

Министерство образования Саратовской области
Новобурасский филиал
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области
«БАЗАРНОКАРАБУЛАКСКИЙ ТЕХНИКУМ АГРОБИЗНЕСА»

УТВЕРЖДАЮ

Зав. филиалом ГАПОУ СО «БТА»
 Т.П. Бочкарева

«28 »августа 2020 г.

**КОНТРОЛЬНО
ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
естественнонаучного профиля на базе основного общего образования
с получением среднего общего образования



2020 год

1. Общие положения

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

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

КОС разработаны в соответствии с:
программой подготовки квалифицированных рабочих, служащих профессии 43.01.09
Повар, кондитер

Организация-разработчик: Новобурасский филиал ГАПОУ СО «БГА»

Разработчики: Шалакова О.В. – преподаватель Новобурасского филиала
ГАПОУ СО «Базарнокарабулакский техникум агробизнеса»

Рассмотрено: на заседании комиссии
специальных дисциплин
Протокол № 1 от «28» августа 2020 г.
Председатель _____ /Суслова Г.В./

Одобрено: методическим советом
Протокол №1 от 04.09.2020 г.
Председатель _____ /Шалакова О.В./

1. Паспорт фонда оценочных средств

Оценочные средства по дисциплине ОП. 07 Иностранный язык в профессиональной деятельности для профессии 43.01.09 Повар, кондитер, предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, осваивающих программу учебной дисциплины

Фонд оценочных средств включает в себя контрольные материалы, контрольно – оценочные средства для проведения текущего контроля в форме текущего контроля – тестовые задания, контрольные работы, устный опрос, решения индивидуального задания, эссе и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

1.1 Перечень формируемых компетенций

(для учебных дисциплин профессионального цикла)

Компетенции формируемые в процессе изучения учебной дисциплины (междисциплинарного курса ОП. 07 Иностранный язык в профессиональной деятельности для профессии 43.01.09 Повар, кондитер).

Код компетенции	Наименование компетенции	Компонентный состав компетенций (номера из перечня)		
		Знает:	Умеет:	Имеет практический опыт:
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессионально и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия	сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивание плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его

			своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации	задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования		
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности

ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять Документы.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Современное оборудование кухни. Современные технологии приготовления пищи	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы
ОК11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа

		<p>информации Формат оформления результатов поиска Информации</p>	<p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессионально и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивание плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>
--	--	---	---	--

Перечень требуемого компонентного состава компетенций

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

Иметь практический опыт:

1. Проблемных и сложных ситуаций в различных контекстах;
2. проведения анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;
3. разработки деятельностного плана действий.

Уметь:

4. использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
5. владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;
6. самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;
7. участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;

8. осуществлять запрос и обобщение информации;
 9. обращаться за разъяснениями;
- выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;
10. вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);
 11. поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);
 12. завершать общение
 13. делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;
 14. кратко передавать содержание полученной информации;
 15. в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.
 16. составить небольшой рассказ (эссе);
 17. заполнять анкеты, бланки;
 18. написать тезисы, конспекты сообщения, в том числе на основе работы с текстом.
 19. понимать основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;
 20. понимать высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.
 21. отделять главную информацию от второстепенной;
 22. выявлять наиболее значимые факты;
 23. определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.
 24. извлекать необходимую, интересующую информацию;
 25. отделять главную информацию от второстепенной;
 26. использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

Знать:

27. профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;
28. лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;
29. простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;
30. предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;
31. имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.
32. артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля, имена прилагательные в положительной,

сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.

33. наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every.

34. Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little. Понятие глагола-связки. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect

1.2. Этапы формирования компетенций

№	Раздел дисциплины, тема / для практики –	Виды работ		Код компетенции	Конкретизация компетенций (знания, умения, практический опыт)
		аудиторная	СРС		
1	Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки	монолог, эссе, проект, диалог, тест, пересказ	1,2	ОК 1-5,9,10	1, 2, 3,4,5,6,7,8,9, 23, 30,
2	Тема 2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала	монолог, эссе, проект, диалог, тест, пересказ	3,4	ОК 1-5,9,10	23,12,10,7,19,18,21,1,2,3,4,6,11, 22, 14, 20, 16, 11,17
3	Тема 3. Структура меню и рецепты блюд	монолог, эссе, проект, диалог, тест, пересказ	5,6	ОК 1-5,9,10	1, 2, 3,4,5,6,7,8,9, 23, 30,1
4	Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование	монолог, эссе, проект, диалог, тест, пересказ	7,8	ОК 1-5,9,10	1, 2, 3,4,5,6,7,8,9, 23, 30,
5	Тема 5. Кухонная, сервировочная и барная посуда	монолог, эссе, проект, диалог, тест, пересказ	9,10	ОК 1-5,9,10	1, 2, 3,4,5,6,7,8,9, 23, 30,14,17,18,19,20
6	Тема 6. Обслуживание посетителей	монолог, эссе, проект, диалог,	11-14	ОК 1-5,9,10	1, 2, 3,4,5,6,7,8,9, 23, 30,34,33,32,31,11,14,17

	в ресторане	тест, пересказ			
7	Тема 7. Система закупок и хранения продуктов	монолог, эссе, проект, диалог, тест, пересказ	15,16	ОК 1-5,9,10	1, 2, 3,4,5,6,7,8,9, 23, 30,13,18,0,21,26,19,
8	Тема 8 Организация работы бармена и сомелье	монолог, эссе, проект, диалог, тест, пересказ	17- 18	ОК 1-5,9,10	1, 2, 3,4,5,6,7,8,9, 23, 30, 16,18,19,20,14,19,10,11
9	Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовлен ия блюд	монолог, эссе, проект, диалог, тест, пересказ	19- 24	ОК 1-5,9,10	1, 2, 3,4,5,6,7,8,9, 23, 30,11,17,19,

2. Показатели, критерии оценки компетенций

2.1. Структура фонда оценочных средств для текущей и промежуточной аттестации

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины*	Код контролируе мой компетенци и (или ее части)	Наименование оценочного средства	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
1	2	3	4	5
1	Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки	ОК 1- 5,9,10	тест, проект, монолог, диалог, см/р, эссе, реферат	Теоретический вопрос, практическое задание (перевод текста)
2	Тема 2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала	ОК 1- 5,9,10	тест, проект, монолог, диалог, см/р, эссе, реферат	Теоретический вопрос, практическое задание (перевод текста)
3	Тема 3. Структура меню и рецепты блюд	ОК 1- 5,9,10	тест, проект, монолог, диалог, см/р, эссе, реферат	Теоретический вопрос, практическое задание (перевод текста)
4	Тема 4. Кухня. Производственн ые помещения и оборудование	ОК 1- 5,9,10	тест, проект, монолог, диалог, см/р, эссе, реферат	Теоретический вопрос, практическое задание (перевод текста)

5	Тема 5. Кухонная, сервировочная и барная посуда	ОК 1- 5,9,10	тест, проект, монолог, диалог, см/р, эссе, реферат	Теоретический вопрос, практическое задание (перевод текста)
6	Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане	ОК 1- 5,9,10	тест, проект, монолог, диалог, см/р, эссе, реферат	Теоретический вопрос, практическое задание (перевод текста)
7	Тема 7. Система закупок и хранения продуктов	ОК 1- 5,9,10	тест, проект, монолог, диалог, см/р, эссе, реферат	Теоретический вопрос, практическое задание (перевод текста)
8	Тема 8 Организация работы бармена и сомелье	ОК 1- 5,9,10	тест, проект, монолог, диалог, см/р, эссе, реферат	Теоретический вопрос, практическое задание (перевод текста)
9	Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюдов	ОК 1- 5,9,10	тест, проект, монолог, диалог, см/р, эссе, реферат	Теоретический вопрос, практическое задание (перевод текста)

2.2. Показатели, критерии и шкала оценки сформированных компетенций

Код и наименование компетенций (ОК. ПК)	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания		
	Оценка		
	Удовлетворительно /зачтено	Хорошо/зачтено	Отлично /зачтено
ОК 1-5,9,10	Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, обнаружившему знание основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляющемуся с выполнением заданий, предусмотренных программой, обучающемуся, обладающим необходимыми знаниями, но	Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, обнаружившему полное знание учебно-программного материала, успешно выполнившему предусмотренные программой задачи, усвоившему основную рекомендованную литературу, показавшему систематический характер знаний по дисциплине и способному к их самостоятельному пополнению и	Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, обнаружившему всестороннее систематическое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять практические задания, освоившему основную литературу и знакомому с дополнительной литературой, рекомендованной программой, студентам, усвоившим взаимосвязь

	допустившим неточности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий:	обновлению в ходе дальнейшей профессиональной деятельности	основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившему творческие способности в понимании и использовании учебно-программного материала
--	---	--	---

Типовые критерии оценки сформированности компетенций

Оценка	Балл	Обобщенная оценка компетенции (2-5 баллов)
«Неудовлетворительно»	2 балла	Обучающийся не овладел оцениваемой компетенцией, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, выполнении практических заданий, не уверено обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно, без использования профессиональных терминов.
«Удовлетворительно»	3 балла	Обучающийся освоил 60-69 % оцениваемой компетенции, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умение анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности в профессиональных терминах, затрудняется доказательно обосновать свои суждения
«Хорошо»	4 балла	Освоил 70-89 % оцениваемой компетенции, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умеет аргументировать свои выводы и принимает самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умению и навыкам практической деятельности.
«Отлично»	5 баллов	Обучающийся освоил 90-100 % осваиваемой компетенции, умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, применять самостоятельные решения в конкретной профессиональной ситуации, высказывает и обосновывает свои суждения. Владеет навыками практической деятельности, показывает соответствие всем компонентам компетенции. Владеет устной и письменной коммуникацией, логически правильно излагает ответ.

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

3.1. Текущая аттестация

Задания для проектов по темам

1. Продукты питания и способы кулинарной обработки
2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала
3. Структура меню и рецепты блюд
4. Кухня, производственные помещения и оборудование
5. Кухонная, сервировочная и барная посуда
6. Обслуживание посетителей в ресторане
7. Система закупок и хранения продуктов
8. Организация работы бармена и сомелье
9. Кухня народов мира и рецепты приготовления блюд, проверяемые компетенции ОК 1-5,9,1

Задание: подготовить презентацию на английском/немецком языках.

Требования к содержанию: использовать термины и лексику по данной теме на английском/немецком языках.

Требования к оформлению: титульный слайд с названием темы и автора работы, содержание слайдов на английском/немецком языках; в каждом слайде по одному предложению; на слайде обязательно использовать иллюстрацию.

Критерии оценивания презентации:

№ п/п	Критерии оценки	Баллы
1.	Критерии оценки презентации (5 баллов) Объем презентации (8-10) Наличие разнообразного наглядного материала (рисунок, таблицы, диаграмм, схемы, фото) Техническая грамотность выполнения презентации (формат, объем текста не более 40 слов, шрифт) Уместность использования анимации (звуков, эффектов, музыки) Эстетический вид презентации (цвет, соразмерность картинок, шрифтов)	
2.	Критерии оценки содержания презентации (5 баллов) Соответствие между темой и содержанием Информативная насыщенность проекта Логическое изложение материала	
3.	Критерии оценки защиты презентации (5 баллов) Точное следование регламенту (2-3 минуты) Языковая правильность речи (грамматическая, лексическая, фонетическая) Степень владения материалом (свободное – без опоры, несвободное – с опорой) Самостоятельное управление слайдами презентации	
	ИТОГО: 13-15 баллов - «5»	

10-12 баллов – «4»	
7-9 баллов – «3»	
Итоговая оценка :	

**Тестовые задания по учебной дисциплине
ОП. 07 Иностранный язык в профессиональной деятельности
по темам**

1. Продукты питания и способы кулинарной обработки
2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала
3. Структура меню и рецепты блюд
4. Кухня, производственные помещения и оборудование
5. Кухонная, сервировочная и барная посуда
6. Обслуживание посетителей в ресторане
7. Система закупок и хранения продуктов
8. Организация работы бармена и сомелье
9. Кухня народов мира и рецепты приготовления блюд, проверяемые компетенции ОК 1-5,9,1

TEST №1 (Interior and restaurant sections).

Вариант 1

1. Заполните пропуски словами из правой колонки:

On the 1st of September a new restaurant	much
“Palace” opened (1) in the city center..... (2)	children’s
from the zoo. They serve..... (3) cuisine. The	costs
restaurant is not very big, there are only 30(4)	opened
but the bar and a jazz band in the evening are perfect.	close to
Waiters are (5) and helpful and the(6)	works
is excellent.	not far
“Palace” (7) daily in summer but in	Italy
winter it(8) on Mondays. The restaurant is	prices
open(9) 11 a.m. to 11 p.m. but at weekends	service
they(10) to the last guest. Usually “Palace” has	children
a table d’hote menu at lunch time and an a la carte	is closed
..... (11) in the evening. (12) Sundays families	riendly
like having dinner in the restaurant, so there is also a	Italian
special..... (13) menu; there are (14) tasty	from
desserts to choose from and the(15) are reasonable.	car

A meal for two(16) about 30 \$.

seats

“Palace” restaurant is very popular.

many

Tourists from (17) and(18) like it very

on

..... (19) because pasta there is delicious. There is a

work

..... (20) park(21) it.

menu

2. Выберите правильный вариант ответа:

Example: An orchestra is usually next to the ...c... .

a. toilets

b. cloakroom

c. dance floor

1. Gent's is a toilet men.

a. from

b. for

c. to

2. Guests in the cloak room.

a. leave coats

b. book tables

c. make orders

3. Chef is in charge of the

a. restaurant

b. kitchen

c. dining room

4. A restaurant staff works shifts.

a. on

b. with

c. in

5. A cashier prepares.....

a. bills

b. pastry

c. fish dishes

6. A mixes cocktails

a. wine waiter

b. bartender

c. cook

7. Desserts are prepared in a

a. dishwashing section

b. vegetable section

c. pastry section

8. Alooks after wines.

a. wine waiter

b. waitress

c. cashier

9. A headwaiter is responsible for the quality of

a. food

b. service

c. bills

10. If the weather is fine, guests have meals

a. in a smoking section

b. on the dance floor

c. on the terrace

3. Переведите с русского языка на английский

1. Торговый зал находится справа.
2. Когда вы заходите в наш ресторан, вы видите раздевалку слева, затем бар.
3. В середине кухни находятся плиты и печи.
4. На кухне несколько холодильников и морозильная камера.
5. Торговый зал делится на зону для курящих и некурящих.
6. Шеф повар отвечает за качество пищи.
7. Туалеты расположены рядом с раздевалкой.
8. Официанты берут заказы у гостей.
9. Бармен готовит напитки и обслуживает гостей в баре.

Вариант 2

Test 2. Food & explaining dishes.

1. Выберите правильный вариант ответа:

Example: A vase for...a.. is in the middle of the table.

a. flowers b. cigarettes c. pencils

1. First we place. ...

a. a napkin b. a tablecloth c. a soup plate

2. A side plate is...

a. to the left. b. to the right c. in the middle

3. We put..... on the top of the napkin.

a. a glass b. a bowl c. a butter knife

4. is to the right and left of the plate

a. knife and fork b. fork and spoon c. knife and spoon

5. A soup spoon is outside ...

a. the side plate b. the knife c. the fork

6. is above the soup spoon.

a. a glass b. a napkin c. salt and pepper

7. A waiter puts on the side plate

A. a dirty napkin b. correctly folded napkin c. a torn napkin.

8. There is in the middle of the table.

a. an ashtray b. a wine glass c. a side plate

9. We leave only..... before we bring the dessert menu.

a. a soup plate b. cutlery c. a wine glass.

10. We light the candle if it is.....

a. morning b. evening c. weekend

2. Расставьте слова в соответствующую колонку.

Beef, cabbage, mussels, caviar, beet root, trout, cucumber, lamb, liver, prawns, pork, veal, brains, leek, pike, duck, halibut, lobster, turkey, aubergine, cauliflower, eel, squide, chicken, carrot, heart, beans, sole poultry

meat

offal

vegetables

fish

seafood

3. Complete the text with the following words : Boiled, dish, dough, also, is, baked, are, marinated, filled, in, fish, served

Fish dishes

The best-known & probably the most popular fish dish served ____ {1} a Russian restaurant is monastery style sturgeon. Pieces of sturgeon are _____ {2} with mushroom & sour cream. Another appetizing ____ {3} is sturgeon Tzar-style shashlik with tartar sauce, olives & green lemon. Before frying the sturgeon pieces are _____ {4} in white wine with onions and lemon. This makes the _____ {5} particularly tender.

Beyond all praise _____ {6} pike-perch rolls. Pieces of the fillet are first coated with salmon mousse & then wrapped in _____ {7} & baked. The rolls are _____ {8} with potatoes & cauliflower. Another way to prepare pike-perch _____ {9} to fry the pieces in beer dough.

The fish dishes also include _____ {10} sturgeon & horseradish in kvas, trout _____ {11} with mushrooms & cheese & carp baked with mushrooms. Fried or steamed salmon dishes are _____ {12} delicious.

Вариант 3

Test №3 Menu & explaining dishes

1. Заполните таблицу – разделы меню соответствующими блюдами, как показано на примере:

Appetizers

soups

3 Main dishes

fish -

poultry -

meat -

Side dishes

Desserts

Raspberry in red currant jelly
Chicken stew with prunes
Pea soup with smoked chicken;
Steamed vegetables
Strawberries with whipped cream.
Jellied pike perch
Fresh vegetables assorted
Herring in mustard sauce
Mashed potatoes
Boiled rice
Pistachios ice cream
Tomatoes filled with spicy curds and herbs
Grilled trout with tarragon
Pears with ginger
Shrimp cocktail
Goose liver pate
Cream soup of cauliflower
Pork chopped with pineapple and cheese
Ham rolls with horseradish
Baked lamb ribs
French onion soup
Sole baked with cream
Biscuits with cinnamon
Fried turkey fillet
Eel stew in white wine
Pan cakes stuffed with minced beef

2. Переведите меню с русского языка на английский:

Меню

Холодные закуски

- Салат из редиса и огурца с яйцом, заправленный майонезом
- Черная икра, подаётся с маслом и тостами
- Мясная холодная тарелка (ветчина, холодная отварная телятина, язык, колбас, куриные рулетики) подаётся со свежим огурцом, помидором, листом салата, хреном и горчицей
- Творог с помидором(Помидор, начиненный творогом с чесноком, тархуном и свежемолотым чёрным перцем) подаётся охлажденным.

Основные блюда

Овощные голубцы –Капустные рулеты(фарш из моркови, лука, сельдерея и петрушки , завернутый в капустный лист, тушенный с помидором)подаётся в горшочке.

Жареный осьминог, подаётся с тёртым сыром.

Судак с овощами, тушенный в шампанском (кабачки, картофель, морковь, болгарский перец.

Hare with mushrooms (hare, onion, garlic, champignons), served in sauce made from sour - cream, dry red wine, pepper, cloves and dry spicy herbs.

Зайчатина с грибами (зайчатина, лук, чеснок, шампиньоны) подаётся в соусе из сметаны, красного сухого вина, перца, гвоздики и сухих пряных трав

Гарниры

- Отварной молодой картофель с укропом
- Цветная капуста на пару

Десерты

Десерт из черники со взбитыми сливками

Свежий персик с сиропом из мяты и лаврового листа(Сахар, мята, лавровый лист, сок лайма) подаётся с мороженым

Молочным и крупяные блюда

- Жареный сыр(ломтики сыра, обваленные в яйце и сухарях, жареные на растительном масле) подаются с травами и свежим помидором.

- Овсяная каша с маслом

3. Найдите и исправьте ошибку:

Example: Pies are made from batter.

Pies are made from dough.

1. This dish is served with a pot.
2. What do you like to start with?
3. Meat plate assorted contains smoked halibut, mackerel and boiled sturgeon.
4. Boiled means cooked in the oven.
5. I'd prefer mash potatoes.
6. Dolma is made from minced meat, wrapped in a cabbage leaf.
7. Ginger is a herb, but dill and tarragon are spices.
8. I'd like my salad dressed with olive butter.
9. Pan cakes are cooked in a pot.
10. Dairy products are: curds, prunes, milk and cheese

1. (60с.) Приведите русский эквивалент на немецкий язык

Der Vorname

(несколько ответов)

- 1) имя
- 2) семья
- 3) фамилия
- 4) друзья

Правильные ответы

1.

2. (60с.) Вставьте подходящее по смыслу вопросительное слово
... heißt deine Schwester?

(один ответ)

- 1) Wie
- 2) Was
- 3) Wer
- 4) Wen

Правильные ответы

1.

3. (60с.) Вставьте подходящее по смыслу вопросительное слово
... studiert hier?

(один ответ)

- 1) Wie
- 2) Was
- 3) Wer
- 4) Wo

Правильные ответы

3.

4. (60с.) Приведите немецкий эквивалент
Фамилия

(несколько ответов)

- 1) Mein Name ist
- 2) Der Vorname

3) Ich heiÙe

4) Der Familienname

Правильные ответы

4.

5. (60с.) Найдите предложение с неправильным порядком слов

(один ответ)

1) Wer ist das?

2) Zeichnest du gut?

3) Wast macht deine Schwester gern?

4) Studiert Dagmar in Bern, nicht wahr?

Правильные ответы

4.

6. (60с.) Вставьте глагол-связку в правильной форме
Paul und Monika ... Studenten

(несколько ответов)

1) ist

2) sind

3) bist

4) seid

Правильные ответы

2.

7. (60с.) Вставьте глагол в правильной форме
Gabi studier.. an der Hochschule

(несколько ответов)

1) -t

2) -st

3) -et

4) -en

Правильные ответы

1.

9. (60с.) Вставьте глагол в правильной форме
Ich studier.. hier Musik

(один ответ)

1) -e

2) -t

3) -st

4) -en

Правильные ответы

1.

10. (60с.) Вставьте глагол haben в правильной форме
Ich ... einen Bruder

(один ответ)

1) haben

2) habt

3) habe

4) hat

Правильные ответы

3.

Критерии оценивания

0-50 % - неудовлетворительно. Результат не достигнут.

51 – 70 % - удовлетворительно.

71-84 % - хорошо.

85-100 % - отлично.

Оформление тем для эссе (рефератов, докладов, сообщений)

Темы эссе (рефератов, докладов, сообщений)

по темам:

1. Продукты питания и способы кулинарной обработки
 2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала
 3. Структура меню и рецепты блюд
 4. Кухня производственные помещения и оборудование
 5. Кухонная, сервировочная и барная посуда
 6. Обслуживание посетителей в ресторане
 7. Система закупок и хранения продуктов
 8. Организация работы бармена и сомелье
 9. Кухня народов мира и рецепты приготовления блюд
- проверяемые компетенции ОК 1-5,9,10

Требования к содержанию:

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;

Критерии оценивания:

«5» - коммуникативная задача решена полностью; высказывание логично, использованы средства логической связи, соблюден формат высказывания и текст поделен на абзацы; лексика соответствует поставленной задаче и требованиям данного года обучения.; использованы разнообразные грамматические конструкции в соответствии с поставленной задачей и требованиям данного года обучения языку, грамматические ошибки либо отсутствуют, либо не препятствуют решению коммуникативной задачи.; орфографические ошибки отсутствуют, соблюдены правила пунктуации: предложения начинаются с заглавной буквы, в конце предложения стоит точка, вопросительный или восклицательный знак, а также соблюдены основные правила расстановки запятых.

«4» - коммуникативная задача решена полностью; высказывание логично, использованы средства логической связи, соблюден формат высказывания и текст поделен на абзацы.; лексика соответствует поставленной задаче и требованиям данного года обучения. Но имеются незначительные ошибки.; использованы разнообразные грамматические конструкции в соответствии с поставленной задачей и требованиям данного года обучения языку, грамматические ошибки незначительно препятствуют решению коммуникативной задачи.; незначительные орфографические ошибки, соблюдены правила пунктуации: предложения

начинаются с заглавной буквы, в конце предложения стоит точка, вопросительный или восклицательный знак, а также соблюдены основные правила расстановки запятых.

«3» - коммуникативная задача решена.; высказывание нелогично, неадекватно использованы средства логической связи, текст неправильно поделен на абзацы, но формат высказывания соблюден.; местами неадекватное употребление лексики.; имеются грубые грамматические ошибки.; незначительные орфографические ошибки, не всегда соблюдены правила пунктуации: не все предложения начинаются с заглавной буквы, в конце не всех предложений стоит точка, вопросительный или восклицательный знак, а также не соблюдены основные правила расстановки запятых.

«2» - коммуникативная задача не решена.; высказывание нелогично, не использованы средства логической связи, не соблюден формат высказывания, текст не поделен на абзацы.; большое количество лексических ошибок; большое количество грамматических ошибок.; значительные орфографические ошибки, не соблюдены правила пунктуации: не все предложения начинаются с заглавной буквы, в конце не всех предложений стоит точка, вопросительный или восклицательный знак, а также не соблюдены основные правила расстановки запятых.

Оформление комплекта заданий по видам работ (аудирование, говорение, чтение, письмо)

Комплект заданий для выполнения практических работ

по теме 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки, проверяемые компетенции ОК 1-5,9,10

Выполните лексико-грамматические задания по теме «Овощи и фрукты»

Дайте определение следующим продуктам:

1. It is a vegetable that grows under the ground. It can be boiled, baked or fried. It can also be made into chips or crisps.
2. It is the meat from a bull or a cow.
3. It is a vegetable. We eat the dark red part that grows under the ground.
4. It is a shopkeeper who sells fruit and vegetables.
5. It is a large shop which sells all kinds of food and things for the house.
6. It is a plant which has seeds called grains.
7. It is a vegetable. It looks like a large ball of leaves. The leaves can be green, white or purple.

4. Переведите на русский язык кулинарный рецепт “Mushroom Soup”

•1 pound mushrooms

•4 cups fresh or canned chicken broth

•¼ cup butter

•2 tablespoons flour

•salt and freshly ground pepper to taste

•¼ cup dry sherry

•½ cup heavy cream

1. Remove the stems from the mushrooms and chop the stems coarsely. Reserve the caps.

2. Place the chopped stems in a saucepan and the broth. Bring to a boil and simmer twenty minutes. Strain the broth and reserve.

3. Slice the mushroom caps. Heat the butter in a saucepan and add the caps. Cook, stirring, until lightly browned. Sprinkle with the flour and add salt and pepper. Using a wire whisk, stir in the broth and bring to a boil. Simmer five minutes and add sherry and cream. Heat thoroughly and serve hot.

Yield: four or six servings.

5. Выберите правильный ответ:

1. How much ... this wine cost?

a) is b) does c) do

2) They ... serve roast goose today.

a) don't b) aren't c) doesn't

3) My sister ... a pie on Sunday.

a) bakes b) baked c) is baking

4) I'd like a table ... the window.

a) by b) at c) on

5) The same ... me, please.

a) to b) for c) about

6. Переведите содержание следующей ситуации на английский язык:

- Добрый день, сэр.

- Вот меню.

- С чего желаете начать?

- Предпочитаете овощи и фрукты?

- Тогда возьмите наше фирменное блюдо – овощное ассорти.

- Не желаете ли вино?

- Очень хорошо.

- Я принесу Вам вино и закуску прямо сейчас.

Комплект заданий для выполнения практических работ
по теме 3. Структура меню и рецепты блюд, проверяемые компетенции ОК 1-5,9,10
Лексико-грамматические упражнения по теме «1-е и 2-е блюда»

1. Прочитайте и переведите диалог.

• Good evening gentlemen. What can I do for you?

• We'd like to have supper.

- Very good. I can offer you a wide choice of snacks and main-course dishes.

- What would you like to begin with?

• I'd rather take crab salad for an appetizer and what about you?

- I think I'll have the prawn cocktail. I'm fond of prawn.

• And the main course.

- Veal for my friend and the rare beefsteak for me please. Bring us also two minced vegetable salads and a bottle of red wine please.

- Okay gentlemen. I'll serve you immediately.

2. Поставьте глаголы, стоящие в скобках в нужную форму.

1. Sorry we (to have got/not) fruit ice-cream today.

2. This restaurant (to offer) Ukrainian cuisine.

3. We (to like) our coffee strong and hot.

4. (to take) a seat at this tariff please.

5. What dishes you (to offer) for dinner?

6. Orange jam (to be called) marmalade.

7. The menu (to lie) on the table.

8. The waiter (to get) an order from the greater now.

3. Найдите по словарю перевод данной лексики.

Bread and butter plate; fruit-dish; soup-bowl; stew-pan; luncheon knife; Madera glass; dessert fork; salt-cellar.

4. Преобразуйте данные предложения в отрицательные.

1. He gave a dinner party yesterday.
2. The man in black shirt is our manager.
3. My friend began working when he was 17.
4. The table should be laid quickly.
5. Look. Our head-waiter is greeting the guests.

5. Выберите правильный ответ.

1. Will you order... cup of coffee and ... cake for me?

a) the; b) a; c) an; d) -

2. ...me two helpings of salmon please.

a) to bring; b) bring; c) brought

3. I'd like ... to skate.

a) can; b) could; c) be able to

4. Here ... your lunch.

a) were; b) are; c) is.

6. Задайте общий и специальный (к подчеркнутому слову) вопросы к следующим предложениям.

1. He lays tables for lunch at 11 o' clock.

2. Sauerkraut scheme is an old Russian dish.

3. Shashlyk is served everywhere in Georgia.

4. Chicken "Tabaka" is cooked for an hour.

7. Переведите данные предложения на английский язык, обращая внимание на употребление предлогов.

1. Между закуской и вторыми блюдами я ем суп.

2. Рядом с чашкой лежит чайная ложка.

3. На завтрак я пью кофе.

4. На столе лежит скатерть.

5. Мясо подают с гарниром.

6. Она ест рыбу без гарнира.

Перевести на русский язык рецепты приготовления английской выпечки по теме «Хлебобулочные изделия»

Recipe Russian cake with cabbage and eggs

In Russia like to say: "red hut pies". Has long been a favorite dish in Russia were pies with cabbage. They put on a feast in the center of the table and was served to all guests. We offer you a modern Russian cabbage pie and eggs.

Ingredients:

- flour - 1 kg;
- butter – 350 grams;
- water – 2.5 cups;
- yeast – 25 grams;
- milk – 200 ml;
- egg – 5 pieces;
- salt;
- cabbage – 1 large loaf.

Method of preparation

In warm water dissolve the yeast. Divide the flour into 2 equal parts and pound to mix with the swollen yeast. This is the basis for the dough – dough. The resulting mixture ist cover with a towel made of natural material that penetrated through the air, and set aside for 2 hours.

2 beat eggs, adding salt and a spoonful of sugar. A lot to combine with the remaining flour, pre-sifted. To enter into the milk and knead the dough.

The dough is mixed with yeast mixture until smooth. On floured Board knead the dough with oil. Pre-the butter should be frozen. To hit and roll out.

To prepare the filling you need to grind the cabbage with a sharp knife and pour boiling water. In a pan melt the butter, add chopped cabbage and fry until soft.

3 boil hard-boiled eggs, finely chop. Mix them with the cooled cabbage, salt and pepper to taste.

On the rolled out layer of dough evenly put the filling, sumipntg edge and place on a baking sheet.

Bake in a preheated oven at 180-200 degrees for 35-40 minutes.

Bon appetit!

Charlotte Ingredients: 3 eggs 1 cup sugar 1 cup flour 3 apples Method: Wash and dry the apples then cut each one into four wedges, then core and slice. Set aside. In a large bowl mix thoroughly the flour, sugar, and three eggs to form a batter. Line a 3 inch deep baking tray with parchment, greased to prevent sticking. Put the apples in the dish then pour the batter over them. Bake at 180 degrees Celsius for 35-40 minutes till brown and a wooden pick inserted into the cake comes out clean.

Ham and egg sandwich - Ingredients: 4 eggs, hard-boiled 2 tbsp reduced-fat mayonnaise 1 pinch ground black pepper 8 slices wholemeal bread from a large loaf 4 wafer-thin slices roast ham 4 Iceberg lettuce leaves, shredded 4 tomatoes, sliced carrot, celery and cucumber sticks, to serve Method: Shell the hard-boiled eggs and chop them finely. Mix with the mayonnaise and season with ground black pepper. Spread the egg mixture over 4 slices of wholemeal bread, top with a slice of ham, then finish off with the lettuce and tomatoes. Sandwich together with the remaining slices of wholemeal bread. Cut the sandwiches in half. Wrap in cling film and keep chilled until ready to eat. Serve with carrot, celery and cucumber sticks. Tip 1: Use cress or watercress instead of Iceberg lettuce, if you prefer. Tip 2: For a vegetarian version, use 50g grated reduced-fat hard cheese instead of ham. Tip 3: Try topping the ham with some grated carrot or sliced cucumber instead of tomatoes, for a change.

Рецептура приготовления рыбных блюд

1. Выполните письменный перевод текста “Fish and Chips”, обращая внимание на употребление глагола to be, to have.
2. Переделайте первое предложение в вопросительное и отрицательное.

Fish and Chips

Perhaps, the most popular food with the English is fish and chips. There are special

“Fish and Chips” shops and restaurants which sell this food from 11 a.m. until 2 p.m.

and from 5 p.m. until 7 p.m. A shop-assistant puts chips into a paper bag and a piece of fish on the top, then he sprinkles it with vinegar and salt and wraps all this in an old newspaper to keep them warm. You can eat fish and chips in a café or take it away and have them while walking down the street, just like the Londoners do.

1. Ответьте на вопросы к тексту:
2. What is the most popular food with the English?
3. Where can you buy this food?
4. Do you think it is healthy food?

6. Заполните пропуски артиклями (a, an, the), где необходимо:

Here is ... menu. Give me ... corn flakes with ... milk, ... rasher or two of bacon and ... fried eggs. Coffee and ... caviar sandwich, please. I want tea with ... sugar.

7. Поставьте глаголы в скобках в нужном времени и переведите диалоги:

- You (to pass) me the sponge cake, please?
- Certainly. Here it is.
- You (to have) honey or jam?
- Honey, please.

- You (to take) apple or cherry pie?
- Cherry pie, please.
- I (to give) you a little more cheese tart?
- Yes, please.
- I (to bring) you another cup of tea?
- No, thanks.

Комплект заданий для выполнения практических работ
по теме 4. Кухня. производственные помещения и оборудование, проверяемые компетенции ОК
1-5,9,10

1.Переведите с англ.яз на русский:

Glass

Grater

Jug

Juicer

Kettle

Kitchen scales

Knife

Ladle

Meat fork

Microwave

Mincer

Mixer

Napkin

Oven

Oven glove

2. Переведите с русского на англ.яз

барбекю, мангал

миска

хлебница

тарелка для хлеба

буфет

тумбочка

лопатка для торта

банка для круп

стул

ведёрко для шампанского

морозилка

фарфор

сервант

кофеварка

3. Составьте 5 вопросов к тексту:

The specific feature of the USA is its multinationality. In this country, one can meet people from all the corners of the world. This peculiarity has a strong influence on the lifestyle of the USA in general, on the American culture, and, of course on its national cuisine. In fact, the traditional American cuisine is very diverse. It is composed not only of fast food and Coca Cola, as many people believe. Quite the opposite, from year to year more and more Americans choose healthy and natural food – vegetables, meat and seafood. In general, the traditional American cuisine is a mixture of Indian and European (mainly British and Italian) cuisines. Corn, beans, maple syrup, pumpkins are very popular ingredients that can be found in many dishes.

Комплект заданий для выполнения практических работ

по теме 6. Обслуживание посетителей в ресторане, проверяемые компетенции ОК 1-5,9,10

1. Вставьте необходимые слова подчеркните их и переведите предложения:

experienced, hors d'oeuvres, receive guests, a rest, to serve, located, the staff, menu, the suppliers, apprentice, manages, fresh, customers, uniforms, neat and clean, cuisine, recommends, recipes, cash, table-cloths, menu, cutlery

1. Restaurant "Morris" is _____ in a place famous for its theatres and cinemas. 2. The _____ offers a variety of dishes from which the guests can choose. This is called an a la carte menu. 3. The restaurant is closed on Monday because the staff has _____. 4. Mr. Black, the manager, prepares the accounts for _____ and organizes the work for the next week. 5. The main part of his job is to control and coordinate the work of _____ in the dining room. 6. Their job is to take the order and _____ the meal to their guests. 7. Jim the, _____, works two months already and has learned a lot of things at a short time. 8. Today he will make the _____, some of the entrees, main course and dessert dishes. 9. The restaurant is famous for its dishes of Russian _____. 10. All the staff in the dining room- headwaiter, waiters and waitresses- get ready _____. 11. He _____ them special dishes or specialties of the restaurant. 12. _____ always choose the restaurants with good service by waiters. 13. Waiters work with food and serve customers and they must be _____ at all times. 14. The barman is very _____ in wines

and cocktails. He knows a lot of _____ of cocktails and strong drinks. 15. First they wash their hands and change into their _____. 16. Victor counts the money and gives the _____ to the cashier, cleans the tables and then he is free to go home. 17. She plans the menu and _____ the staff in the kitchen. 18. The restaurant hall has modern design with light-blue carpet and walls, black chairs and white _____, sparkling _____ and glasses. 19. All dishes are always _____. 20. Customers like the _____ of this restaurant and the reputation of the place.

2. Вставьте нужные предлоги и переведите предложения.

(at, in, on, of)

- a. Table d'hotel menu offers a limited choice..... dishes.
- b. It is usually used..... restaurants, café, canteens.
- c. The dishes of this menu are served..... this day only.
- d. Judy was the head chef position..... the Country Club.

3. Переведите:

- a. She had plans to be a baker.
- b. Tom is a best cook in our family.
- c. When the position of chef was available, he asked to give it a try.
- d. Unfortunately, many people are still poisoned by food and most worry about becoming sick.
- e. The menu is an important component of food service operations.

4.. Составьте словосочетания:

- 1. Kitchen a) profession
- 2. valuable b) cook
- 3. future c) course
- 4. sanitation d) menu
- 5. skilled e) descriptions
- 6. main f) rules
- 7. to design g) experience
- 8. detailed h) staff

Требования к оформлению: записывать ответы или перевод текста в тетради по иностранному языкам.

Система и критерии оценок результатов текущей аттестации

Письменный перевод текста со словарём

Оценка "отлично" ставится за литературный перевод 100% объема текста. Допускаются 1-2 ошибки, не искажающие содержание текста.

Оценка "хорошо" ставится за эквивалентную передачу 80% объема текста, допускаются 1 - 2 ошибки, не искажающие содержание текста; за эквивалентную передачу содержания 100% объема текста, но с 3 - 5 ошибками, не искажающими понимание текста.

Оценка "удовлетворительно" ставится за безошибочный перевод 60% объема текста; за перевод 80% объема текста и более, содержащий 5 - 7 ошибок, не искажающих понимание содержания текста.

Темы самостоятельных работ.

Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки

См.р. 1 Составление кроссвордов по теме «Продукты питания» (выполнение заданий на закрепление изученного).

См.р. 2 Освоение лексического материала по теме 1, чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений.

Тема 2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала

См.р. 3. Написать сочинение на тему «Работа кухни» (выполнение заданий на закрепление изученного).

См.р. 4. Освоение лексического материала по теме 2, чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений.

Тема 3. Структура меню и рецепты блюд

См.р. 5. Составить меню ресторана.

См.р. 6. Составить меню кафе.

Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование

См.р. 7/8. Выполнение заданий на закрепление изученного: освоение лексического материала по теме 4, чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений. Степени сравнения прилагательных.

Тема 5. Кухонная, сервировочная и барная посуда

См.р. 9/10 Выполнение заданий на закрепление изученного: освоение лексического материала по теме 5, чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений.

Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане

См.р. 11/12/12/14 Составить диалоги по темам: «Заказ столика», «Решение конфликтов».

Тема 7. Система закупок и хранения продуктов

См.р. 15/16 Выполнение заданий на закрепление изученного: освоение лексического материала по теме 7, чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений.

Тема 8 Организация работы бармена и сомелье

См.р. 17/18 Составить диалоги на тему «Обслуживание в баре».

Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд

См.р. 19/20/21/22/23/24 Подготовить презентации по национальным кухням (выполнение заданий на закрепление изученного): освоение лексического материала по теме 9, чтение, перевод текстов.

Критерии оценивания для практических и самостоятельных работ:

Выполнение полного объема работы, 1-2 ошибки по знанию материала, работа выполнена в срок и надлежащим образом оформлена в тетради для самостоятельных и практических работ – оценка «отлично»,

Выполнение 90% объема работы, незначительные ошибки по знанию материала, работа выполнена в срок и надлежащим образом оформлена в тетради для самостоятельных и практических работ – оценка «хорошо»,

Выполнение 70% объема, допущение значительных ошибок по знанию материала, работа выполнена в срок и надлежащим образом оформлена в тетради для самостоятельных и практических работ – оценка «удовлетворительно»,

Выполнение 50% объема работы, значительные ошибки по знанию материала, работа выполнена не в срок и не надлежащим образом оформлена в тетради для самостоятельных и практических работ – оценка «неудовлетворительно».

3.2. Промежуточная аттестация

Дифференцированный зачет по учебной дисциплине проводится с учётом результатов текущего контроля:

- обучающийся имеет менее 30% пропусков практических занятий;
- выполнены и сданы все самостоятельные работы, предусмотренные программой.

Перечень теоретических вопросов по темам (1-й вопрос):

Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки

1. Who runs the Restaurant?
2. Where do the guests leave their coats?
3. What are two main sections of any catering enterprise? Who are at the head of these sections?
4. Is there a separate section in a restaurant for special occasion parties?
5. Where are the cocktails mixed? Who work there?
6. Is there a special person who recommends wines?
7. Who deals with money and bills?
8. What shops is a kitchen divided to?
9. Is there a special section for desserts?
10. What appliances do modern kitchens have?
11. What utensils are used by cooks?
12. Why is it so important to keep the kitchen clean and in order?

Тема 2. Интерьер и оборудование ресторана

1. What information about the restaurant is important, when a person wants to reserve a table?
2. What is the difference btw. the words "kitchen" and "cuisine"?
3. What way can tables be arranged for a many – people party?
4. What shape tables are there in a restaurant?

5. Is there a special place to dance?
6. Where do the guests sit in the bar?
7. What adjectives can you use to describe size, age and general atmosphere of the restaurant?
8. Where is our training restaurant located?
9. Who visits this restaurant?
10. When does it open\ close?
11. Is it expensive? \ How much is a three – course lunch?
12. Describe the interior of “Baltiiski” restaurant.

Тема 2.1. ОВОЩИ

1. How do we call a department where we buy vegetables and greens?
2. Who are vegetarians?
3. What vegetables are planted in our region?
4. Give the examples of exotic vegetables
5. What herbs \ spices are used in culinary?
6. What ways are vegetables cooked?
7. What is the healthiest way to serve vegetables?
8. What does fresh green salad \ Greek salad consist of?
9. What salads can be dressed \ decorated with?
10. What are the most popular vegetable starters in Russia?
11. What is your favorite fresh vegetable?

Тема 2.2. Мясо

1. What is the name of the shop where we buy meat?
2. How do we call the meat of a cow\ pig\ sheep\ horse?
3. What is the old Russian festive pork dish? How is it served?
4. Why is it so important to eat meat?
5. What kinds of poultry do you know?
6. What are the most common ways of cooking duck and goose?
7. How chicken can be cooked?
8. What offal is?

9. What game can be found in our forests?
10. What are the popular Russian cold starters?
11. What kind of meat and poultry is favorite in your family?

Тема 3. Рыба, морепродукты

1. What store do you go to buy seafood and fish?
2. What fish are Russian rivers rich in?
3. They say, people should eat fish. Why?
4. What is the most popular sea fish?
5. What are the best ways of cooking fish?
6. How pike perch is most often cooked?
7. What kinds of seafood do you know?
8. Is there a special way of eating oysters\lobsters?
9. What seafood is Russia famous for?
10. What kinds of fish have black \ red caviar?
11. What is the traditional way of serving caviar in Russia?
12. What fish and seafood dishes are your favorite\ you cook at home?

Тема 3. Фрукты, ягоды

1. What fruit \ berries are the richest in vitamins?
2. What kinds of fruit are planted in our region \ in the South of our country?
3. What are the garden \ forest berries?
4. What is the best way to store berries?
5. What jam is advised to drink with tea when you catch a cold?
6. What exotic fruit can you find in a supermarket? \ Do you often buy them?
7. What is the most delicious to your opinion?
8. What are sweet \ sour fruit and berries?
9. Do you often cook fruit salad? What ingredients do you need?
10. How can fruit salad be dressed?
11. What will you put into fresh fruit basket for yourself?
12. What nuts do you know? Which do you like? Where do you use them?

Тема 3. Меню

1. Who is responsible for creating menu in the restaurant?
2. What is the definition of “MENU”?
3. What types of menu exist in cafes and restaurants?
4. What does table de hote menu usually consist of?
5. What does it mean: “free choice menu”
6. Where can we find special menu for children? What dishes does it include?
7. What is the difference between table de hote and a la carte menu?
8. What sections does standard a la carte menu have?
9. What is another name for starters?
10. Is it possible for the restaurant to combine both types of menu?

Тема 3. Закуски

1. What are the most popular Russian starters?
2. What pickles can you offer to the guest??
3. What does the plate of meat assorted contain?
4. What jellied dishes can you offer?
5. What kinds of fish can you see on a plate of fish assorted?
6. How is herring served?
7. What does the seafood cocktail consist of?
8. What herbs and vegetables can you put in a fresh vegetable salad?
9. Which vegetables are good to stew? Give examples of dishes.
10. Are there any starters made from chicken?

Тема 3. Супы

1. What country is clear soup originated from?
2. What and how is bullion served?
3. What are the most famous Russian soups?
4. What sorts of fish are better for “ucha”?
5. What sorts of meat are usually used for “Solianka”?
6. How do Russians dress “Okroshka” with?

7. What are the ingredients of Beetroot soup? \ How is it decorated?
8. What other cold soups do you know?
9. What is the difference between Russian and Ukrainian Borsch?
10. What soup made of lamb do you know?
11. What soup is your favorite?
12. Do you cook cold soups in your family in summer?

Тема 3. Горячие блюда

1. What poultry is traditionally served stuffed? \ What fillings are used?
2. What are the ingredients of Chicken Kiev?
3. How is Chicken Kiev cooked and served?
4. What is the best mince for cutlets?
5. What is the origin of Beef Stroganov?
6. How can beef steak be cooked?
7. What pork main dishes can you offer?
8. What dishes made from offal (What offal) are served in restaurants?
9. How is pike usually cooked?
10. What ways of cooking are good for fish? Give the examples of dishes.
11. How can you cook potato for a side dish?
12. Is there a special section for side dishes?
13. What side dish is good with chicken\ fish\ meat?
14. What is your favorite main \ side dish?
15. What meat or poultry is more often cooked in your family?

Тема 3. Десерты

1. What pastry desserts are the most popular in restaurants?
2. What kind of dough is used for “Profiteroles”\”Napoleon”\Charlotte????
3. What country is Tiramisu from? \What is it made from?
4. Give the definition for”Soufflé” , “Parfe” , ”Mousse”.
5. What is it “flan”? What fillings are used for it?
6. What kinds of ice cream or other cold desserts can you offer?

7. How can ice – cream be decorated?
8. What nuts are used for pastry desserts?
9. What fruit and berries are mostly used for desserts?
10. What desserts are refreshing?
11. Which dessert will you choose for yourself?

Тема 4. Здоровое питание

1. Which is healthy \ low fat foods \ fatty foods \ junk food?
2. What food and drink would be suitable for a vegetarian?
3. What will you recommend to eat and drink people who want to keep to the diet?
4. Which food contains a lot of calories?
5. What kinds of food are rich in vitamins?
6. How many types of cheese do you know? Give the example, and a country of origin.
7. What cereals are the healthiest? \ less healthy?
8. What kinds of dishes can cereals be used for?
9. Do you like dairy produce? \ Which is your favorite?
10. How eggs can be cooked?
11. What do you usually have for breakfast?
12. Do you cook anything special for Sunday breakfast?
13. What dishes can you recommend your guest for breakfast?

Тема 4.1. Напитки

1. How do we call the drink that is served before the meal?
2. What is the best aperitif? \ are there strict rules?
3. How do we call a drink that is served after the meal?
4. What kind of drink is it? Give the examples.
5. What are two main groups of drinks?
6. How are they further subdivided?
7. What type of beer can you offer the guest?
8. What kind of drink do you usually choose when you are at the party?
9. What do you prefer drinking in a hot summer day?

10. How do Russians \ Englishmen drink tea?

11. What hot drink do you have for breakfast?

Тема 4.2 Карта вин

1. Is there a special separate menu for beverages?

2. In what order are all beverages listed there?

3. Are soft drinks included in the Wine list?

4. What is the difference between long and short drinks?

5. Is there a special person in a restaurant who recommends wines?

6. Do all restaurants have a position of a Wine waiter?

7. What exactly does he do?

8. Does he attend guests at the bar desk?

9. Who looks after wines in a cellar?

10. What is a bartender responsible for?

11. Who runs the bar?

Тема 4.3 Крепкие алкогольные напитки

1. What are the most well known hard drinks?

2. Is there a difference between brandy and cognac?

3. What is cognac\ brandy made from?

4. What are the most famous countries producing cognacs?

5. When are these drinks served usually?

6. What is the temperature of serving?

7. Is there special glassware for cognacs?

8. What is special in serving Tequila?

9. What countries produce Whiskey?

10. What is the country of Whiskey origin?

11. How is it served?

12. What is the name of a glass for Whiskey?

13. What is it "Pastis"?

14. How and when is it served?

Тема 4.4. Ликеры

1. They say "liquor is a drink for women", why?
2. Who and where was this drink created by?
3. What are the ingredients of any liquor?
4. What are three main types of this drink? (hard, dessert and cream)
5. What is their spirit content?
6. When are they served?
7. How are they served?
8. What is special about "Bitters"? (Becherovka)
9. Give the examples of fruit\ nut\ egg\ cream liquors.
10. What liquor is made from artichoke?
11. Where else is this beverage widely used?

Тема 4.5. Вина

1. How many types of wine do you know? \ what are they?
2. What is the native country of Champaign?
3. What glasses are used for this drink?
4. How and when was wine created?
5. What are the most famous countries, producing wines?
6. What regions in Russia are well known for their grape....(виноградники)
7. What is the difference between sparkling and table wines?
8. What glasses are used for white\ red\ rose\ fortified wines?
9. What is the temperature of serving?
10. Which wine will you recommend with meat\ fish\ poultry\ cheese?
11. When is fortified wine served?
12. What is the spirit content of these drinks?
13. What is your favorite wine?

Тема 4.6 Слабоалкогольные и безалкогольные напитки

1. What is cider made from?
2. Why is beer so popular nowadays?

3. What is beer made from?
4. What countries produce perfect beer?
5. What types of beer can you offer the guest?
6. How is beer served?
7. How are non alcoholic drinks subdivided?
8. What is the difference between “Russian “and “English” tea?
9. What types of coffee can you offer?
10. What hot drink do you prefer and how do you drink it?
11. How are juices served?
12. What vegetables are used for making juices?
13. What is your favorite juice?
14. What kinds of mineral water do you know?

Тема 5. Работа бара

1. What is the main bar equipment?
2. What is shaker for?
3. What does a barmen use to sieve the liquids?
4. Why cocktail was given such name?
5. What types of cocktail do you know?
6. What is it a “rainbow” cocktail?
7. How are long drinks served?
8. Where are long drink cocktails mixed?
9. What juices are used for making cocktails?
10. Give the examples of hot long drinks, describe the recipe.
11. Give the examples of nonalcoholic cocktail, describe the recipe.
12. How do you mix milk shake?
13. What is the way of making “Bloody Mary”? Is it a short drink?

Тема 6. Столовый этикет

1. What is the first thing that a waiter lays on the table?
2. Is there a strict rule how to fold and where to put a napkin?

3. What is there in the middle of the table?
4. Is it always necessary to put an ashtray on the table?
5. What is the right position of fork and knife?
6. What is the order of arranging the fish and meat cutlery?
7. Do you place anything on a side plate?
8. How can you decorate the table in the evening or on a special occasion party?
9. How do you arrange the table for breakfast?
10. How should you behave yourself at the table in the restaurant?

Тема 6.1. Особенности организации банкета

1. What does it mean “Stand – up dinner”?
2. Give the definition of “Banquette”
3. What sort of dishes are usually served on a “stand – up dinner“?
4. Who is responsible for arranging these events?
5. Is Banquette menu a la carte or a sort of table de hote menu?
6. How can you arrange tables for a banquet?
7. How many people serve such dinner?
8. What is usually discussed beforehand?
9. Give the example of banquet \ “stand – up dinner” menu.

Тема 6.2. Урегулирование проблемных ситуаций

1. Whose duty is to solve problems in the restaurant?
2. What sort of complaints might the guest have in the dining room?
3. What should the waiter do if the drink is cold?
4. Why sometimes the service is slow?
5. Who is responsible for the quality of food?
6. What sort of complaints may be about the quality of food?
7. How should you apologize if you were mistaken?
8. What are the ways of paying the bill?
9. Why should the waiter be careful, when the guest pays by credit card?
10. When does the waiter bring the bill?

Тема 8. Должностные инструкции работников ресторана

1. Who runs the restaurant?
2. Who is responsible for the work of the dining room and a private dining room?
3. Who deals with complaints and reservations?
4. Is there a special person who recommends wines?
5. Does the bartender bring cocktails to the table?
6. What do the waiters and waitresses do?
7. Who do guests pay the bill when they are in a canteen\ café\ restaurant?
8. Who is at the head of the kitchen?
9. Who makes desserts?
10. If the restaurant is in a hotel, what department does it answerable to?
11. What else does this department control?

Тема 8.1. Устройство на работу

1. Where can you find the advertisement when you are looking for the job?
2. How do you prepare for the interview with an employee?
3. How should you behave yourself while the interview?
4. How should you be dressed?
5. What written documents should you present when you apply for the job?
6. What is the difference between covering letter and CV?
7. What information does resume include and what is the order of it?
8. Would you like to get the position of a manager?
9. Would you like to have a part – time or a full time job?
10. What shift do you like working?
11. What job conditions would you like to have?
12. How much would you like to earn?
13. What salary do you think will be enough for you?

Тема 9. Русская кухня

1. What is Russian cuisine world wide famous for?

2. What fillings can be stuffed pies with?
3. What's the name of the open pie?
4. Why do Russians like soups?
5. What cold soups are served in Russian restaurants? Describe them.
6. Do you know old festive Russian dishes?
7. What are the most favorite starters?
8. Which of them do you like most\ is served at your home?
9. How do Russians serve mushrooms?
10. What ingredients do jellied dishes contain?
11. What dairy produce is popular in Russia?
12. Describe the recipe of Gurievskaya Kasha.
13. What is Zbiten made from?
14. What non alcoholic beverages can you offer to the guest?

Тема 9.1 Азиатская и восточная кухни

1. What is the order of serving dishes in China?
2. How do Oriental people eat? \ do they use forks and knives?
3. What is special about Chinese cooking?
4. What are the most famous Chinese dishes?
5. How do Japanese arrange the table?
6. What is Sushi made from?
7. Do you like Oriental cuisine\ which do you prefer?
8. Are Georgians hospitable people?
9. What drinks are the most popular in Georgia?
10. What kind of meat is mostly used in Georgian cuisine? \ why?
11. What spices and herbs do they use?
12. Describe the recipe of shashlik\ lula – kebab or any other well – known Georgian dish.

Тема 9.2. Европейская кухня

1. What do you know about English tradition of tea drinking?
2. Do you know about old English dish Sheppard's Pie?\ How is it cooked?

3. What drink is Scotland and Ireland famous for?
4. What French terms come to restaurant?
5. Who is a creator of clear soup?
6. How many cheeses do French have? What are the most famous?
7. Where does real Champaign come from?
8. What is Italian cuisine famous for?
9. Is it rich in spices?
10. What are the Germans' most favorite dishes?
11. When do they have beer festival?
12. What sorts of German beer can you recommend?

Тема 9.3. Славянская кухня

1. What is Ukrainian cuisine famous for?
2. What is the difference between Russian and Ukrainian Borsch?
3. What is the most famous dish made of pork? \ how is it served?
4. What is the name of hard Ukrainian drink?
5. What pastries do they like cooking?
6. Is Bulgarian cuisine rich in vegetable dishes?
7. What herbs and spices do they use?
8. What countries influenced Bulgarian cuisine?
9. Do they prefer fat or lean dishes?
10. What sort of cheese do Bulgarians prefer?

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он полно излагает изученный материал, обнаруживает понимание материала, обосновывает суждения, демонстрирует способность применить полученные знания на практике, привести примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно .

- оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки “5”, но допускаются 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

- оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но: излагает материал неполно и допускает неточности в употреблении необходимой профессиональной лексики, не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

-оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в употреблении лексики, беспорядочно и неуверенно излагает материал.

Образцы текстов для чтения и перевода (2-ой вопрос)

Starters:

- Vienna - style salad (asparagus, boiled tongue, green peas, cream, dill), dressed with mayonnaise.
- Liver pate (beef liver, onion, carrot, butter), decorated with butter and egg.
- Eggs "Benedict" (poached egg on fried slice of bread with bacon or salmon), served with Holland sauce on the top (yolk, butter, lemon juice, water, salt, pepper)

Soups:

- Beetroot soup(boiled beetroot, potatoes and egg, fresh cucumber, green onion, dill, parsley), served cold with sour - cream.
- Lobster soup served with croutons.

Main dishes:

- Baked mackerel stuffed (grated carrot, boiled potatoes, dry mustard, parsley, lemon), served with rice and marinated sweet pepper and hot chili pepper.
- Scottish - style egg in mince (boiled egg, wrapped in minced beef with mustard, coated in bread crumbs, fried in oil), served with sweet sauce.

Side dishes:

- Spicy potatoes with peas (green chili pepper, olive oil, cumin, ginger, potatoes, peas, chopped coriander).

Deserts:

- Curd pancakes, served with honey or sour cream.
- Blueberry dessert, served with whipped cream.
- Grapes with mint (halves of grapes, mint liquor, covered with sour – cream and brown sugar), served immediately after preparing with a mint leave on the top.

Egg and cereal dishes:

- Spanish omelet with mushrooms (eggs, boiled potato, champignons, onion, tomato, bacon, butter), served with grated cheese and vegetables.
- Buckwheat kasha with milk

Вариант 2

Menu

Starters:

- Black caviar, served with butter and toasts
- Cold meat assorted (ham, cold boiled veal, tongue, sausage, chicken roll), served with fresh cucumber, tomato, lettuce leaf, horseradish and mustard.
- Curds with tomato (tomato, filled with curds with garlic, tarragon and freshly ground black pepper), served chilled.

Main dishes:

- Vegetable Golubtsy - Cabbage rolls(carrot, onion, celery and parsley mince wrapped in a cabbage leaf, stewed with tomato), served in a casserole
- Fried octopus, served with grated cheese.
- Herring in cabbage leaf (herring stuffed with mint leaf, wrapped in cabbage leaf, baked in foil),

served with sauce (cream, garlic and lemon).

- Hare with mushrooms (hare, onion, garlic, champignons), served in saucemade from sour - cream, dry red wine, pepper, cloves and dry spicy herbs.

- Chicken fillet with vermouth, served with fried mushrooms and onion on the top, decorated with parsley

Side dishes:

Boiled new potatoes with dill.

Deserts:

- Blueberry dessert, served with whipped cream.

- Fresh peach with mint and bay leaf syrup (sugar, mint, bay leaf, lime juice), served chilled with whipped cream and biscuits.

Milk and cereal dishes:

- Fried cheese (slices of cheese, coated in egg and bread crumbs, fried in oil), served with herbs and fresh tomato.

- Goorievskaya kasha (layers of semolina kasha, jam, baked milk, nuts, candied fruit, butter, sugar).

Вариант 3

Complaints.

Restaurant is a place, where people arrange the parties, celebrate anniversaries, have business meetings or just have meals. Guests want to relax and enjoy themselves, listen to music and dance. Unfortunately, sometimes people meet with problems and they have to complain. F. e. the table where they sit may stand on a droughty spot and the music is too loud. At weekends when the restaurant is short staffed the service is very slow or the waiter may be not very polite or even rude. Another complaint is that the plate or cutlery is dirty or there is a lipstick on the glass. A waiter may forget to bring something f. e. a napkin or an ashtray. Fizzy drinks may be flat or warm, a bottle may be uncorked. Coffee or tea may be cold. And at last the bill may be wrong. Of course the quality of food is most important thing at the restaurant. But the dish may be uneatable: meat is tough, under or overdone, it may taste bad: too salty, spicy or vinegary. The bread may be stole. The heard waiter must solve any problem that may happen: to change the dish, to improve the mistake and apologize.

Вариант 4

Methods of cooking

Cooking is a heat treatment of food to make it edible. Many products can not be eaten raw. Meat, fish and vegetables are usually cooked. Some fruits are not cooked, but some, such as apples, pears and currants, may be used in pies or to make desserts. Fruits are also cooked to make jams, jellies and marmalade.

The 4 basic ways to cook food are:

heating in a liquid (boiling, stewing)

heating in fat or oil (frying)

heating in steam (steaming)

heating by dry heat (baking, roasting, grilling)

3 Cooking any dish is easier if you are familiar with its ingredients. The most important thing you need

to know before you start is how to be a careful cook. Always wash your hands before handling food. Thoroughly wash all raw vegetables and fruits to remove dirt. Wash uncooked poultry, fish and meat under cold water. Use a cutting board when cutting up vegetables and fruits. Don't cut them up in your hand. If you have long hair, tie it back before you start cooking. If you get burned, hold the burn under cold running water.

Вариант 5

Menu

Starters:

Cold asparagus with green sauce (parsley, dill, green onion, lemon juice, olive oil, mustard).

Jellied sturgeon, served with horseradish.

Curds pate (curds, milk, mustard, cumin, butter, pepper), served chilled.

Soups:

Milk soup with pumpkin, served with sugar and toasts.

Main dishes:

Fried trout, served in a frying pan, decorated with chopped herbs.

Grilled scallop, served with toasts and butter.

Home - style duck (duck, onion, potato, bay leaf, pepper), served in a pot.

Lamb baked with aubergine (lamb ribs, white wine, onion, tarragon, tomatoes, aubergine), served with olives.

Golubtzi (minced beef with rice and onion, wrapped in a cabbage leaf, stewed with spices)

Spaghetti with "Béchamel" sauce (milk, butter, flour).

Side dishes:

Pumpkin, stewed with apples and spices.

Cauliflower gratinated

Deserts:

"Baskets with sweet cherry" (sugar pastry, sweet cherry, curds whipped with whites and sugar), served chilled.

Cheesecake with honey

Rhubarb dessert (pieces of rhubarb stem, boiled with dry white wine, lemon juice and sugar), served chilled with whipped cream and biscuit crumbs.

Вариант 6

Menu

Starters:

Crab salad with corn, dressed with mayonnaise.

Curds pate (curds, milk, mustard, cumin, butter, pepper), served chilled.

Jellied game (hazel grouse, partridge, woodcock, pheasant)

Curds with fresh herbs (lettuce, spinach), served with cold sour – cream and parsley.

Soups:

Milk soup with pumpkin, served with sugar and toasts.

Main dishes:

Macaroni (pasta) with eggs (boiled macaroni, milk, eggs baked), served with butter.

Chicken Kiev (chicken breasts stuffed with green butter, coated in bread crumbs, fried), served with fried potato and green peas or marinated fruit.

Cutlets with cheese (minced beef and pork, onion, cheese, egg, coated in bread crumbs, fried, served with fried potato).

Pike perch with vegetables, stewed in champagne (courgette, potatoes, carrot, bell pepper).

Herring in cabbage leaf (herring stuffed with mint leaf, wrapped in cabbage leaf, baked in foil), served with sauce (cream, garlic and lemon).

Christmas goose (goose filled with spices and chopped herbs, roasted with apples), served with apple sauce.

Deserts:

- Dessert "Tenderness" (pieces of kiwi, orange, apricot and dates with chilled sauce made from apricot sauce, honey, white dry wine and shredded pistachios).

- Swedish apple pie (apples, butter, almond, raisins, rum, sugar, cinnamon, fresh white bread crumbs), served warm with custard.

- Festive cherry in Chou pastry (cherry stuffed with chopped nuts, rum, sugar and cocoa, wrapped in pastry, fried, then coated in cocoa with sugar).

- Jellied game (hazel grouse, partridge, wood cock, pheasant)

Вариант 7

Fish dishes

The best-known and probably the most popular fish dish served in a Russian restaurant is monastery-style sturgeon. Pieces of sturgeon are baked with mushrooms and sour cream. Another appetizing dish is sturgeon Tzar-style shashlik with tartar sauce, olives and green lemon. Before frying the sturgeon pieces are marinated in white wine with onions and lemon. This makes the fish particularly tender.

Beyond all praise are pike-perch rolls. Pieces of the fillet are first coated with salmon mousse and then wrapped in dough and baked. The rolls are served with potatoes and cauliflower. Another way to prepare pike-perch is to fry the pieces in beer dough.

The fish dishes also include boiled sturgeon and horseradish in kvas, trout filled with mushrooms and cheese and carp baked with mushrooms. Fried or steamed salmon dishes are also delicious.

Вариант 8

Hard drinks

- Canadian whisky is made in charred oak barrel and causes lightness in body; has the flavour of corn and barley.

- Kahlua is Mexican liqueur made from coffee beans and have vanilla aroma.

- Cointreau is brandy made from triple sec and orange Curacao.

- Curacao triple sec is made from bitter orange peel. Rum, spices and sugar are added.

- Classic Walker, a short drink, made from Black Label Scotch whisky, soda water and fresh lime juice.

- Apple Blow, long drink, made from Applejack brandy, lemon juice, egg white, powdered sugar, apple juice and club soda.

- Ramos Fizz, long drink, made from Old Tom Gin (made from grain), cream, fresh lemon juice, fresh egg white, club soda, powdered sugar, orange flower water, fresh lime juice.

Вариант 9

The Quick Trick

Liqueurs are for nuts (hazelnuts, almonds), cordials are for fruit (lemon, orange, etc). And schnapps—well, just remember, they're not sweetened.

If you're looking for a basic rule, remember this: Cordials are liquors made from fruit or fruit juice, while liqueurs are alcoholic drinks made from seeds, herbs, or nuts. So Triple sec, Sloe gin, Grand Marnier, Cointreau, Curaçao, Brandy, Kir, Framboise, and Chambord are cordials. On the other hand, Jägermeister, Pernod, Kahlúa, Amaretto, Frangelico, Strega, and Chartreuse are liqueurs. (Beware! In England, the word cordial usually refers to a sweetened drink that is not alcoholic—Rose's Lime Cordial is an example.)

While the difference between liqueurs and cordials isn't always clear, the one between aperitifs and digestives is. Aperitifs are drunk before dinner, to help stimulate the appetite. Classic aperitifs include the Martini, the Manhattan, the Old-Fashioned, and the Sidecar. Digestives are, obviously, to aid digestion, and are drunk after dinner. You can also finish your meal with one of these digestives : the White (or Black) Russian, the Brandy Alexander, Kahlúa, the Grasshopper, Daiquiri, Amaretto, port, or cognac.

Вариант 10

Types of coffee

Café au lait, "coffee with milk" in French, is a French coffee drink. The meaning of the term differs between Europe and the United States; in both cases it means some kind of coffee with hot milk added, in contrast to white coffee, which is coffee with room temperature milk or other whitener added.

Cappuccino is an Italian coffee drink prepared with espresso, hot milk, and steamed-milk froth. cappuccino is a coffee drink topped with foamed milk.

Espresso is a concentrated beverage brewed by forcing hot water under pressure through finely ground coffee. Espresso often has a thicker consistency, a higher concentration of dissolved solids.

Greek frappé or Café frappé (Greek: φραπές, frapés) is a foam-covered iced coffee drink made from instant coffee.

Latte, meaning "coffee and milk" in Italian, is a coffee drink made with espresso and steamed milk.

Sankais a brand of decaffeinated coffee, sold around the world, and was one of the earliest decaffeinated varieties.

Apple cider, sometimes soft or sweet cider, is the name used in the United States and parts of Canada for an unfiltered, unsweetened, non-alcoholic drink made from apples. It is opalescent, or opaque, due to the fine apple particles in suspension, and may be tangier than conventional filtered apple juice, depending on the apples used.

Вариант 11

The Smoke over the Water

20 ml –gin

100 ml-dry Champagne

20 ml-freshly squeezed lemon juice

20 ml-liquor Thrill Sec (Quantro)

Preparation

If you want to surprise your girlfriend – this is a chance!

Put two cubes of ice into a cocktail glass and add gin and Champagne. Put it aside. Take a short glass. First, pour juice into it. Then pour liquor carefully using a bar spoon. Juice and liquor density is different so they make two layers. Then fire the liquor!

Finally, pour the firing mixture carefully into the cocktail glass with gin and Champagne.

Вариант 12

How to eat meat, chicken and chops.

Meat is cut with a knife and fork. If a platter of meat is passed to you, take only one large slice or two small slices at one time. You may take more meat when the platter is passed again.

Pork, lamb and veal chops are eaten with a fork and knife. Spear the plump end of the chop with your fork and cut out the centre part. Then cut and eat this part, one or two pieces at a time. With your fork and knife, get as much meat as possible from the remaining bone. If there is a frilled paper panty on the bone, you may hold onto it with your fingers and take out the meet with a fork.

At picnics and barbeques, fried chicken is eaten with the fingers. A knife and fork are used at other times. Spear the chicken with your fork, and with the

knife strip the meat from the bones. Whatever meat you can't get with your fork and knife should be left on the bone. Gnawing on the bone is suitable only for the most informal occasions. Other birds, such as duck, pheasant, Rock Cornish hens, are eaten with a knife and fork

Критерии оценки:

Задание 1

- раскрыты все главные аспекты темы
- наблюдается большое разнообразие словарного и грамматического строя речи
- присутствует небольшое количество грамматических ошибок, встречающихся главным образом при попытке использования сложных грамматических конструкций.
- тема изложена ясно, логически последовательно, с использованием разнообразных союзов, вводных слов и т.п.

5

«отлично»

- стиль изложения в целом соответствует поставленной задаче.
- характер изложения темы полностью соответствует ожиданиям экзаменатора.

Задание 2

- перевод осуществлен без пропусков и произвольных сокращений текста оригинала, не содержит фактических ошибок. Терминология использована правильно и единообразно. Перевод отвечает системно-языковым нормам и стилю языка перевода.

Задание 1

- раскрыты все главные аспекты темы
- наблюдается разнообразие словарного и грамматического строя речи
- присутствует небольшое количество грамматических ошибок, встречающихся главным образом при попытке использования сложных грамматических конструкций.

4

«хорошо»

- тема изложена достаточно ясно, логически последовательно
- стиль изложения в целом соответствует поставленной задаче.
- характер изложения темы соответствует ожиданиям экзаменатора.

Задание 2

- перевод осуществлен без пропусков и произвольных сокращений текста оригинала, содержит незначительные стилистические ошибки. Терминология

использована правильно и единообразно. Перевод отвечает системно-языковым нормам и стилю языка перевода.

Задание 1

- не раскрыты главные аспекты темы.
- наблюдается небольшое разнообразие словарного и грамматического строя речи
- присутствует достаточно большое количество грамматических ошибок.
- тема изложена без логической последовательности.
- стиль изложения не соответствует поставленной задаче.

3

«удв.»

Задание 2

- перевод осуществлен с пропусками и произвольными сокращениями текста оригинала, содержит фактические ошибки. Перевод недостаточно отвечает системно-языковым нормам и стилю языка перевода.

Задание 1

- тема не раскрыта.
- отсутствует разнообразие словарного и грамматического строя речи
- присутствует большое количество грамматических ошибок.
- стиль не соответствует поставленной задаче.
- характер изложения темы полностью не соответствует ожиданиям экзаменатора.

2

«неуд».

Задание 2

- перевод осуществлен с пропусками и произвольными сокращениями текста оригинала, содержит фактические ошибки. Терминология использована неправильно. Перевод не отвечает системно-языковым нормам и стилю языка перевода.

3.3. Методические рекомендации по оцениванию сформированности компетенций по результатам промежуточной аттестации

Форма проведения промежуточной аттестации по учебной дисциплине ОП. 07 Иностранный язык в профессиональной деятельности дифференцированный зачет

Оценочный лист сформированности компетенций

Код	Название	Оценка сформированности компетенции (части компетенции),
-----	----------	--

компетенции	компетенции	относимых к дисциплине			
		Неудовлетворительно (не зачтено)	Удовлетворительно (зачтено)	Хорошо (зачтено)	Отлично (зачтено)
...
В целом по дисциплине					

ЗАДАНИЯ К ЭКЗАМЕНУ

Задания:

- 1) Прочитайте и переведите текст письменно.
- 2) Выполните после текстовые упражнения.
- 3) Составить словарь профессиональных терминов - 10 слов и выражений.

Рекомендации по выполнению задания по чтению и переводу текста профессиональной или страноведческой направленности.

Этапы работы:

1. Полностью прочитать текст и уяснить его смысл.
2. Повторно прочитать текст с использованием рабочих источников информации.
3. Сделать черновой перевод, работая последовательно над логически выделенными частями текста.
4. Отредактировать получившийся текст, обращая внимание на смысл, стиль, единообразие и логику изложения.

Выполняя технический перевод, стоит помнить, что:

- если мысль можно выразить по-разному, надо выбирать самый простой и лаконичный вариант;
- с заголовком следует работать в последнюю очередь, ведь в нем заключена суть текста;
- названиям и терминам необходим строгий, однозначный перевод.

Критерии оценивания чтения:

При оценке чтения учитываются следующие критерии:

- свободное чтение вслух;
- соблюдение правил чтения;
- умение выделить опорные смысловые блоки в отрывке;
- выделения логических связей в отрывке;
- соблюдение интонационного рисунка, свойственного иностранному языку.

За каждый из критериев 1 балл. Итого 5 баллов.

Критерии оценивания письменного перевода

Письменный перевод оригинального специализированного текста с иностранного языка на родной является эффективным способом контроля полноты и точности понимания.

При оценке письменного перевода учитываются следующие критерии:

- научный стиль перевода;
- точность и эквивалентность перевода;
- свободное владение профессиональной терминологией;
- соблюдение всех структурно-грамматических категорий при передаче информации.

В соответствии с уровнем выполнения задания студент может получить следующее количество баллов:

- 5 баллов – соответствие вышеперечисленным критериям в полном объеме;
- 4 балла – научный стиль не выдержан, основные структуры текста переданы частично;
- 3 балла – языковые средства использованы некорректно, нарушена логическая последовательность перевода, потеряно структурно- семантическое ядро текста;
- 2 балла – не соблюдены основные критерии, студент не имеет достаточного знания лексического материала по специальности.

Критерии оценивания послетекстового задания:

- 3 балла – выполнено 90 - 100% от всего задания;
- 2 балла – выполнено 80 - 90% от всего задания;
- 1 балл – выполнено 70 - 80% от всего задания;
- 0 баллов - выполнено меньше 70%.

Критерии оценивания лексического задания:

Каждый термин оценивается в 1 балл, максимальное количество баллов – 10.

Общее оценивание.

По заключению проведения испытания количество баллов выставляется с учетом вышеперечисленных критериев и выводится средний балл по 4-х балльной системе:

21 - 23 баллов – "отлично";

17 - 20 баллов – "хорошо";

13 - 16 баллов – "удовлетворительно".

Ниже 12 баллов – "неудовлетворительно".

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области
«Базарнокарабулакский техникум агробизнеса»

<p>СОГЛАСОВАНО Председатель МК _____/ Г.В. Суслова / подпись И.О. Фамилия</p> <p>Протокол № от "___" _____ 2019 г</p>	<p>КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА (экзамен)</p> <p style="text-align: center;">Билет № 1</p> <p>Дисциплина "<u>Английский язык</u>" Шифр группы <u>1ПК-Н</u> Преподаватель _____/Шалакова О.В./ И.О. Фамилия</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ</p> <p>Зам. зав. по УМР _____/ О.В. <u>Шалакова</u> / подпись И.О. Фамилия от "___" _____ 2019 г.</p>
--	---	---

1. Прочитайте и переведите текст, выполните задания.

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

2. Заполните пропуски.

Factfile on _____ food.

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

Spices/souses/dips: _____

Traditional cooking technique/pot: skewered meat, grilled on an open fire.

Habits and customs: _____

Typical dishes: _____

Typical drinks: _____

3. Ответьте на любые 5 вопросов о себе. Запишите вопросы и ответы в форме диалога.

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

4. Заполните резюме.

Resume

Surname _____

First name _____

Address _____

Telephone number _____

Age _____

Sex _____

Date of birth _____

Nationality _____ Marital
 status _____
 Occupation _____
 Interests _____
 Signature _____
 Date _____

5. Заполните пропуск нужной формой глагола have + существительное из приведенных ниже. Обратите внимание на то, что в сочетаниях типа have breakfast / lunch артикль не используется (no have a meal).

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

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

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
 государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
 Саратовской области

«Базарнокарабулакский техникум агробизнеса»

СОГЛАСОВАНО Председатель МК _____ / Г.В. Суслова / подпись И.О. Фамилия Протокол № от "___" _____ 2019 г	КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА (экзамен) Билет № 2 Дисциплина " <u>Английский язык</u> " Шифр группы <u>1ПК-Н</u> Преподаватель _____ /Шалакова О.В./ И.О. Фамилия	УТВЕРЖДАЮ Зам. зав. по УМР _____ / О.В. <u>Шалакова</u> / подпись И.О. Фамилия от "___" _____ 2019 г.
---	--	---

1. Прочитайте и переведите текст.

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

2. Заполните пропуски.

Factfile on _____ food.
 Typical meal: _____
 Spices/souses/dips: _____
 Traditional cooking technique/pot: barbacoa.
 Habits and customs: _____
 Typical dishes: enchilada.
 Typical drinks: _____

3. Найдите в правой колонке русские эквиваленты английских слов и словосочетаний.

1. pre-dinner cocktails	a. сливочные коктейли
2. coco-nut sprinkle	b. высокое содержание алкоголя
3. ingredients	c. аперитив
4. shot cocktails	d. слоистый (слоями)
5. to be mixed	e. рюмка
6. high alcohol content	f. дообеденный коктейль

	7. to be served as a dessert	g. стимулировать аппетит
	8. sweet liqueur	h. крепкий и чистый алкоголь
	9. aperitif	i. подаваться перед едой
	10. layered	j. ингредиенты
	11. creamy cocktails	k. сладкий ликер
	12. small glass	l. кокосовая стружка
	13. to be served before eating	m. подается в качестве десерта
	14. stimulate the appetite	n. коктейли, которые пьют залпом
	15. strong and clear spirit	o. быть смешанным (смешивать)

4. Заполните резюме.

Resume

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

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
 государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
 Саратовской области
«Базарнокарабулакский техникум агробизнеса»

<p>СОГЛАСОВАНО Председатель МК _____ / Г.В. Суслова / подпись И.О. Фамилия</p> <p>Протокол № от "___" _____ 2019 г</p>	<p>КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА (экзамен) Билет № 3 Дисциплина "<u>Английский язык</u>" Шифр группы <u>1ПК-Н</u> Преподаватель _____ /Шалакова О.В./ И.О. Фамилия</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ Зам. зав. по УМР _____ / О.В. <u>Шалакова</u> / подпись И.О. Фамилия от "___" _____ 2019 г.</p>
---	---	--

1. Прочитайте и переведите текст.

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

2. Заполните пропуски.

Factfile on _____ food.
 Typical meal: _____.
 Spices/souces/dips: ginger, garlic, cloves and peppers, soy, oyster, yellow bean sauce.
 Traditional cooking technique/pot: barbacoa.
 Habits and customs: _____
 Typical dishes: _____

Typical drinks: green tea.

3. Ответьте на любые 5 вопросов о себе. Запишите вопросы и ответы в форме диалога.

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

4. Заполните резюме.

Resume

Surname _____
First name _____
Address _____

Telephone number _____
Age _____
Sex _____
Date of birth _____
Nationality _____ Marital
status _____
Occupation _____
Interests _____
Signature _____
Date _____

5. Заполните пропуск нужной формой глагола have + существительное из приведенных ниже. Обратите внимание на то, что в сочетаниях типа have breakfast / lunch артикль не используется (no have a meal).

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

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

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области

«Базарнокарабулакский техникум агробизнеса»

<p>СОГЛАСОВАНО Председатель МК _____/ Г.В. Суслова / подпись И.О. Фамилия</p> <p>Протокол № от "___" _____ 2019 г</p>	<p>КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА (экзамен)</p> <p>Билет № 4 Дисциплина "<u>Английский язык</u>" Шифр группы <u>1ПК-Н</u> Преподаватель _____/Шалакова О.В./ И.О. Фамилия</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ Зам. зав. по УМР _____/ О.В. <u>Шалакова</u> / подпись И.О. Фамилия от "___" _____ 2019 г.</p>
---	--	--

1. Прочитайте и переведите текст.

Indian meals are based on rice and curry, a dish of meat, fish or vegetables cooked in a spicy sauce. Common spices are chilli, cumin, turmeric, ginger, coriander and garlic, while dips include mango chutney, lime pickle and raita, made of yoghurt and cucumber. There are many vegetarian dishes too, because Hindus, the main religious group in India, do not usually eat meat. Indian food is traditionally eaten by hand and accompanied by different kinds of flatbread such as naan, baked in a tandoori, a traditional hot clay oven, where you also cook the famous dish, tandoori chicken. Indians love drinking masala chai: tea leaves, spices and milk boiled together to make a very sweet drink. Lassi is also a popular drink, combining yoghurt, milk, fruit and spices.

2. Заполните пропуски.

Factfile on _____ food.
 Typical meal: _____.
 Spices/souces/dips: _____
 Traditional cooking technique/pot: _____
 Habits and customs: often vegetarian, eat by hand.
 Typical dishes: tandoori chicken.
 Typical drinks: _____

3. Подбери к слову перевод.

- | | |
|-----------------|---------------|
| 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 |

4. Установите соответствие между страной и блюдом.

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

5. Заполните пропуск нужной формой глагола have + существительное из приведенных ниже. Обратите внимание на то, что в сочетаниях типа have breakfast / lunch артикль не используется (но have a meal).

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

- “Did you _____ a good _____ of tennis?”
 “Yes, I won 6-0, 6-2.”
- I have a swimming pool at home, so if you want to _____ a _____, just come round.
- John! Could I _____ a _____ with you for a minute? There’s something I want to ask you about.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
 государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
 Саратовской области

«Базарнокарабулакский техникум агробизнеса»

СОГЛАСОВАНО Председатель МК	КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА (экзамен)	УТВЕРЖДАЮ Зам. зав. по УМР
--------------------------------	--	-------------------------------

_____ / Г.В. Суслова / подпись И.О. Фамилия Протокол № от "___" _____ 2019 г	Билет № 5 Дисциплина " <u>Английский язык</u> " Шифр группы 1ПК-Н Преподаватель _____ /Шалакова О.В./ И.О. Фамилия	_____ / О.В. Шалакова / подпись И.О. Фамилия от "___" _____ 2019 г.
--	--	--

1. Прочитайте и переведите текст.

I've always liked food. I was slim when I was young. However, when I was 40 I was very overweight and I didn't have much energy. My doctor gave me lots of information about diets and exercise, but it was very complicated. Then I read about it in the newspaper. It's very simple. You eat only one meal a day - in the evening, so I don't eat breakfast or lunch. However, for dinner in the evening you can eat as much as you like.

So, a normal dinner for me is a big piece of grilled fish or a really big steak with a medium-sized bowl of pasta or a couple of baked potatoes, and a lot of vegetables or salad. I often have one or two fried eggs with that. Then I have desserts - some fruit or a big slice of apple pie. After that I have some cheese with several biscuits and a couple of glasses of wine, too.

I have dinner at 9 o'clock, so when I go to bed I feel very full. However, I always sleep well.

I started the diet a few months ago. It was very hard at first. I felt very hungry by midday and I wanted a biscuits or a sandwich, but it's OK now. I don't have any snacks and I just drink a lot of water during the day. And it works. I've lost 20 kilos. I've got more energy, too, so I feel great.

2. Прочитайте текст, выберите верный вариант ответа.

1. What is the basic rule of the diet?
 - a) You eat a little but often
 - b) You don't eat anything on one day a week
 - c) You only eat one meal a day
2. When does he eat?
 - a) in the evening
 - b) every four hours
 - c) in the morning

3. Найдите в правой колонке русские эквиваленты английских слов и словосочетаний.

1. pre-dinner cocktails	a. сливочные коктейли
2. coco-nut sprinkle	b. высокое содержание алкоголя
3. ingredients	c. аперитив
4. shot cocktails	d. слоистый (слоями)
5. to be mixed	e. рюмка
6. high alcohol content	f. дообеденный коктейль
7. to be served as a dessert	g. стимулировать аппетит
8. sweet liqueur	h. крепкий и чистый алкоголь
9. aperitif	i. подаваться перед едой
10. layered	j. ингредиенты
11. creamy cocktails	k. сладкий ликер
12. small glass	l. кокосовая стружка
13. to be served before eating	m. подается в качестве десерта
14. stimulate the appetite	n. коктейли, которые пьют залпом
15. strong and clear spirit	o. быть смешанным (смешивать)

4. Составь мини диалог.

Прочитай фразы. Подбери к каждой фразе подходящую ответную реплику.

- Hi Jeanne! How are you?
- (1)
- I'm also well, thanks! How's the weather in Ottawa today?
- (2)
- You know, as usual. It's quite foggy and chilly.
- (3)
- How is summer in Ottawa?

- (a) - I'm fine, thank you! And how are you?
- (b) - It's a fine weather, but it's a bit rainy. How about London? Is the weather good there?
- (c) - Yes, summer in London is gorgeous.
- (d)- Well, it is nice, of course. It can also rain sometimes or be cloudy, but in general it's warm and sunny.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области
«Базарнокарабулакский техникум агробизнеса»

<p>СОГЛАСОВАНО Председатель МК _____ / Г.В. Суслова / подпись И.О. Фамилия</p> <p>Протокол № от "___" _____ 2019 г.</p>	<p>КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА (экзамен)</p> <p style="text-align: center;">Билет № 6</p> <p>Дисциплина "<u>Английский язык</u>" Шифр группы <u>1ПК-Н</u> Преподаватель _____/Шалакова О.В./ И.О. Фамилия</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ</p> <p>Зам. зав. по УМР _____/ О.В. <u>Шалакова</u> / подпись И.О. Фамилия от "___" _____ 2019 г.</p>
--	---	---

1. Прочитайте и переведите текст.

Kitchen design may vary according to the following things: the food outlet location, the type of customer, the number of covers, the menu, the service and the number of staff. However, the organization of every kitchen should always follow two basic rules: a linear production line, so that there is a logical progression from preparation to service to improve efficiency, and a separation of processes, to avoid contact between raw materials, packaging, leftovers and kitchen waste, which can lead to contamination.

Therefore, the kitchen should be in a strategic point, between the storage areas and the restaurant, so that raw materials are conveniently stored and final dishes are served quickly to customers. Access to storage premises should be easy for vehicles carrying goods and waste from outside, but totally separate from food preparation areas. Storage premises should cover the smallest possible area to avoid wasting space and to ensure the regular supply of raw materials. Inside the kitchen, space is divided according to the type of activity carried out in different areas. Each area (or specialist station) is equipped and located to communicate with the other areas. For example the cold preparation section, the area where raw materials are prepared, must be near the cold storage rooms, where perishable goods are stored. Next to this, you usually find the storeroom, where equipment and non-perishable goods are stored. Whereas the main kitchen or hot dish section, where hot food is prepared, must be directly connected to the service area, where orders are placed and waiting staff collect food. This in turn must be near the dishwashing area, where dishes, pots and pans are washed and stored.



2. Соедините названия частей кухни с их назначением.

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

3. Составь предложения из предложенных слов.

We, when, ill, are, call, we, doctor, the.

Us, he, examines.

The, doctor, illness, the, diagnoses

4. Установите соответствие между страной и блюдом.

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

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области

«Базарнокарабулакский техникум агробизнеса»

<p style="text-align: center;">СОГЛАСОВАНО Председатель МК _____/ Г.В. Суслова / подпись И.О. Фамилия</p> <p style="text-align: center;">Протокол № от " __ " _____ 2019 г.</p>	<p>КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА (экзамен)</p> <p>Билет № 7</p> <p>Дисциплина "<u>Английский язык</u>"</p> <p>Шифр группы <u>1ПК-Н</u></p> <p>Преподаватель _____/Шалакова О.В./ И.О. Фамилия</p>	<p style="text-align: center;">УТВЕРЖДАЮ</p> <p style="text-align: center;">Зам. зав. по УМР _____/ О.В. <u>Шалакова</u> / подпись И.О. Фамилия от " __ " _____ 2019 г.</p>
---	---	--

1. Прочитайте и переведите текст.

How much do you know about the history of some of your favorite foods? Do you know when people in England started cooking curry dishes? Do you know in which country pizzas or hamburgers were first made? The facts might surprise you.

Many people think the English found out about curry from people in India in the 1600s. In reality, wealthy English people were eating dishes made with curry spices hundreds of years before British ships traveled to India. Cooks of wealthy English families during the time of King Richard I were making curry dishes, and in fact, the word "curry" can be found in an English language cookbook as far back as 1377.

As for pizza, this dish was probably first made in Persia (what is now Iran). The Persians were eating round, flat bread with cheese in the 500s. That was nearly 1,000 years before pizza caught on in Naples, Italy! Finally, let's look at the truth behind hamburgers. Many people think hamburgers are an American food. However, according to some stories, hamburgers came from Hamburg, Germany. A German named Otto Kuasw created the first hamburger in 1891. Four years later, German sailors introduced hamburgers to Americans. Where foods come from isn't nearly as important as how they taste; as long as they are delicious! So, go get some of your favorite food and dig in.

2. Выберите правильный вариант ответа.

1. What is the main idea of this reading?
a) Curry was created in England. b) There are many foods that help your body.
c) People created fast food long ago. d) Some facts about foods are surprising.
2. Which is probably true about British curry dishes in the 1400s?
a) The dishes did not have meat. b) The spices cost a lot.
c) People ate curry on special days. d) British sailors first made curry.
3. What did people in Naples learn from Persians?
a) How to make pizza
b) How to cook cheese
c) How to use spices from Iran
d) How to make flat bread
4. Who introduced hamburgers to America?
a) Persians
b) Otto Kuasw
c) Italians
d) German sailors
5. Which food was probably made first?
a) Hamburgers
b) Cheesy Persian bread
c) Italian pizza
d) English curry

3. Ответьте на любые 5 вопросов о себе. Запишите вопросы и ответы в форме диалога.

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

4. Составь предложения из предложенных слов.

1. We, when, ill, are, call, we, doctor, the.
2. Us, he, examines.
3. The, doctor, illness, the, diagnoses

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области
«Базарнокарабулакский техникум агробизнеса»

<p align="center">СОГЛАСОВАНО Председатель МК _____/ Г.В. Суслова / подпись И.О. Фамилия</p> <p align="center">Протокол № от " ___ " _____ 2019 г</p>	<p align="center">КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА (экзамен) Билет № 8 Дисциплина "<u>Английский язык</u>" Шифр группы <u>1ПК-Н</u> Преподаватель _____/Шалакова О.В./ И.О. Фамилия</p>	<p align="center">УТВЕРЖДАЮ Зам. зав. по УМР _____/ О.В. <u>Шалакова</u> / подпись И.О. Фамилия от " ___ " _____ 2019 г.</p>
---	--	---

1. Прочитайте и переведите текст.

John Montagu loved playing cards. When he was in London he played all the time. One day in 1762, he was hungry - but he wanted to continue playing cards. So he took two pieces of bread and a piece of meat. He put the meat between the bread - and made the world's first sandwich! Why did he call it a sandwich? Because that was John Montagu's other name - the Earl of Sandwich.

South American Indians ate potatoes 4000 years ago. Potatoes arrived in Europe nearly 5 centuries ago, but they weren't popular at first. People didn't eat them - because they thought they were poisonous! The most popular fast food is "French fries" - or in the USA, just "fries". The British call them "chips" - "fish and chips" is traditional British fast food.

A baker called Raffaele Esposito of Naples, Italy invented the modern pizza in 1889 when the Italian king and queen went to Naples. Raffaele wanted his new pizza to look like the Italian flag - it was white (mozzarella cheese), green (basil) and red (tomatoes).

The queen really liked this pizza. She was called Queen Margherita, so this kind of pizza is now called a Margherita.

2. Ответьте на вопросы.

- 1) What is the American name for 'chips'?
- 2) Who invented the modern pizza?
- 3) What's the traditional fast food?
- 4) How did the Earl of Sandwich make the first sandwich?

4. Ответьте на любые 5 вопросов о себе. Запишите вопросы и ответы в форме диалога.

9. When did you decide to become a cook?
10. Who is the best cook in your family?
11. Are there cooks among your relatives?
12. Do your parents approve of your choice?
13. Have you ever taken part in a culinary competition?
14. Where would you like to work after college?
15. Would you like to continue your studies?
16. What do you like in your profession?

4. Заполните резюме.

Resume

Surname _____

First name _____

Address _____

Telephone number _____

Age _____

Sex _____

Date of birth _____

Nationality _____ Marital

status _____

Occupation _____

Interests _____

Signature _____

Date _____

5. Заполните пропуск нужной формой глагола have + существительное из приведенных ниже. Обратите внимание на то, что в сочетаниях типа have breakfast / lunch артикль не используется (но have a meal).

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

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

Саратовской области
«Базарнокарабулакский техникум агробизнеса»

<p>СОГЛАСОВАНО Председатель МК _____ / Г.В. Суслова / подпись И.О. Фамилия</p> <p>Протокол № от "___" _____ 2019 г</p>	<p>КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА (экзамен) Билет № 9 Дисциплина "<u>Английский язык</u>" Шифр группы <u>1ПК-Н</u> Преподаватель _____/Шалакова О.В./ И.О. Фамилия</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ Зам. зав. по УМР _____ / О.В. <u>Шалакова</u> / подпись И.О. Фамилия от "___" _____ 2019 г.</p>
---	---	---

1. Прочитайте и переведите текст.

Choosing a restaurant .

Most cities have hundreds of restaurants, so travelers have many options. Fast food restaurants are good for people who don't have a lot of time. These restaurants make your food very quickly and some even have drive – through service. A family restaurant usually has table service. Here the waitstaff takes your order and brings your food to you. A steakhouse is another type of restaurant. It offers many cuts of meat. Restaurants serve different types of cuisines. For example, Indian cuisine has a lot of vegetarian dishes. Before you choose a restaurant, look at a guide that contains ratings. A restaurant with better food and service receives more stars.

2. Соотнесите слова и их значения.

- | | |
|----------------------|------------------|
| 1) Family restaurant | 4) Steakhouse |
| 2) Waitstaff | 5) Drive-through |
| 3) Cuts | 6) Cuisine |

- a) A restaurant that serves different types of meat.
- b) A restaurant that welcomes children and adults.
- c) Different types of meat.
- d) Restaurant workers who serve customers.
- e) A type of restaurant service in which customers receive their food in their car.
- f) The style of food from a place.

3. Установите соответствие между страной и блюдом.

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

4. Составь мини диалог.

Прочитай фразы. Подбери к каждой фразе подходящую ответную реплику.

- Hi Jeanne! How are you?
- (1)
- I'm also well, thanks! How's the weather in Ottawa today?
- (2)
- You know, as usual. It's quite foggy and chilly.
- (3)
- How is summer in Ottawa?
- (4)

- (a) - I'm fine, thank you! And how are you?
 (b) - It's a fine weather, but it's a bit rainy. How about London? Is the weather good there?
 (c) - Yes, summer in London is gorgeous.
 (d)- Well, it is nice, of course. It can also rain sometimes or be cloudy, but in general it's warm and sunny.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
 государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
 Саратовской области
 «Базарнокарабулакский техникум агробизнеса»

<p>СОГЛАСОВАНО Председатель МК _____ / Г.В. Суслова / подпись И.О. Фамилия</p> <p>Протокол № от " ___ " _____ 2019 г</p>	<p>КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА (экзамен) Билет № 10 Дисциплина "<u>Английский</u> <u>язык</u>" Шифр группы <u>1ПК-Н</u> Преподаватель _____ /Шалакова О.В./ И.О. Фамилия</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ Зам. зав. по УМР _____ / О.В. <u>Шалакова</u> / подпись И.О. Фамилия от " ___ " _____ 2019 г.</p>
--	--	--

1. Прочитайте и переведите текст.

Miracle oil.

Did you know that there is a fruit juice that you can cook with, wash with and preserve things with? Well, there is. It has been used for thousands of years in countries such as Greece, Italy and Spain. What is it? It's olive oil, of course, and it's fast becoming the most popular oil in the world.

Although people in Mediterranean countries have been using olive oil over 4000 years, it has only recently become popular in other parts of the world. In fact, people beyond the Mediterranean once saw olive as little more than an exotic but expensive luxury. However recent studies linking an olive oil-rich diet with low rate heart disease have made the rest of the world sit up and on notice. As a result, more and more people have come realise the many health and nutritional benefits of giving other oils and using olive oil instead.

As well as tasting delicious and being the health cooking oil available, olive oil has many other uses. It is major ingredient in many cosmetics, hair conditioners soaps. It also has a wide variety of lesser known uses, as fixing squeaky doors and even polishing diamonds also a preservative, and will keep fish and cheese years.

Perhaps more important, though, is olive oil's value a medicine. Not only can eating olive oil lower the risk serious diseases, such as cancer and heart disease, it can also have a healing effect on many stomach disorders. On top of this Mediterranean people have traditionally used it to treat minor wounds and illness. This could explain why people in Mediterranean countries tend to live longer. So the next time you go shopping, don't forget to add olive to your list. It will make your food taste better and your life last longer.

2. Выберите правильный вариант ответа.

- 1) Olive oil....
 - a) Is not well known
 - b) Is going popularity
 - c) Is a fruit
 - d) Is used only in the Mediterranean
- 2) The people of the Mediterranean
 - a) Have been using olive oil for a very long time
 - b) Think olive oil is too expensive
 - c) Nave recently discovered olive oil
 - d) Have a high rate of heart disease.

3. Olive oil is not used

- a) To wash with
 - b) To cook with
 - c) To polish wood
 - d) To keep food fresh
4. Olive oil can
- a) Cure heart disease
 - b) Heal serious injuries
 - c) Cause stomach problems
 - d) Help you live longer

3. Найдите в правой колонке русские эквиваленты английских слов и словосочетаний.

1. pre-dinner cocktails	a. сливочные коктейли
2. coco-nut sprinkle	b. высокое содержание алкоголя
3. ingredients	c. аперитив
4. shot cocktails	d. слоистый (слоями)
5. to be mixed	e. рюмка
6. high alcohol content	f. дообеденный коктейль
7. to be served as a dessert	g. стимулировать аппетит
8. sweet liqueur	h. крепкий и чистый алкоголь
9. aperitif	i. подаваться перед едой
10. layered	j. ингредиенты
11. creamy cocktails	k. сладкий ликер
12. small glass	l. кокосовая стружка
13. to be served before eating	m. подается в качестве десерта
14. stimulate the appetite	n. коктейли, которые пьют залпом
15. strong and clear spirit	o. быть смешанным (смешивать)

4. Установите соответствие между страной и блюдом.

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

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
 государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
 Саратовской области
«Базарнокарабулакский техникум агробизнеса»

СОГЛАСОВАНО Председатель МК _____ / Г.В. Сулова / подпись И.О. Фамилия	КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА (экзамен) Билет № 11 Дисциплина "Английский <u>язык</u> " Шифр группы <u>1ПК-Н</u> Преподаватель	УТВЕРЖДАЮ Зам. зав. по УМР _____ / О.В. <u>Шалакова</u> / подпись И.О. Фамилия от "___" _____ 2019 г.
--	--	---

Протокол № от "___" _____ 2019 г	/Шалакова О.В./ И.О. Фамилия	
--	---------------------------------	--

1. Установите соответствие между текстами 1–5 и заголовками А–F. Занесите свои ответы в таблицу. Используйте каждую букву только один раз. В задании есть один лишний заголовок.

- | | |
|---|--|
| 1. Food Industry
2. Home-cooked Food
3. We are What We Eat
4. Definition of Food | 5. Food in Britain
6. Fast Food
7. A Sweet Tooth
8. Food in the USA |
|---|--|

A. Food is any substance or materials eaten or drunk to provide nutritional support for the body and/or for pleasure. It usually consists of plant or animal origin that contains essential ingredients, such as carbohydrates, fats, proteins, vitamins and is ingested and assimilated by an organism to produce energy, stimulate growth and maintain life. The right to food is a human right derived from the International Covenant on Economic, Social and Cultural Rights.

B. Packaged foods are manufactured outside the home for purchase. Early food processing techniques were limited by available food preservation, packaging and transportation. This mainly involved salting, drying, pickling, curdling, fermentation and smoking. Food manufacturing arose during the industrial revolution in the 19th century. This development took advantage of new mass markets and emerging new technology such as milling, preservation, packaging, labeling and transportation.

C. People who have busy work or social schedules don't have much time for cooking at home. Takeout meals from restaurants, pizza parlors and delicatessens have become a regular part of everyday life. Food can be picked up at a café, or people call in orders by phone and the takeaway meal is delivered to their homes. Ready-to-eat and instant processed foods that are quick to prepare are very popular. Snacks and junk food like doughnuts, popcorn, cookies, or potato chips are also easy to prepare.

D. The expression "as American as an apple pie" means something that is typically American, but even apple pie came from somewhere else. The only true American foods are those that the Native Americans gave the first settlers, including corn, squash, pumpkin, turkey, sweet potatoes, and pumpkin pie which are still eaten at Thanksgiving. Immigrants have brought all kinds of dishes with them from their home countries. A typical family may eat tacos (originally from Mexico), pizza (from Italy), or apple pie (from England).

E. How much food do you think you will eat by the time you are seventy-nine? The average Frenchwoman, for example, will eat 25 cows, 40 sheep, 35 pigs, 1200 chickens, 2.07 tones of fish, 5.05 tones of potatoes, 13 000 eggs, 50 000 loaves of bread, 1.37 tones of apples, 768 kg of oranges, 430 bags of carrots, 720 kg of tomatoes, 1300 lettuces, hundreds of packages of coffee, sugar, spaghetti, and 8 kg of dirt. How many cows and pigs have you swallowed already?

F. Although Britain is quite a small country, it offers a wide choice of food and drink. The types of food people eat have changed a lot over the years for several reasons. People have come to Britain from different parts of the world, bringing their favourite food with them and often opening restaurants. In Britain you can find traditional food like roast beef or fish and chips and vegetarian food for those who do not eat meat. As well as foods from different parts of Britain, you can buy Italian, Mexican and West Indian food.

G. Cakes, chocolate ice-cream... The British love them all. A meal is not a meal without some kind of dessert and sweet things are very popular as a snack too. Chocolate is the most popular sweet snack and the British eat more than 8 kg per person per year of it. Chocolate is almost eaten anywhere, any time but is very popular at Christmas and Easter. Ice-cream is eaten as a snack, a dessert, or with another dessert (like a piece of hot apple pie).

Тексты	А	В	С	D	E	F	G
Заголо вки							

2. Составь предложения из предложенных слов.

4. We, when, ill, are, call, we, doctor, the.
5. Us, he, examines.
6. The, doctor, illness, the, diagnoses.

3. Установите соответствие между страной и блюдом.

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

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
 государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
 Саратовской области
«Базарнокарабулакский техникум агробизнеса»

СОГЛАСОВАНО Председатель МК _____ / Г.В. Сулова / подпись И.О. Фамилия _____ Протокол № от "___" _____ 2019 г	КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА (экзамен) Билет № 12 Дисциплина " <u>Английский язык</u> " Шифр группы <u>1ПК-Н</u> Преподаватель _____ /Шалакова О.В./ И.О. Фамилия	УТВЕРЖДАЮ Зам. зав. по УМР _____ / О.В. <u>Шалакова</u> / подпись И.О. Фамилия от "___" _____ 2019 г.
--	--	---

1. Прочитайте текст и выполните следующие упражнения.

St. Paul's Cathedral

St. Paul's Cathedral is situated in the City of London. It was designed by Sir Christopher Wren (1632s 1723 4-234?) who was not only an architect but also one of the best geometers of his day, a mathematician and astronomer. It took Wren 35 years to build the Cathedral which is the greatest of English Churches. It is considered to be a fine specimen of Renaissance architecture.

The Cathedral is 515 ft long and 180 ft wide. Its famous dome is the largest church dome in the world after St. Peter's in Rome. The Cathedral is Gothic in plan but the details are classic Renaissance. In one of the twin baroque towers there is one of the largest bells in the world, Great Paul, weighting 17, 5 tons.

Inside there is a wonderful mixture of architectural work, paintings, mosaics and statues which are monuments to generals and admirals who are buried there and among them admiral Nelson and the Duke of Wellington (under his command the army of the allies defeated Napoleon at Waterloo in 1815).

When Christopher Wren was 90 he was carried here once a year so that he could see his beautiful work. He himself is buried in the Cathedral. There is no monument to Christopher Wren but on his tomb in the centre of the Cathedral there is an inscription which reads: "If you seek a monument, look around". The inscription is in Latin.

St. Paul's Cathedral was partly destroyed in 1941 by a direct hit from bombs. After the war it was restored.

I. The text is about ...Текст о...

- 1) the interior of St. Paul's Cathedral.
- 2) Sir Christopher Wren.
- 3) Renaissance architecture.
- 4) Christopher Wren's masterpiece.

II. Дополните предложение согласно тексту.

In one of the towers of St. Paul's Cathedral one can see ...

1. one of the largest bells in the world.
2. the monument to Christopher Wren.
3. the tombs of Nelson and Wellington.
4. the largest church dome in the world.

III. Выберите правильное предложение .

1. St. Paul's Cathedral was designed by Sir Christopher Wren who was not only an architect but also one of the best writers of his day.
2. The dome of St. Paul's Cathedral is the largest church dome in the world after St. Peter's.
3. The Cathedral is Gothic in plan but the details are baroque and classic Renaissance.
4. Christopher Wren is buried in St. Paul's Cathedral, where there is a beautiful monument to him with an inscription in Latin.

2. Подбери к слову перевод.

- | | |
|-----------------|---------------|
| 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 |

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области

«Базарнокарабулакский техникум агробизнеса»

<p>СОГЛАСОВАНО Председатель МК _____/ Г.В. Суслова / подпись И.О. Фамилия</p> <p>Протокол № от "___" _____ 2019 г</p>	<p>КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА (экзамен) Билет № 13 Дисциплина "<u>Английский</u> <u>язык</u>" Шифр группы 1<u>ПК-Н</u> Преподаватель _____/Шалакова О.В./ И.О. Фамилия</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ Зам. зав. по УМП _____/ О.В. <u>Шалакова</u> / подпись И.О. Фамилия от "___" _____ 2019 г.</p>
--	---	--

1. Прочитайте текст и выполните следующие упражнения.

The City

The City occupies a site which was Norman London. It is a very small part of London (only one square mile). About ten thousand people live in the City but about 500,000 of them work there.

The City can still show the remains of its defensive wall and some other signs of the Roman time. In other parts of the City almost every stone, every wall, every house is Saxon or Norman or connected with some famous man, book or historical event.

The City of London was described by a Roman historian as a "busy emporium for trade and traders" and this description could have been applied to it at any time since then. The City still remains one of the most important commercial centres in the world.

All the principal streets lead to the heart of the City, which is represented by three buildings: the Mansion House, the Royal Exchange, the Bank of England.

The Mansion House is where the Lord Mayor lives. This is a big house built in 1739s53 which reminds us of Greek temple. The Lord Mayor also receives the guests of London there.

The Bank of England or as the Londoners call it "The Old Lady" is 250 years old and is a huge building seven storeys high. It is one of the most important banks in the world.

The Royal Exchange has been burnt down three times by fire and three times rebuilt. It is a place of business and public meetings.

There are also a lot of insurance companies, offices and churches in the City.

I. The text is about ...Текст о...

- 1) historical and business importance of the City.
- 2) Lord Mayor's residence.
- 3) principal business buildings of the City.
- 4) the territory and the population of the City.

II. Дополните предложение согласно тексту.

The City is a commercial and business part of London as ...

- 1) about ten thousand people live there.
- 2) all the principal streets lead to the heart of the City.
- 3) it is an area with a long history.
- 4) many offices, insurance companies, banks are concentrated there.

III. Выберите правильное предложение .

- 1) The City is a recently built part of London where one can't see any signs of ancient time.
- 2) The Mansion House reminds us of a Greek temple.
- 3) Many people live in the City but only a few of them work there.
- 4) Londoners call the Royal Exchange "The Old Lady" because it is a huge building seven storeys high.

IV Найдите неверное утверждение.

- 1) The Mansion House is a residence of Lord Mayor.
- 2) The Lord Mayor receives the guests of London in the Mansion House.
- 3) The Mansion House was built in the eighteenth century.
- 4) There are a lot of insurance companies and offices in the Mansion House.

V. Установите предложения в правильном порядке согласно тексту.

- 1) The City of London was described by a Roman historian.
- 2) In the City one can see many signs of the Roman time.
- 3) The Royal Exchange has been burnt down three times by fire.
- 4) All the principal streets lead to the heart of the City.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области
«Базарнокарабулакский техникум агробизнеса»

<p>СОГЛАСОВАНО Председатель МК _____/ Г.В. Суслова / подпись И.О. Фамилия</p> <p>Протокол № от " ____ " 2019 г</p>	<p>КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА (экзамен) Билет № 14 Дисциплина "<u>Английский язык</u>" Шифр группы 1<u>ПК-Н</u> Преподаватель _____/Шалакова О.В./ И.О. Фамилия</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ Зам. зав. по УМР _____/ О.В. <u>Шалакова</u> / подпись И.О. Фамилия от " ____ " _____ 2019 г.</p>
---	--	---

1. Прочитайте текст и выполните следующие упражнения.

TYPES OF COCKTAILS

1. Pre-dinner cocktails or aperitifs are usually served before eating. They stimulate the appetite. They are made with strong and clear spirits, such as whisky, gin or brandy. They have high alcohol content. They have no more than three ingredients and are not mixed with juice or cream.
2. Creamy cocktails are usually served after a meal as a dessert. They are made with ice cream, milk, sweet liqueurs, fruit, chocolate and coco-nut sprinkles. They can be made layered.
3. Long cocktails are usually served in a long glass with a straw. They are not as strong as other cocktails. They consist mainly of ice with a little spirit, fruit juice and sodas.
4. Sour cocktails are a combination of spirits and liqueurs with lemon juice and sugar syrup. They are good in hot weather because they are served with ice.
5. Shot cocktails are served in small glasses. They can be sipped or “shot”.
6. Non-alcoholic cocktails are made of fruit juices and soda. They are served in large cocktail glasses with a straw. They can be decorated with fruit slices.

2. Переведите на русский язык в письменной форме абзацы 1, 2, 5.

3. Найдите в правой колонке русские эквиваленты английских слов и словосочетаний.

1. pre-dinner cocktails	a. сливочные коктейли
2. coco-nut sprinkle	b. высокое содержание алкоголя
3. ingredients	c. аперитив
4. shot cocktails	d. слоистый (слоями)
5. to be mixed	e. рюмка
6. high alcohol content	f. дообеденный коктейль
7. to be served as a dessert	g. стимулировать аппетит
8. sweet liqueur	h. крепкий и чистый алкоголь
9. aperitif	i. подаваться перед едой
10. layered	j. ингредиенты
11. creamy cocktails	k. сладкий ликер
12. small glass	l. кокосовая стружка
13. to be served before eating	m. подается в качестве десерта
14. stimulate the appetite	n. коктейли, которые пьют залпом
15. strong and clear spirit	o. быть смешанным (смешивать)

4. Найдите соответствующие ответы на вопросы и напишите их в той последовательности, в которой заданы вопросы.

Your answer	Questions	Answers
	1. When are pre-dinner cocktails or aperitifs usually served?	a. with strong and clear spirits, such as whisky, gin or brandy.

	2. When are creamy cocktails usually served?	b. ice cream, milk, sweet liqueurs, fruit, chocolate and coco-nut sprinkles.
	3. What are pre-dinner cocktails made with?	c. in small glasses.
	4. How are shot cocktails served?	d. before eating.
	5. What are creamy cocktails made with?	e. after a meal as a dessert.

5. Закончите предложения, выбрав соответствующий вариант окончания.

	The beginning of the sentence	The end of the sentence
	1. Pre-dinner cocktails or aperitifs ...	a) after a meal as a dessert.
	2. Long cocktails are usually	b) served in a long glass with a straw.
	3. Creamy cocktails are usually served...	c) are usually served before eating.
	4. Sour cocktails are	d) are served in small glasses.
	5. Shot cocktails	e) a combination of spirits and liqueurs with lemon juice and sugar syrup.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области
«Базарнокарабулакский техникум агробизнеса»

<p>СОГЛАСОВАНО Председатель МК _____/ Г.В. Суслова / подпись И.О. Фамилия</p> <p>Протокол № от " ____ " _____ 2019 г</p>	<p>КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА (экзамен) Билет № 15 Дисциплина "<u>Английский язык</u>" Шифр группы <u>1ПК-Н</u> Преподаватель _____/Шалакова О.В./ И.О. Фамилия</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ Зам. зав. по УМР _____/ О.В. <u>Шалакова</u> / подпись И.О. Фамилия от " ____ " _____ 2019 г.</p>
---	--	---

1. Подбери к слову перевод.

- | | |
|-----------------|---------------|
| 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 |

2. Прочитайте текст. Подберите название к тексту из предложенных вариантов.

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

3. Установите соответствие между страной и блюдом.

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

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

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

- | | |
|-------------|--|
| 1. Nick | a) His mother couldn` t cook. |
| 2. Mary | b) His father didn` t want him to be a cook. |
| 3. David | c) She had plans to be an artist. |
| 4. Philippe | d) His father was a baker. |
| 5. Judy | e) She says she`s happy because she loves what she does. |
| | f) He`s a pastry chef at a restaurant. |
| | g) She is a head chef at the Country Club. |
| | h) She is a co-owner of a restaurant. |

Задание 5. Ответьте на любые 5 вопросов о себе. Запишите вопросы и ответы в форме диалога.

When did you decide to become a cook?

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

6. Заполните резюме.

Resume

Surname _____

First name _____

Address _____

Telephone number _____

Age _____

Sex _____

Date of birth _____

Nationality _____ Marital status _____

Occupation _____

7. Составь предложения из предложенных слов.

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

Задание 8. Выберите нужную форму глагола.

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 9. Заполните пропуск нужной формой глагола have + существительное из приведенных ниже. Обратите внимание на то, что в сочетаниях типа have breakfast / lunch артикль не используется (но have a meal).

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

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

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
 Саратовской области

«Базарнокарабулакский техникум агробизнеса»

СОГЛАСОВАНО Председатель МК _____ / Г.В. Суслова / подпись И.О. Фамилия _____ Протокол № от "___" _____ 2019 г	КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА (экзамен) Билет № 16 Дисциплина " <u>Английский язык</u> " Шифр группы <u>1ПК-Н</u> Преподаватель _____ / Шалакова О.В. / И.О. Фамилия	УТВЕРЖДАЮ Зам. зав. по УМР _____ / О.В. <u>Шалакова</u> / подпись И.О. Фамилия от "___" _____ 2019 г.
---	--	---

Задание 1. Составь мини диалог.

Прочитай фразы. Подбери к каждой фразе подходящую ответную реплику. Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл. Максимальное количество 4 балла.

- Hi Jeanne! How are you?
- (1)
- I'm also well, thanks! How's the weather in Ottawa today?
- (2)
- You know, as usual. It's quite foggy and chilly.
- (3)
- How is summer in Ottawa?
- (4)

(a) - I'm fine, thank you! And how are you?

- (b) - It's a fine weather, but it's a bit rainy. How about London? Is the weather good there?
 (c) - Yes, summer in London is gorgeous.
 (d)- Well, it is nice, of course. It can also rain sometimes or be cloudy, but in general it's warm and sunny.

Задание 2. Составь предложения из предложенных слов. Каждое предложение оценивается в 1 балл. Максимальное количество 3 балла.

We, when, ill, are, call, we, doctor, the.
 Us, he, examines.
 The, doctor, illness, the, diagnoses

Задание 3. Выбери подходящее по смыслу слово. Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл. Максимальное количество 5 баллов.

Rugby.

There is a certain type of(1) _____ called rugby. The game is called so because it was originated at Rugby — a well-known English public school. As well as common football it is a game played by two(2) _____ of fifteen (3)_____ each. The game takes place on a field 100 meters long and 80 meters wide. There are goal posts at both ends of the field. Rugby is played with an oval or egg-shaped ball which can be carried by hands and kicked. The (4)_____ is passed from hand to hand in order to be thrown across the goal line. It is a rather violent(5) _____, which is why the players must be big and strong. Another requirement for the players is to wear helmets, masks and chest and shoulder padding.

Game, football, players, teams, ball.

Задание 4. Английский друг попросил тебя рассказать о твоём отце, напиши небольшой рассказ о нём. В твоём рассказе должна содержаться следующая информация: His name, age, hobby, work, personal characteristics, home duties, likes.

Каждое предложение оценивается в 1 балл. Максимальное количество 7 баллов.

Задание 5. Подбери к слову перевод. Каждое соответствие оценивается в 1 балл. Максимальное количество 6 баллов.

- | | |
|-----------------|-----------------|
| 1. unique | a) неуклюжий |
| 2. sharp-minded | b) пустоголовый |
| 3. talented | c) упрямый |
| 4. empty-headed | d) талантливый |
| 5. awkward | e) неповторимый |
| 6. stubborn | f) смысленный |

Задание 6. Переведи русские слова и словосочетания на английский язык. Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл. Максимальное количество 3 балла.

- I have always wanted to spend more time in the (1) _____ (сельская местность).
- I can pick (2) _____ (ягоды и грибы).
- The best thing in the countryside is the (3) _____ (свежий воздух).

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
 государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
 Саратовской области
 «Базарнокарабулакский техникум агробизнеса»

<p align="center">СОГЛАСОВАНО Председатель МК _____ / Г.В. Суслова / подпись И.О. Фамилия</p>	<p align="center">КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА (экзамен) Билет № 17 Дисциплина "<u>Английский язык</u>" Шифр группы <u>1ПК-Н</u> Преподаватель _____ /Шалакова О.В./</p>	<p align="center">УТВЕРЖДАЮ Зам. зав. по УМР _____ / О.В. <u>Шалакова</u> / подпись И.О. Фамилия от " ____ " _____ 2019 г.</p>
---	--	--

Протокол № от "___" _____ 2019 г	И.О. Фамилия	
--	--------------	--

Задание 1. Составь мини диалог

Прочитай фразы. Подбери к каждой фразе подходящую ответную реплику. Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл. Максимальное количество 4 балла.

- Hi Jeanne! How are you?
- (1)
- I'm also well, thanks! How's the weather in Ottawa today?
- (2)
- You know, as usual. It's quite foggy and chilly.
- (3)
- How is summer in Ottawa?
- (4)

(a) - I'm fine, thank you! And how are you? (b) - It's a fine weather, but it's a bit rainy. How about London? Is the weather good there? (c) - Yes, summer in London is gorgeous. (d) - Well, it is nice, of course. It can also rain sometimes or be cloudy, but in general it's warm and sunny.

Задание 2. Составь предложения из предложенных слов. Каждое предложение оценивается в 1 балл. Максимальное количество 3 балла.

- We, when, ill, are, call, we, doctor, the.
Us, he, examines.
The, doctor, illness, the, diagnoses

Задание 3. Выбери подходящее по смыслу слово. Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл. Максимальное количество 5 баллов.

Rugby.

There is a certain type of(1) _____ called rugby. The game is called so because it was originated at Rugby — a well-known English public school. As well as common football it is a game played by two(2) _____ of fifteen (3)_____ each. The game takes place on a field 100 meters long and 80 meters wide. There are goal posts at both ends of the field. Rugby is played with an oval or egg-shaped ball which can be carried by hands and kicked. The (4)_____ is passed from hand to hand in order to be thrown across the goal line. It is a rather violent(5) _____, which is why the players must be big and strong. Another requirement for the players is to wear helmets, masks and chest and shoulder padding.

Game, football, players, teams, ball.

Задание 4. Английский друг попросил тебя рассказать о твоём отце, напиши небольшой рассказ о нём. В твоём рассказе должна содержаться следующая информация: His name, age, hobby, work, personal characteristics, home duties, likes.

Каждое предложение оценивается в 1 балл. Максимальное количество 7 баллов.

Задание 5. Подбери к слову перевод. Каждое соответствие оценивается в 1 балл. Максимальное количество 6 баллов.

- | | |
|-----------------|-----------------|
| 1. unique | a) неуклюжий |
| 2. sharp-minded | b) пустоголовый |
| 3. talented | c) упрямый |
| 4. empty-headed | d) талантливый |
| 5. awkward | e) неповторимый |
| 6. stubborn | f) смысленный |

Задание 6. Переведи русские слова и словосочетания на английский язык. Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл. Максимальное количество 3 балла.

4. I have always wanted to spend more time in the (1) _____ (сельская местность).
 5. I can pick (2) _____ (ягоды и грибы).
 6. The best thing in the countryside is the (3) _____ (свежий воздух).

Задание 7. Выпишите из текста 6 глаголов в прошедшем времени и определите их начальную форму. Каждый ответ оценивается в 1 балл. Максимальное количество 6 баллов.

ENGLISH POST-OFFICE

Jane and John lived in an old house in an English village. John worked at home. The village post-office was in one room in their house and John worked there. The people in the village bought stamps, envelopes and newspapers in Jane and John's house. The red postbox was on the front door. John and Jane were very happy in their house and they liked it very much.

Задание 8. Подбери к слову его описание. Правильный ответ оценивается в 1 балл.

- (a) Countryside is... 1) the first wife of Prince Charles.
 2) the medical service in Russia.
 3) the area outside of the city.
 4) the first and famous tennis tournament.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Саратовской области

«Базарнокарабулакский техникум агробизнеса»

<p>СОГЛАСОВАНО Председатель МК _____ / Г.В. Суслова / подпись И.О. Фамилия</p> <p>Протокол № от "___" _____ 2019 г</p>	<p>КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА (экзамен) Билет № 18 Дисциплина "<u>Английский язык</u>" Шифр группы <u>1ПК-Н</u> Преподаватель _____ /Шалакова О.В./ И.О. Фамилия</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ Зам. зав. по УМР _____ / О.В. <u>Шалакова</u> / подпись И.О. Фамилия от "___" _____ 2019 г.</p>
--	---	--

1. Прочитайте и переведите текст.

Kitchen design may vary according to the following things: the food outlet location, the type of customer, the number of covers, the menu, the service and the number of staff. However, the organization of every kitchen should always follow two basic rules: a linear production line, so that there is a logical progression from preparation to service to improve efficiency, and a separation of processes, to avoid contact between raw materials, packaging, leftovers and kitchen waste, which can lead to contamination.

Therefore, the kitchen should be in a strategic point, between the storage areas and the restaurant, so that raw materials are conveniently stored and final dishes are served quickly to customers. Access to storage premises should be easy for vehicles carrying goods and waste from outside, but totally separate from food preparation areas. Storage premises should cover the smallest possible area to avoid wasting space and to ensure the regular supply of raw materials. Inside the kitchen, space is divided according to the type of activity carried out in different areas. Each area (or specialist station) is equipped and located to communicate with the other areas. For example the cold preparation section, the area where raw materials are prepared, must be near the cold storage rooms, where perishable goods are stored. Next to this, you usually find the storeroom, where equipment and non-perishable goods are stored. Whereas the main kitchen or hot dish section, where hot food is prepared, must be directly connected to the service area, where orders are placed and waiting staff collect food. This in turn must be near the dishwashing area, where dishes, pots and pans are washed and stored.



2. Соедините названия частей кухни с их назначением.

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

3. Составь предложения из предложенных слов.

We, when, ill, are, call, we, doctor, the.

Us, he, examines.

The, doctor, illness, the, diagnoses

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области
«Базарнокарабулакский техникум агробизнеса»

<p>СОГЛАСОВАНО Председатель МК _____/ Г.В. Суслова / подпись И.О. Фамилия</p> <p>Протокол № от " __ " _____ 2019 г</p>	<p>КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА (экзамен)</p> <p align="center">Билет № 19</p> <p>Дисциплина "<u>Английский язык</u>"</p> <p>Шифр группы 1ПК-Н</p> <p>Преподаватель _____/Шалакова О.В./ И.О. Фамилия</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ</p> <p>Зам. зав. по УМР _____/ О.В. <u>Шалакова</u> / подпись И.О. Фамилия от " __ " _____ 2019 г.</p>
---	--	--

1. Прочитайте и переведите текст.

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

2. Заполните пропуски.

Factfile on _____ food.

Typical meal: _____.

Spices/souses/dips: ginger, garlic, cloves and peppers, soy, oyster, yellow bean sauce.

Traditional cooking technique/pot: barbacoa.

Habits and customs: _____

Typical dishes: _____

Typical drinks: green tea.

3. Ответьте на любые 5 вопросов о себе. Запишите вопросы и ответы в форме диалога.

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

4. Заполните резюме.

Resume

Surname _____

First name _____

Address _____

Telephone number _____

Age _____

Sex _____

Date of birth _____

Nationality _____ Marital

status _____

Occupation _____

Interests _____

Signature _____

Date _____

Задание 5. Переведите инструкцию на русский язык.

The Cook must know:

-legislation, regulations, orders another guiding and normative documents and materials related to nutrition;

-sanitary-epidemiological rules and regulations;

-recipes, cooking techniques, quality requirements, rules, terms and conditions of storage of dishes;

-types, properties, and a culinary destination of products;

-organoleptic characteristics and methods of determining the quality of products;

-rules, techniques and sequence of operations to prepare products for heat treatment;

-assign, rules for the use of technological equipment, industrial equipment, tools, weighing equipment, utensils and care for them.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Саратовской области

«Базарнокарабулакский техникум агробизнеса»

<p>СОГЛАСОВАНО Председатель МК _____/ Г.В. Суслова / подпись И.О. Фамилия</p> <p>Протокол №</p>	<p>КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА (экзамен) Билет № 20 Дисциплина "<u>Английский язык</u>" Шифр группы <u>1ПК-Н</u> Преподаватель _____/Шалакова О.В./ И.О. Фамилия</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ Зам. зав. по УМР _____/ О.В. <u>Шалакова</u> / подпись И.О. Фамилия от " ____ " _____ 2019 г.</p>
--	--	---

1. Прочитайте и переведите текст.

John Montagu loved playing cards. When he was in London he played all the time. One day I 1762, he was hungry - but he wanted to continue playing cards. So he took two pieces of bread and a piece of meat. he put the meat between the bread – and made the world’s first sandwich! Why did he call it a sandwich? Because that was John Montagu’s other name – the Earl of sandwich.

South American Indians ate potatoes 4000years ago. Potatoes arrived in Europe nearly 5 centuries ago, but they weren’t popular at first. People didn’t eat them - because they thought they were poisonous! The most popular fast food is “French fries” – or in the USA, just “fries”. The British call them “chips” - “fish and chips” is traditional British fast food.

A baker called Raffaele Esposito of Naples, Italy invented the modern pizza in 1889 when the Italian king and queen went to Naples. Raffaele wanted his new pizza to look like the Italian flag – it was white (mozzarella cheese), green (basil) and red (tomatoes).

The queen really liked this pizza. She was called Queen Margherita, so this kind of pizza is now called a Margherita.

2. Ответьте на вопросы.

- 5) What is the American name for ‘chips’?
- 6) Who invented the modern pizza?
- 7) What’s the traditional fast food?
- 8) How did the Earl of Sandwith make the first sandwich?
- 9)

3. Ответьте на любые 5 вопросов о себе. Запишите вопросы и ответы в форме диалога.

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

4. Заполните резюме.

Resume

Surname_____

First name_____

Address_____

Telephone number_____

Age_____

Sex_____

Date of birth_____

Nationality_____ Marital

status_____

Occupation_____

Interests_____

Signature_____

Date_____

Задание 5. Выпишите из текста 6 глаголов в прошедшем времени и определите их начальную форму. Каждый ответ оценивается в 1 балл. Максимальное количество 6 баллов.

ENGLISH POST-OFFICE

Jane and John lived in an old house in an English village. John worked at home. The village post-office was in one room in their house and John worked there. The people in the village bought stamps, envelopes and newspapers in Jane and John's1 house. The red postbox was on the front door. John and Jane were very happy in their house and they liked it very much.

Задание 6. Подбери к слову его описание. Правильный ответ оценивается в 1 балл.

- (a) Countryside is... 1) the first wife of Prince Charles.
2) the medical service in Russia.

- 3) the area outside of the city.
4) the first and famous tennis tournament.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области
«Базарнокарабулакский техникум агробизнеса»

<p>СОГЛАСОВАНО Председатель МК _____/ Г.В. Суслова / подпись И.О. Фамилия</p> <p>Протокол № от " ____ " _____ 2019 г.</p>	<p>КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА (экзамен) Билет № 21 Дисциплина "<u>Английский язык</u>" Шифр группы 1<u>ПК-Н</u> Преподаватель _____/Шалакова О.В./ И.О. Фамилия</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ Зам. зав. по УМР _____/ О.В. <u>Шалакова</u> / подпись И.О. Фамилия от " ____ " _____ 2019 г.</p>
--	--	---

1. Прочитайте и переведите текст.

How much do you know about the history of some of your favorite foods? Do you know when people in England started cooking curry dishes? Do you know in which country pizzas or hamburgers were first made? The facts might surprise you.

Many people think the English found out about curry from people in India in the 1600s. In reality, wealthy English people were eating dishes made with curry spices hundreds of years before British ships traveled to India. Cooks of wealthy English families during the time of King Richard I were making curry dishes, and in fact, the word “curry” can be found in an English language cookbook as far back as 1377.

As for pizza, this dish was probably first made in Persia (what is now Iran). The Persians were eating round, flat bread with cheese in the 500s. That was nearly 1,000 years before pizza caught on in Naples, Italy! Finally, let’s look at the truth behind hamburgers. Many people think hamburgers are an American food. However, according to some stories, hamburgers came from Hamburg, Germany. A German named Otto Kuasw created the first hamburger in 1891. Four years later, German sailors introduced hamburgers to Americans. Where foods come from isn’t nearly as important as how they taste; as long as they are delicious! So, go get some of your favorite food and dig in.

2. Выберите правильный вариант ответа.

1. What is the main idea of this reading?

- a) Curry was created in England. b) There are many foods that help your body.
c) People created fast food long ago. d) Some facts about foods are surprising.

2. Which is probably true about British curry dishes in the 1400s?

- a) The dishes did not have meat. b) The spices cost a lot.
c) People ate curry on special days. d) British sailors first made curry.

3. What did people in Naples learn from Persians?

- a) How to make pizza b) How to cook cheese
c) How to use spices from Iran d) How to make flat bread

4. Who introduced hamburgers to America?

- a) Persians b) Otto Kuasw
c) Italians d) German sailors

5. Which food was probably made first?

- a) Hamburgers b) Cheesy Persian bread
c) Italian pizza d) English curry

3. Ответьте на любые 5 вопросов о себе. Запишите вопросы и ответы в форме диалога.

9. When did you decide to become a cook?

10. Who is the best cook in your family?
11. Are there cooks among your relatives?
12. Do your parents approve of your choice?
13. Have you ever taken part in a culinary competition?
14. Where would you like to work after college?
15. Would you like to continue your studies?
16. What do you like in your profession?

4. Составь предложения из предложенных слов.

7. We, when, ill, are, call, we, doctor, the.
8. Us, he, examines.
9. The, doctor, illness, the, diagnoses

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области
«Базарнокарабулакский техникум агробизнеса»

<p>СОГЛАСОВАНО Председатель МК _____/ Г.В. Суслова / подпись И.О. Фамилия</p> <p>Протокол № от " ____ " _____ 2019 г</p>	<p>КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА (экзамен) Билет № 22 Дисциплина "<u>Английский язык</u>" Шифр группы <u>1ПК-Н</u> Преподаватель _____/Шалакова О.В./ И.О. Фамилия</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ Зам. зав. по УМР _____/ О.В. <u>Шалакова</u> / подпись И.О. Фамилия от " ____ " _____ 2019 г.</p>
---	--	---

1. Прочитайте и переведите текст.

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

2. Заполните пропуски.

Factfile on _____ food.
 Typical meal: _____.
 Spices/souces/dips: _____.
 Traditional cooking technique/pot: barbacoa.
 Habits and customs: _____.
 Typical dishes: enchilada.
 Typical drinks: _____.

3. Найдите в правой колонке русские эквиваленты английских слов и словосочетаний.

1. pre-dinner cocktails	a. сливочные коктейли
2. coco-nut sprinkle	b. высокое содержание алкоголя
3. ingredients	c. аперитив
4. shot cocktails	d. слоистый (слоями)
5. to be mixed	e. рюмка
6. high alcohol content	f. дообеденный коктейль
7. to be served as a dessert	g. стимулировать аппетит
8. sweet liqueur	h. крепкий и чистый алкоголь
9. aperitif	i. подаваться перед едой

	10. layered	j. ингредиенты
	11. creamy cocktails	k. сладкий ликер
	12. small glass	l. кокосовая стружка
	13. to be served before eating	m. подается в качестве десерта
	14. stimulate the appetite	n. коктейли, которые пьют залпом
	15. strong and clear spirit	o. быть смешанным (смешивать)

4. Заполните резюме.

Resume

Surname _____

First name _____

Address _____

Telephone number _____

Age _____

Sex _____

Date of birth _____

Nationality _____ Marital

status _____

Occupation _____

Interests _____

Signature _____

Date _____

Задание 5. Выпишите из текста 6 глаголов в прошедшем времени и определите их начальную форму. Каждый ответ оценивается в 1 балл. Максимальное количество 6 баллов.

ENGLISH POST-OFFICE

Jane and John lived in an old house in an English village. John worked at home. The village post-office was in one room in their house and John worked there. The people in the village bought stamps, envelopes and newspapers in Jane and John's house. The red postbox was on the front door. John and Jane were very happy in their house and they liked it very much.

Задание 6. Подбери к слову его описание. Правильный ответ оценивается в 1 балл.

- (a) Countryside is... 1) the first wife of Prince Charles.
 2) the medical service in Russia.
 3) the area outside of the city.
 4) the first and famous tennis tournament.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Саратовской области

«Базарнокарабулакский техникум агробизнеса»

<p>СОГЛАСОВАНО Председатель МК _____ / Г.В. Суслова / подпись И.О. Фамилия</p> <p>Протокол № от "___" _____ 2019 г</p>	<p>КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА (экзамен) Билет № 23 Дисциплина "<u>Английский язык</u>" Шифр группы <u>1ПК-Н</u> Преподаватель _____ /Шалакова О.В./ И.О. Фамилия</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ Зам. зав. по УМР _____ / О.В. <u>Шалакова</u> / подпись И.О. Фамилия от "___" _____ 2019 г.</p>
---	---	--

1. Прочитайте и переведите текст, выполните задания.

The Greeks have Mediterranean eating habits with a diet of fresh fruit, vegetables, meat, fish, cheese and olive oil. The herbs and spices used are oregano, mint, garlic, onion, dill and bay leaves. Lunch is the main meal with meze, traditional Greek starters like grilled octopus, olives, aubergine or cheese salad. Food is usually served with bread and dips such as taramosalata, made of fish roe, or tzatziki, made of yoghurt and cucumber and accompanied with a glass of red wine. This is followed by main courses such as

moussaka, made with aubergines, lamb and cheese, or souvlaki, skewered meat cooked in a traditional way, grilled on an open fire. Other cooking techniques include frying, sauteing, boiling, baking and roasting.

2. Заполните пропуски.

Factfile on _____ food.

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

Spices/souses/dips: _____

Traditional cooking technique/pot: skewered meat, grilled on an open fire.

Habits and customs: _____

Typical dishes: _____

Typical drinks: _____

3. Ответьте на любые 5 вопросов о себе. Запишите вопросы и ответы в форме диалога.

10. When did you decide to become a cook?
11. Who is the best cook in your family?
12. Are there cooks among your relatives?
13. Do your parents approve of your choice?
14. Have you ever taken part in a culinary competition?
15. Where would you like to work after college?
16. Would you like to continue your studies?
17. What do you like in your profession?

4. Заполните резюме.

Resume

Surname _____

First name _____

Address _____

Telephone number _____

Age _____

Sex _____

Date of birth _____

Nationality _____ Marital

status _____

Occupation _____

Interests _____

Signature _____

Date _____

Задание 5. Переведите инструкцию на русский язык.

The Cook must know:

-legislation, regulations, orders another guiding and normative documents and materials related to nutrition;

-sanitary-epidemiological rules and regulations;

-recipes, cooking techniques, quality requirements, rules, terms and conditions of storage of dishes;

-types, properties, and a culinary destination of products;

-organoleptic characteristics and methods of determining the quality of products;

-rules, techniques and sequence of operations to prepare products for heat treatment;

-assign, rules for the use of technological equipment, industrial equipment, tools, weighing equipment, utensils and care for them.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Саратовской области

«Базарнокарабулакский техникум агробизнеса»

СОГЛАСОВАНО Председатель МК _____/ Г.В. Суслова /	КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА (экзамен) Билет № 24	УТВЕРЖДАЮ Зам. зав. по УМР _____/ О.В.
---	--	--

подпись Фамилия	И.О.	Дисциплина " <u>Английский язык</u> " Шифр группы <u>1ПК-Н</u> Преподаватель _____/Шалакова О.В./ И.О. Фамилия	<u>Шалакова</u> / подпись И.О. Фамилия от "___" _____ 2019 г.
Протокол № от "___" _____ 2019 г.			

1. Прочитайте и переведите текст.

Kitchen design may vary according to the following things: the food outlet location, the type of customer, the number of covers, the menu, the service and the number of staff. However, the organization of every kitchen should always follow two basic rules: a linear production line, so that there is a logical progression from preparation to service to improve efficiency, and a separation of processes, to avoid contact between raw materials, packaging, leftovers and kitchen waste, which can lead to contamination.

Therefore, the kitchen should be in a strategic point, between the storage areas and the restaurant, so that raw materials are conveniently stored and final dishes are served quickly to customers. Access to storage premises should be easy for vehicles carrying goods and waste from outside, but totally separate from food preparation areas. Storage premises should cover the smallest possible area to avoid wasting space and to ensure the regular supply of raw materials. Inside the kitchen, space is divided according to the type of activity carried out in different areas. Each area (or specialist station) is equipped and located to communicate with the other areas. For example the cold preparation section, the area where raw materials are prepared, must be near the cold storage rooms, where perishable goods are stored. Next to this, you usually find the storeroom, where equipment and non-perishable goods are stored. Whereas the main kitchen or hot dish section, where hot food is prepared, must be directly connected to the service area, where orders are placed and waiting staff collect food. This in turn must be near the dishwashing area, where dishes, pots and pans are washed and stored.



2. Соедините названия частей кухни с их назначением.

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

3. Составь предложения из предложенных слов.

We, when, ill, are, call, we, doctor, the.

Us, he, examines.

The, doctor, illness, the, diagnoses

Задание 4. Переведите инструкцию на русский язык.

The Cook must know:

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

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИгосударственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области**«Базарнокарабулакский техникум агробизнеса»**

СОГЛАСОВАНО Председатель МК _____ / Г.В. Суслова / подпись И.О. Фамилия _____ Протокол № от "___" _____ 2019 г	КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА (экзамен) Билет № 25 Дисциплина " <u>Английский язык</u> " Шифр группы <u>1ПК-Н</u> Преподаватель _____ /Шалакова О.В./ И.О. Фамилия	УТВЕРЖДАЮ Зам. зав. по УМР _____ / О.В. <u>Шалакова</u> / подпись И.О. Фамилия от "___" _____ 2019 г.
---	--	---

Задание 1. Прочитайте текст, ответьте на вопросы. Используйте краткие ответы. Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл. Максимальное количество 3 балла.

Living in the City.

Living in the city has both advantages and disadvantages. From one hand, it is always easier to find a good job or to visit interesting places and exhibitions. There is also a good choice of public transport. From the other hand, the noise and pollution level in big cities is really high. As for me, I quickly become tired of it. I live in Krasnodar with my family. It's the biggest city in Krasnodar region and its capital. It is also the cultural, political and social center of the region. I should say that the city is really beautiful and many people from smaller towns and villages come to work and study here. What they like about the city is that there are lots of interesting things to do and places to see. They also like job and study opportunities. There are lots of good universities and large companies in Krasnodar. There are also many ways to spend the weekends, for example, visiting a museum, going to the cinema or theatre, shopping, eating in good restaurants, going to concerts, etc. If people want to relax they go to parks for a walk or to read a book. In general, the city offers various opportunities and you never get bored. However, there are some disadvantages as well. Sometimes it's difficult to find a cheap apartment, so living in a city becomes very expensive. The roads are full of cars which pollute the air and the traffic is really heavy on weekdays. Public transport is also over-crowded. That's why many people leave the city at weekends. They try to relax in the countryside, where the air is much fresher and there isn't any noise from cars. We also go away each Saturday and Sunday to visit my grandparents.

Вопросы:

- 1) What is easier to find in the city?
- 2) What ways to spend the weekends are there in the city?
- 3) Where do many people go on weekends?

Задание 2. Выпишите из текста 6 глаголов в прошедшем времени и определите их начальную форму. Каждый ответ оценивается в 1 балл. Максимальное количество 6 баллов.

ENGLISH POST-OFFICE

Jane and John lived in an old house in an English village. John worked at home. The village post-office was in one room in their house and John worked there. The people in the village bought stamps, envelopes and newspapers in Jane and John's house. The red postbox was on the front door. John and Jane were very happy in their house and they liked it very much.

Задание 3. Подбери к слову его описание. Правильный ответ оценивается в 1 балл.

- (a) Countryside is... 1) the first wife of Prince Charles.
 2) the medical service in Russia.
 3) the area outside of the city.
 4) the first and famous tennis tournament.

Задание 4. Переведите инструкцию на русский язык.

The Cook must know:

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

