c) to

5. Bring us all kinds of sandwiches ... your taste.

a) to b) from c) at

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

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

Экзамен по курсу

В соответствии с учебным планом основной профессиональной образовательной программы по специальности **43.02.15 – «Поварское и кондитерское дело»** «Иностранный язык» предусмотрено проведение экзамена. Экзамен в соответствии с настоящим ФОС проводится в форме контрольной работы. При составлении контрольной работы для промежуточной аттестации использован лексический материал профессиональной направленности. Структура данной контрольной работы представлена заданиями разного уровня сложности и нацелена на проверку следующих знаний и умений:

Критерии оценивания:

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

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

Оценка «3» (удовлетворительно) - в работе допущены 3-4 ошибки и 3-4 недочета. Оценка «2» (неудовлетворительно) - в работе допущено 5 и более ошибок, большое количество недочетов или не выполнены все задания.

Контрольно-оценочный материал для проведения итоговой аттестации в форме экзамена

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

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

Часть А- лексический тест,

Часть Б – лексико-грамматические задания

Критерии оценивания

оценка	Решение коммуникативной задачи	Лексико – грамматическое оформление
«5»	(Оценка 5) Задание полностью выполнено: тема раскрыта в заданном объеме (все перечисленные в задании аспекты были раскрыты в высказывании). Социокультурные знания использованы в соответствии с ситуацией.	Используемый лексико-грамматический материал соответствует поставленной коммуникативной задаче. Студент демонстрирует владение разнообразными грамматическими структурами. Допущены отдельные ошибки, которые не затрудняют понимание
«4»	(Оценка 4) Задание выполнено частично: тема раскрыта не в полном объеме. Социокультурные знания в основном использованы в соответствии с ситуацией.	Используемый лексико- грамматический материал в целом соответствует поставленной коммуникативной задаче. Но студент делает грамматические ошибки.
«3»	(Оценка 3) Задание выполнено частично: тема раскрыта в ограниченном объеме, социокультурные знания мало использованы.	Демонстрирует ограниченный словарный запас в переводе, в некоторых случаях недостаточный для выполнения поставленной задачи.
«2»	(Оценка 2) Задание не выполнено: тема не раскрыта.	Используемый лексико-грамматический материал не позволяет выполнить поставленную коммуникативную задачу

Вопросы к экзамену.

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

1. Pepperoni is ...

- A) a fruit
- B) a vegetable
- C) a sausage

2. Carrots are ...

- A) orange
- B) red
- C) green

3. In the vegetable soup ...

- A) there is no meat
- B) there are vegetables
- C) there is no salt

4. People never drink tea with ...

- A) milk
- B) sugar
- C) butter

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

- A) apples
- B) bananas
- C) cucumbers

6. A hot dog is ...

- A) cheese and ham
- B) bread and a sausage
- C) chicken and bread

7. Gravy is ...

- A) a kind of dessert
- B) a sauce made from meat juices
- C) a special beverage

8. Salad-dressing is ...

- A) a special dish,consisting of different vegetables
- B) a salad topping
- C) a mixture of oil,vinegar,salt,mayonnaise

9. A scone is ...

A) a kind of biscuit

B) a drink

C) a sauce

10. Tea is usually drink with ...

A) hot milk

B) lemon

C) cold milk

Задание 2. Подбери к слову перевод. Каждое соответствие оценивается в 1 балл. 1.accountant a) мусорщик

2. architect b) плотник

3. baker c) мясник

4. bricklayer d) уборщик

5. butcher e) шеф-повар

6. carpenter f) электрик

7. chef g) пекарь

8. cleaner h) бухгалтер

9. dustman i) архитектор

10. electrician j) каменщик

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

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

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

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

1. Mexica

a) pasta

b) roll

c) studen

d) tacos

- e) sushi
- f) zbiten
- g) quesadillas
- h) pizza

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

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

1. Nick a) His mother couldn't cook.
2. Mary b) His father didn't want him to be a cook.
3. David c) She had plans to be an artist.
4. Philippe d) His father was a baker.
5. Judy e) She says she's happy because she loves what she does.
- f) He's a pastry chef at a restaurant.
- g) She is a head chef at the Country Club.
- h) She is a co-owner of a restaurant.
- i) He is an instructor of the culinary art.
- f) He was a music teacher.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4курс

Вопросы для проведения промежуточной аттестации в форме экзамен

1. Переведите слова:

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

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

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

3. Выберите правильный ответ:

1. Bananas are a type of...

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

4. Распределите слова по категориям:

banana

beef

carrot

cheese

cod

cucumber

grapes

ham

lamb

lettuce

milk

peach

salmon

tuna

yogurt

Fruit: _____

Vegetable: _____

Meat: _____

Fish: _____

Dairy: _____

5. Подберите слова к их значениям

1. meal a) a person who makes food
2. dish b) a particular style of cooking
3. food c) the separate stages in which a meal is served
4. course d) food which is eaten at the same time each day
5. cook e) things that people eat, such as vegetables and meat
6. cuisine f) food prepared in a particular way, typical of a particular area

7. portion g) a small amount of food between main meals or instead of a meal
8. snack h) an amount of food for one person, when served in a restaurant

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

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

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

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

8. Найдите русские эквиваленты

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| 1. The appetite comes with eating. | a) О вкусах не спорят. |
| 2. Tastes differ. | b) Кто рано ложится и рано встаёт, здоровье, богатство и ум наживёт. |
| 3. The last piece of meat is especially sweet. | c) Посмеешься до завтрака — поплачешь до ужина |
| 4. Early to bed and early to rise makes a man healthy, wealthy and wise. | d) Аппетит приходит во время еды. |
| 5. If you laugh before breakfast you'll cry before supper. | e) Остатки сладки. |

9. Выберите необходимое слово в предложении

1. What are we going to have for *dessert/desert*?
2. The bacon and eggs began to *fizz/ sizzle* in the pan.

3. The champagne began to *smash/fizz* in the glasses.
4. If you drop a tablet into water, it will *slice/sizzle* for a few seconds.
5. How many *slices/lumps* of sugar would you like?

10. Заполните пропуски, используя слова в колонках

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

Key

1.

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

2.

1-c

2-a

3-e

4-b

5-d

3.

1-b

2-d

3-c

4-c

5-a

4.

Fruit: banana, grapes, peach

Vegetable: carrot, cucumber, lettuce

Meat: beef, ham, lamb

Fish: cod, salmon, tuna

Dairy: cheese, milk, yogurt

5.

1-d

2-f

3-e

6.

1. boil;

2. chop;

3 grill;

7.

1. keep;

2. peel;

3. add;

8.

1-d

2-a

3-e

9.

1. dessert

2. sizzle

3. fizz

4-c	4. toast;	4. cook;	4-b	4. sizzle
5-a	5. grate;	5. eat;	5-c	5. lumps
6-b	6. roast;	6. wash ;		
7-h	7. mash;	7. exceed;		
8-g	8. fry;	8. heat		
	9. dice;			
	10.slice			

10.

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

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

9. A cake is ...

A) a kind of biscuit

B) a drink

C) a sauce

10. Tea is usually drink with ...

A) hot milk

B) lemon

C) cold milk

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

1. engineer a) пожарный

2. worker b парикмахер

3. fireman c) судья

4. gardener d) повар

5. hairdresser e) библиотекарь

6. judge f) спасатель

7. cook g) преподаватель

8. lecturer h) инженер

9. librarian i) садовник

10. lifeguard j) рабочий

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

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

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

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

Italy a) pasta

b) roll

c) studen

d) tacos

e) sushi

f) zbiten

g) quesadillas

h) pizza

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

1. Nick a) His mother couldn’t cook.
2. Mary b) His father didn’t want him to be a cook.
3. David c) She had plans to be an artist.
4. Philippe d) His father was a baker.
5. Judy e) She says she’s happy because she loves what she does.

f) He’s a pastry chef at a restaurant.

g) She is a head chef at the Country Club.

h) She is a co-owner of a restaurant.

i) He is an instructor of the culinary art.

f) He was a music teacher.

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

1. When did you decide to become a technologist?
2. Who prepare breakfast in your family?

3. Can you bake pies?
4. Do you like ice-cream?

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

1. Italian cuisine in Moscow is one of the most popular.
2. Best Moscow restaurants "Pizza Express" always offers a great choice of pasta dishes pizza.
3. American cuisine offers meat dishes, vegetables dishes and fruit salads.
4. The Japanese, Koreans, Chinese use little salt, but they use vinegar, soy sauce.
5. Original and varied, Russian cuisine is famous for exotic soups, cabbage shchi and solyanka.
6. Every housewife has her own recipes of pies, pickles and sauerkraut.

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

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

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

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

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

Ответы к экзаменационному лексико-грамматическому тесту

1 вариант 2 вариант

Задание 1.	Задание 1
1. b	1.a
2.a	2.c
3.b	3.b
4.c	4.b
5.c	5.a
6.b	6.b
7.b	7.c
8.b	8.b
9.a	9.a
10.c	10.c
Задание 2	Задание 2
1.h	1.h

2.i 3.g 4.j 5.c 6. b 7.e 8.d 9.a 10.f	2.j 3.a 4.i 5.b 6.c 7.d 8.g 9.e 10.f
Задание 3 c	Задание 3 b
Задание 4 D,g	Задание 4 A, h
Задание 5 3-f, d	Задание 5 B, i
Задание 6 I decided to become a cook in the 9 form My mother is a good cook My parents approve my choice I would like to enter Univercity	Задание 6 I want to become a technologist from childhood 2.My mother prepares breakfast in my family 3. I can bake pies 4.I like ice-cream
Задание 7 1.Итальянская кухня в Москве одна из самых популярных. 2.Ресторан Суворов привлекает посетителей Русско-Европейскими традициями. 3. Десерты, сладости и пирожные многочисленны. 4. Латино-американская кухня знаменита острыми блюдами с добавлением перца Чили. 5.Рыбные блюда сашими и суши это специализация японских ресторанов 6. Есть огромный выбор грибных блюд, есть грибы солёные, жаренные, маринованные.	Задание 7 1.Итальянская кухня в Москве одна из самых популярных. 2.Лучшие Московские рестораны Пицца-экспресс всегда предлагают большой выбор пасты и пиццы. 3.В Американской кухне есть мясные ,овощные блюда и фруктовые салаты. 4.Японцы, корейцы и китайцы используют мало соли, но едят соевый соус и блюда с уксусом. 5. Русская кухня знаменита, экзотическими супами с капустой, солянкой. 6.У каждой хозяйки есть свой собственный рецепт пирогов и солений.

<p>Задание 8</p> <p>I choose fresh fruit and vegetables</p> <p>Chains fast-food have become popular</p> <p>English families often go out for an evening meal</p>	<p>Задание 8</p> <p>I choose fresh fruit and vegetables</p> <p>Fast-food is a good idea for lunch</p> <p>This dish consist from fried chops</p>
<p>Задание 9</p> <p>1.stood</p> <p>2. was raining</p> <p>3.do</p> <p>4.was dying</p> <p>5. had been reading</p>	<p>Задание 9</p> <p>1. stood</p> <p>1. Was raining</p> <p>2. Did you do</p> <p>3. Died</p> <p>4. Had been playing</p>
<p>Задание 10.</p> <p>1.Kvass</p> <p>2.Potato</p> <p>3. Eggs</p> <p>4.Cucumber</p> <p>5.Sour-cream</p> <p>6.Green onion</p> <p>7.Sausage or meat</p> <p>8.Green</p>	<p>Задание 10.</p> <p>1.Green peas</p> <p>2.Potato</p> <p>3. Eggs</p> <p>4.Cucumber</p> <p>5. Mayonese</p> <p>6. Onion</p> <p>7.Sausage or meat</p>

Вопросы к экзамену

ВАРИАНТ 2

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

1. Grape is ...
 - A) a fruit
 - B) a vegetable
 - C) a sausage
2. Beetroot is ...

- A) orange
 - B) green
 - C) red
- . 3. In the vegetable soup ...
- A) there is meat
 - B) there are cabbages
 - C) there is fruit
4. People never drink strong tea in the ...
- A) morning
 - B) evening
 - C) afternoon
5. In vegetable salad you don't put ...
- A) apples
 - B) tomatoes
 - C) cucumbers
6. A hot dog is ...
- A) cheese and ham
 - B) bread and a sausage
 - C) chicken and bread
7. Gravy is ...
- A) a kind of dessert
 - B) a special beverage
 - C) a sauce made from meat juices a special beverage
8. Salad-dressing is ...
- A) a special dish,consisting of different vegetables
 - B) a salad topping
 - C) a mixture of oil,vinegar,salt,mayonnaise
9. A cake is ...
- A) a kind of biscuit
 - B) a drink
 - C) a sauce
10. Tea is usually drink with ...
- A) hot milk
 - B) lemon
 - C) cold milk

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

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

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

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

6. Table manners
7. Public behavior
8. Good manners
9. Courtesy
10. Bad manners

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

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

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

6. Nick a) His mother couldn’t cook.
7. Mary b) His father didn’t want him to be a cook.
8. David c) She had plans to be an artist.
9. Philippe d) His father was a baker.

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

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

5. When did you decide to become a technologist?
6. Who prepare breakfast in your family?
7. Can you bake pies?
8. Do you like ice-cream?

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

1. Italian cuisine in Moscow is one of the most popular.
2. Best Moscow restaurants "Pizza Express" always offers a great choice of pasta dishes pizza.
3. American cuisine offers meat dishes, vegetables dishes and fruit salads.
4. The Japanese, Koreans, Chinese use little salt, but they use vinegar, soy sauce.
5. Original and varied, Russian cuisine is famous for exotic soups, cabbage shchi and solyanka.
6. Every housewife has her own recipes of pies, pickles and sauerkraut.

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

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

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

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

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

Ответы к экзаменационному лексико-грамматическому тесту

1 вариант 2 вариант

Задание 1.	Задание 1
1. b	1.a
2.a	2.c
3.b	3.b

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

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

Информационные ресурсы:

Электронный учебник-

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

И.П. Агабекян «Английский язык в сфере обслуживания»

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

Академия, 2014.

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