

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Агротехнический техникум с.Дивное

## **КОМПЛЕКТ**

фонда-оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по  
учебной дисциплине ОГСЭ .04

### **Иностранный язык**

основной профессиональной образовательной программы подготовки  
специалистов среднего звена по специальности:

**43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

Первый курс

**2024 г.**

Организация-разработчик:

**ГБПОУ Агротехнический техникум с.Дивное**

Разработчик:

**Утопленникова Л.В. преподаватель высшей категории ГБПОУ**  
**Агротехнический техникум с. Дивное**

# I. ПАСПОРТ ФОНДОВ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

## 1.1. Общие положения

Результатом освоения учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности являются, подлежащие проверке **умения:**

- 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.

### **знания:**

- 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.

### **формирование общих компетенций:**

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности является **дифференцированный зачет.**

**1.2. Матрица логических связей между видами аттестации, формами, методами оценивания и объектами, предметами контроля по дисциплине Иностранный язык в профессиональной деятельности**

предметы оценивания (ПК, ОК, знания, умения – заданные ФГОС)		объекты оценивания	вид аттестац ии	формы и методы оценивания	критерии и показатели оценки	вид оценочных средств
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональн ой деятельности. ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональн ое и личностное развитие.	<b>Уметь:</b> - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональн ые и бытовые); - понимать тексты на базовые профессиональны е темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональны е темы;	Требования к уровню подготовки специалиста среднего звена в соответствии со стандартами.	Диффере нцирова нный зачет	Наблюдение, письменный контроль	Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке. Владение лексическим и грамматическим минимумом. Соблюдение правил написания слов и предложений в соответствии с нормами английского языка. Полный перевод	Перевод профессиональн ого текста, задания к тексту.

<p>ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном</p>	<p>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</p> <p>- кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</p> <p><b>Знать:</b></p> <p>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные</p>				<p>профессионального текста, без пропусков и произвольных сокращений.</p> <p>Соответствие перевода профессионального текста системно-языковым нормам и стилю языка.</p>	
--	--	--	--	--	---	--

и иностранном языках.	е 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.					
--------------------------	--	--	--	--	--	--

## II. Фонды оценочных средств по дисциплине

Для обучающихся:

Количество заданий для выполнения – 4

Максимальное время выполнения заданий - 1 час 20 мин.

Количество вариантов - 2

### 2.1 Задания для зачетной работы

#### Вариант 1

I. Переведите на русский язык одно из правил сервировки стола.

Forks are placed at the left side of the serving table, tines pointed up. Knives are placed on the right side of the forks and spoons are laid, bowls up, at the right of the knives.

II. Заполните пропуски, выбрав правильный вариант ответа.

1. ... used for cutting meats.

a) fish fork b) steak knife c) fish knife

2. ... used for bread and rolls, also for cheese.

a) soup bowl b) small plate c) salad bowl

3. The ... also may be folded and placed on the service plate.

a) knife b) napkin c) spoon

4. Put the wine ... in front of the main knife.

a) spoons b) cups c) glasses

5. ... stimulate the appetite and are served at the beginning of the meal.

a) soups b) desserts c) appetizers

6. ... usually offers a limited choice of dishes.

a) table d'hote menu b) a la carte menu c) carte du jour

7. ... is a method of cooking above the surface of boiling liquid in a covered saucepan.

a) baking b) sauteing c) steaming

8. ... is frying on a pan in hot fat or oil, when the food is fried on both sides.

a) deep-frying b) shallow frying c) grilling

III. Переведите рецепт блюда на русский язык с упорядочиванием нарушенной последовательности этапов его приготовления.

## SALAMI AND CHICKEN PILAF

### Ingredients

2 chicken breasts  
600 ml chicken stock  
225 g long grain rice  
1 tsp dried marjoram  
100 g frozen peas, defrosted  
1 red and 1 green pepper, deseeded and chopped  
100 g pack of Plumrose Danish Salami, chopped  
50 g pine nuts  
Freshly ground black pepper to taste

### Directions

1. Remove the chicken breasts from the pan and cut the meat into small chunks.
2. Stir the salami, pine nuts, chicken and seasoning. Heat, stirring occasionally for 2-3 min. Serve with a mixed salad.
3. Skin and bone the chicken breasts, place in a frying pan and pour over the stock. Bring to the boil, cover and simmer for 20 min or until the chicken is cooked.
4. Strain the stock into a measuring jug and make up to 600 ml with water. Pour back into the frying pan. Add the rice and marjoram, bring to the boil and simmer for 8 min.
5. Stir in the peas and peppers, bring back to simmering point and cook for 5 min or until all the liquid has been absorbed.

IV. Составьте меню для кафе, расположив предложенные слова в определённом порядке. Дополните каждый пункт меню соответствующими блюдами или напитками (не менее 4 наименований для каждого пункта).

### MENU

BEVERAGES

STARTERS

DESSERT

SOUPS

SALADS

MAIN COURSE

## Вариант 2

I. Переведите на русский язык одно из правил сервировки стола.

Sugar bowls, salt cellars and pepper shakers are generally placed in the centre of small tables. When wall tables for two are set, sugar bowls, salt cellars and pepper shakers usually are placed on the side nearest to the wall.

II. Заполните пропуски, выбрав правильный вариант ответа.

1. ... are placed at the left side of the serving table, tines pointed up.

- a) spoons      b) forks      c) knives

2. ... used for the main course.

- a) salad bowl    b) dinner plate    c) soup bowl

3. The blades of all ... must face left.

- a) spoons      b) forks      c) knives

4. When chefs design menus, they usually start with the ... .

- a) appetizers    b) main course    c) dessert

5. ... may be thick potage or thin consommé.

- a) soups      b) desserts      c) appetizers

6. The dishes in this menu are served on this day only.

- a) carte du jour    b) a la carte menu    c) cycle menu

7. ... is dry cooking inside an oven.

- a) baking      b) sauteing      c) boiling

8. ... is immersion of food in hot fat or oil. Chipped potatoes are the best example.

- a) grilling      b) shallow frying    c) deep-frying

III. Переведите рецепт блюда на русский язык с упорядочиванием нарушенной последовательности этапов его приготовления.

### POTATO AND HAM SCRAMBLE

#### Ingredients

700 g small new potatoes

4 tbsp sunflower oil

1 green pepper, deseeded and chopped

1 celery stick, chopped

25 g block margarine

6 eggs, beaten

2 tbsp skimmed milk  
Salt and freshly ground black pepper to taste  
170 g can of Plumrose Chopped Ham with Pork, chopped  
1 tbsp cut fresh chives

### **Directions**

1. Stir in the chopped ham with pork and continue to cook until the eggs are just set. Spoon into the centre of the potato mixture, sprinkle with the chives and serve at once.
2. Scrub the potatoes and cut into 5 mm slices without peeling. Cook in boiling salted water for 3- 4 min or until just tender. Drain.
3. Melt the margarine in a saucepan and add the beaten eggs, milk and seasoning. Stir over a medium heat until the eggs start to set.
4. Transfer the potato mixture to a serving dish and keep warm.
5. Heat the oil in a frying pan and add the potatoes. Fry for about 10 min until the potato slices are starting to brown, turning them occasionally. Add the onion, pepper and celery and fry for further 5 min.

IV. Составьте меню для кафе, расположив предложенные слова в определённом порядке. Дополните каждый пункт меню соответствующими блюдами или напитками (не менее 4 наименований для каждого пункта).

### **MENU**

BEVERAGES

STARTERS

DESSERT

SOUPS

SALADS

MAIN COURSE

## **2.2 Руководство для экзаменатора**

Критерии оценивания заданий:

### **Вариант 1**

I. Переведите на русский язык одно из правил сервировки стола. За каждое правильно переведённое предложение ставится 2 балла. Максимальное количество баллов – 4.

Вилки кладут слева от сервировочной тарелки зубцами кверху. Ножи кладут справа от вилок, а ложки выпуклой стороной вверх, справа от ножей.

II. Заполните пропуски, выбрав правильный вариант ответа. За каждый правильный ответ ставится 1 балл. Максимальное количество баллов – 8.

1. b
2. b
3. b
4. c
5. c
6. a
7. c
8. b

III. Переведите рецепт блюда на русский язык с упорядочиванием нарушенной последовательности этапов его приготовления. За правильно выполненное задание ставится 10 баллов.

3. Кожу и кости куриных грудок, положите на сковородку и залейте бульоном. Доведите до кипения, накройте крышкой и тушить в течение 20 минут или пока курица не будет готова.

1. Выньте куриные грудки из кастрюли и нарежьте мясо небольшими кусочками.

4. Процедите бульон в мерный кувшин и разбавьте водой до 600 мл. Вылейте обратно на сковородку. Добавить рис и майоран, доведите до кипения и варите в течение 8 минут.

5. Насыпьте горошек и перец, доведите до кипения и готовьте в течение 5 минут или пока вся жидкость не впитается.

2. Добавьте салями, кедровые орехи, куриное мясо и приправу. Готовьте, помешивая в течение 2-3 минут. Подавайте с салатом из свежих овощей.

IV. Составьте меню для кафе, расположив предложенные слова в определённом порядке. Дополните каждый пункт меню соответствующими блюдами или напитками (не менее 4 наименований для каждого пункта). За правильно выполненное задание ставится 12 баллов.

## MENU

### STARTERS

Sturgeon in aspic  
Cold boiled pork  
Jellied tongue  
Marinated herring

## SALADS

Green vegetable salad

Russian salad (vinaigrette)

Crab salad

Salad "Olivier"

## SOUPS

Mushroom soup

Chicken noodle soup

Fish soup (ukha)

Milk soup

## MAIN COURSE

Mutton chop

Liver in sour cream sauce

Pot stewed meat

Roast veal and vegetables

## DESSERT

Bliny with strawberries

Baked apples

Pudding with nuts

Vanilla ice cream

## BEVERAGES

Coffee

Tea

Hot chocolate

Mineral water

### Вариант 2

I. Переведите на русский язык одно из правил сервировки стола. За каждое правильно переведённое предложение ставится 2 балла. Максимальное количество баллов – 4.

Сахарницы, солонки и перечницы обычно помещаются в центре маленьких столов. Когда столы, стоящие у стены, накрываются на двоих, то сахарницы, солонки и перечницы обычно помещаются на той стороне стола, которая ближе к стене.

II. Заполните пропуски, выбрав правильный вариант ответа. За каждый правильный ответ ставится 1 балл. Максимальное количество баллов – 8.

1. b
2. b
3. c
4. b
5. a
6. a
7. a
8. c

III. Переведите рецепт блюда на русский язык с упорядочиванием нарушенной последовательности этапов его приготовления. За правильно выполненное задание ставится 10 баллов.

2. Почистите картофель и нарежьте ломтиками 5 мм. без кожуры. Варить в кипящей подсоленной воде в течение 3 - 4 минут или до тех пор, пока она не станет мягче. Подсушите картофель.

5. Нагрейте масло в сковороде и добавьте картофель. Жарьте около 10 минут, пока ломтики картофеля не станут коричневого цвета, периодически помешивая их. Добавьте лук, перец и сельдерей и жарьте ещё 5 минут.

4. Переложите картофельную смесь на сервировочное блюдо и держите в тепле.

3. Растопите маргарин в кастрюле и добавьте яйца, молоко и приправы. Готовьте на среднем огне, пока яйца слегка не будут готовы.

1. Добавьте нарезанную ветчину со свиной и продолжайте готовить, пока яйца полностью не будут готовы. Залейте эту смесь в центр картофеля, посыпьте зелёным луком и сразу же подавайте.

IV. Составьте меню для кафе, расположив предложенные слова в определённом порядке. Дополните каждый пункт меню соответствующими блюдами или напитками (не менее 4 наименований для каждого пункта). За правильно выполненное задание ставится 12 баллов.

## MENU

### STARTERS

Sturgeon in aspic  
Cold boiled pork

Jellied tongue  
Marinated herring

### SALADS

Green vegetable salad  
Russian salad (vinaigrette)  
Crab salad  
Salad “Olivier”

### SOUPS

Mushroom soup  
Chicken noodle soup  
Fish soup (ukha)  
Milk soup

### MAIN COURSE

Mutton chop  
Liver in sour cream sauce  
Pot stewed meat  
Roast veal and vegetables

### DESSERT

Bliny with strawberries  
Baked apples  
Pudding with nuts  
Vanilla ice cream

### BEVERAGES

Coffee  
Tea  
Hot chocolate  
Mineral water

5	4	3	2
90-100%	75-89%	50-74%	0-49%
31 - 34 балла	26- 30 баллов	17- 25 баллов	0- 16 баллов