ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН ПО ТОРГОВЛЕ И ЗАЩИТЕ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
УФИМСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И СЕРВИСА

Контрольно-измерительные материалы

по общеобразовательной учебной дисциплине

ОПД. 08 «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

(Английский язык)

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии СПО 43.01.09. Повар, кондитер

социально-экономического цикла

УФА- 2019 г.

РАССМОТРЕНО»:
Методическим объединением
ГБПОУ УКИПиС
Председатель методобъединения
_____Ф.Я.Зиннатуллина
Протокол № _____
«_30_»_____08_____2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»:
И.о.директор ГБПОУ УКИП иС
_____Т.А.Христофорова
«_30_»_____08_____2019 г.

«СОГЛАСОВАНО»:
Заместитель директора по УПР
_____Н.В.Трегубова
«_30_»_____08_____2019 г.

Контрольные измерительные материалы по учебной дисциплине разработаны на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержден Приказом Министерства образования и науки РФ 09.12.2016 г. № 1569 (зарегистрирован в Минюсте России 22.12. 2016 г. № 44898).

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Уфимский колледж индустрии питания и сервиса. (ГБПОУ СПО УКИПиС)

Разработчик:

Сурменко Татьяна Владимировна – преподаватель иностранного языка
Валиуллина Регина Шамилевна – преподаватель иностранного языка

1.Паспорт комплекта контрольно-измерительных материалов

Нормативными основаниями для проведения промежуточной аттестации являются:

- ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренное решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з) уточнениями к рекомендациям по организации получения среднего профессионального образования на базе основного общего образования (ФГАУ «ФИРО», протокол № 3 от 25 мая 2017 г)
- учебный план ГБПОУ УКИП и С ;
- рабочая программы учебной дисциплины иностранный язык в профессиональной дечтельности

В результате освоения учебной дисциплины «Иностранный язык» обучающийся должен обладать, предусмотренными Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (утвержден приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413) для профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер» на базе основного (общего) образования, следующими знаниями и умениями:

должен знать/понимать:

З 1 значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения;

З 2 языковой материал: идиоматические выражения, оценочную лексику, единицы речевого этикета, перечисленные в разделе «Языковой материал» и обслуживающие ситуации общения в рамках изучаемых тем;

З 3 новые значения изученных глагольных форм (видо-временных, неличных), средства и способы выражения модальности; условия, предположения, причины, следствия, побуждения к действию;

З 4 лингвострановедческую, страноведческую и социокультурную информацию, расширенную за счёт новой тематики и проблематики речевого общения;

З 5 тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе инструкции и нормативные документы по специальностям СПО

должен уметь:

говорение

У 1 вести диалог (диалог-расспрос, диалог-обмен мнениями/суждениями, диалог-

побуждение к действию, этикетный диалог и их комбинации) в ситуациях официального и неофициального общения в бытовой, социокультурной и учебно-трудовой сферах, используя аргументацию, эмоционально-оценочные средства;

У 2 рассказывать, рассуждать в связи с изученной тематикой, проблематикой прочитанных/прослушанных текстов; описывать события, излагать факты, делать сообщения;

У 3 создавать словесный социокультурный портрет своей страны и страны/стран изучаемого языка на основе разнообразной страноведческой и культуроведческой информации;

аудирование

У 4 понимать относительно полно (общий смысл) высказывания на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях общения;

У 5 понимать основное содержание аутентичных аудио- или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию;

У 6 оценивать важность/новизну информации, определять своё отношение к ней;

чтение

У 7 читать аутентичные тексты разных стилей (публицистические, художественные, научно-популярные и технические), используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, просмотровое/поисковое) в зависимости от коммуникативной задачи;

письменная речь

У 8 описывать явления, события, излагать факты в письме личного и делового характера;

У 9 заполнять различные виды анкет, сообщать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка;

Использовать приобретённые знания и умения в практической и профессиональной деятельности, повседневной жизни.

Обучающийся должен обладать иноязычными коммуникативными компетенциями:

Речевая компетенция- совершенствование коммуникативных умений в четырёх основных видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении и письме); умений планировать своё речевое и неречевое поведение;

Языковая компетенция- овладение новыми языковыми средствами в соответствие с отобранными темами и сферами общения; увеличение объёма используемых лексических единиц; развитие навыков оперирования языковыми единицами в коммуникативных целях;

Социокультурная компетенция- увеличение объёма знаний о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка, совершенствование умений строить своё речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике, формирование умений выделять общее и специфическое в культуре родной страны и

страны изучаемого языка;

Компенсаторная компетенция- дальнейшее развитие умений объясняться в условиях дефицита языковых средств при получении и передаче иноязычной информации;

Учебно-познавательная компетенция- развитие общих и специальных учебных умений, позволяющих совершенствовать учебную деятельность по овладению иностранным языком, удовлетворять с его помощью познавательные интересы в других областях знания.

Формой аттестации по учебной дисциплине является дифференцированный зачёт.

Таблица №1

Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

Наименование элемента умений или знаний	Виды аттестаций	
	Текущий контроль	***Промежуточная аттестация***
Уметь:	У, УП, Т	*Дифференцированный зачёт*
У 1 вести диалог (диалог-расспрос, диалог-обмен мнениями/суждениями, диалог-побуждение к действию, этикетный диалог и их комбинации) в ситуациях официального и неофициального общения в бытовой, социокультурной и учебно-трудовой сферах, используя аргументацию, эмоционально-оценочные средства;		
У 2 рассказывать, рассуждать в связи с изученной тематикой, проблематикой прочитанных/прослушанных текстов; описывать события, излагать факты, делать сообщения;	У, УП, Д, П, Т	Дифференцированный зачёт
У 3 создавать словесный социокультурный портрет своей страны и страны/стран изучаемого языка на основе разнообразной страноведческой и культуроведческой информации;	У, Д, П	
У 4 понимать относительно полно (общий смысл) высказывания на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях общения;	У, УП, Д, П	
У 5 понимать основное содержание аутентичных аудио- или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию;	У, УП, П	
У 6 оценивать важность/новизну информации, определять своё отношение к ней;	П, Д	

У 7 читать аутентичные тексты разных стилей (публицистические, художественные, научно-популярные и технические), используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, просмотровое/поисковое) в зависимости от коммуникативной задачи;	Д, П, К	
Уметь использовать знания и умения:		
У 8 описывать явления, события, излагать факты в письме личного и делового характера;	У, УП, П, Д	
У 9 заполнять различные виды анкет, сообщать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка;	УП, У, П	
Знать:		
З 1 значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения;	У, УП, Т	Дифференцированный зачёт
З 2 языковой материал: идиоматические выражения, оценочную лексику, единицы речевого этикета, перечисленные в разделе «Языковой материал» и обслуживающие ситуации общения в рамках изучаемых тем;	У, УП, Т, П	Дифференцированный зачёт
З 3 новые значения изученных глагольных форм (видо-временных, неличных), средства и способы выражения модальности; условия, предположения, причины, следствия, побуждения к действию;	У, УП, Т	Дифференцированный зачёт
З 4 лингвострановедческую, страноведческую и социокультурную информацию, расширенную за счёт новой тематики и проблематики речевого общения;	У, УП, Д, П	
З 5 тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе инструкции и нормативные документы по специальностям СПО	У, П, Д, Т	Дифференцированный зачёт

Таблица 2

Оценивание результатов обучения на промежуточной аттестации

Объекты оценивания	Показатели	Критерии	Тип задания; № задания	Форма аттестации (в соответствии с учебным планом)
Уметь:				
У 1 вести диалог (диалог-расспрос, диалог-обмен мнениями/суждениями, диалог-побуждение к действию, этикетный диалог и их комбинации) в ситуациях официального и неофициального общения в бытовой, социокультурной и учебно-трудовой сферах, используя аргументацию, эмоционально-оценочные средства;	- составление диалога-расспроса, диалога-обмена мнениями/суждениями, диалога-побуждения к действию, этикетного диалога; - использование тематических фраз и словосочетаний; - разыгрывание диалогов по ролям	- диалоги составлены верно, в соответствии с заданной ситуацией; - тематические фразы и словосочетания использованы верно, в соответствии с заданной ситуацией; - диалоги разыграны по ролям в устной форме	ТЗ Тестирование	Дифференц и- рованный зачёт
У 2рассказывать, рассуждать в связи с изученной тематикой, проблематикой прочитанных/прослушанных текстов; описывать события, излагать факты, делать сообщения;	- использование изученных тематических единиц; - понимание прослушанных и прочитанных текстов; - выделение основного смысла текста; - изложение изученного материала	- тематические единицы использованы в устной речи; - прослушанные и прочитанные тексты поняты; - основной смысл текста понят верно, в соответствии с заданием; - изученный материал изложен		
Знать З 1значения новых	- значения новых тематических лексических единиц	- новые тематические лексические единицы изучены и		

лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения;				
З 2 языковой материал: идиоматические выражения, оценочную лексику, единицы речевого этикета, перечисленные в разделе «Языковой материал» и обслуживающие ситуации общения в рамках изучаемых тем;	-значения идиоматических выражений; - значения оценочной лексики; - значения лексических единиц речевого этикета	-идиоматические выражения, оценочная лексика, лексические единицы речевого этикета изучены и применены по назначению		
З 3 новые значения изученных глагольных форм (видо-временных, неличных), средства и способы выражения модальности; условия, предположения, причины, следствия, побуждения к действию; **З 5** тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе инструкции и нормативные документы по специальностям СПО;	- значения глагольных форм (видо- временные, неличные); - значения модальных глаголов; - значения придаточных предложений условия, предположения, причины, следствия, побуждения к действию - спользование изученных тематических единиц профессиональной направленности; - понимание прослушанных и прочитанных текстов; - выделение основного смысла текста; - изложение изученного материала; - использование инструкций и нормативных документов; - заполнение бланков	- глагольные формы применены верно, в соответствии с правилами; - модальные глаголы применены верно, в соответствии с правилами; - придаточные предложения составлены верно, в соответствии с правилами - тематические единицы профессиональной направленности использованы в устной речи; - прослушанные и прочитанные тексты поняты; - основной смысл текста понят верно; - изученный материал изложен;		

Компетенции:				
Речевая компетенция- совершенствование коммуникативных умений в четырёх основных видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении и письме); умений планировать своё речевое и неречевое поведение;	- формируются рецептивные и экспрессивные слухопроизносительные, лексические и грамматические навыки; - формируются навыки чтения и письма	- автоматизм, устойчивость, гибкость, безошибочность, соответствие норме языка, оптимальная скорость выполнения заданий достигнуты в процессе формирования речевых навыков	**Портфолио**	**Дифференц и-рованный зачёт**
Языковая компетенция- овладение новыми языковыми средствами в соответствие с отобранными темами и сферами общения; увеличение объёма используемых лексических единиц; развитие навыков оперирования языковыми единицами в коммуникативных целях;	- формируются навыки владения правилами выполнения тех или иных речевых поступков, осознанно осуществлять их, осуществлять перенос соответствующих знаний из родного языка, осуществлять межпредметные связи	- учащиеся понимают структуру выполняемого действия , отличают одну форму от другой и понимают её значение		
Социокультурная компетенция- увеличение объёма знаний о социокультурной специфике страны/стран	- формируется комплекс знаний социокультурного характера , а также знаний, помогающих овладеть учебными умениями и способствующих более эффективному формированию когнитивной составляющей	- учащиеся знают особенности жизни в поликультурном обществе, социокультурные правила вежливого поведения в стандартных ситуациях, социально-бытовой, социально-		

изучаемого языка, совершенствование умений строить своё речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике, формирование умений выделять общее и специфическое в культуре родной страны и страны изучаемого языка;		ситуациях официального и неофициального характера		
Компенсаторная компетенция- дальнейшее развитие умений объясняться в условиях дефицита языковых средств при получении и передаче иноязычной информации;	- формируются умения использовать имеющийся иноязычный речевой опыт для преодоления трудностей общения, вызванных дефицитом языковых средств; - развиваются следующие умения: использовать паралингвистические (неязыковые) средства (мимику, жесты), риторические вопросы, справочный аппарат (комментарии, сноски), прогнозировать	- учащиеся используют паралингвистические (неязыковые) средства (мимику, жесты), риторические вопросы, справочный аппарат (комментарии, сноски), прогнозируют содержание текста по предваряющей информации (заголовку, началу), понимают значение неизученных языковых средств на основе		
Учебно-познавательная компетенция- развитие общих и специальных учебных умений, позволяющих совершенствовать учебную деятельность по овладению иностранным языком, удовлетворять с его помощью познавательные интересы в других областях знания.	- формируются рациональные приёмы работы с учебным материалом (приёмы культуры чтения и слушания, приёмы работы с текстом, приёмы работы с лексикой, приёмы краткой и наиболее рациональной записи, приёмы запоминания, приёмы работы со справочной литературой); - совершенствуются следующие умения: пользоваться языковой и контекстуальной догадкой при чтении и аудировании, прогнозировать содержание текста по заголовку/началу,	- учащиеся рационально работают с учебным материалом (текстами, лексикой, справочной литературой); - учащиеся прогнозируют содержание текста по заголовкам; - учащиеся умеют пользоваться словарями, энциклопедиями, каталогами, справочниками		

2. Комплект контрольно-оценочных средств

Включает в себя оценочные средства, предназначенные как для проведения промежуточной аттестации (дифференцированного зачёта), так и для проведения оперативного контроля знаний обучающихся.

Контроль и оценка осуществляются с использованием следующих форм и методов:

Оперативный контроль: фронтальный, индивидуальный и уплотнённый опрос, тестирование в бланковом варианте, проверка и оценка рефератов, сообщений, докладов, презентаций.

Рубежный контроль: тестирование в бланковом варианте, письменная контрольная работа по вариантам.

Промежуточная аттестация: итоговый контроль в форме тестирования. Используются тесты с выбором одного правильного ответа из нескольких предложенных, тестовых заданий на дополнение и на соответствие, предназначенных для проверки **У1, У2, З1, З2, З3, З5.**

Оценка освоения дисциплины предусматривает использование накопительной системы оценивания и проведение дифференцированного зачёта.

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения дифференцированного зачета

по дисциплине **«иностранный язык (английский)»**

для студентов, обучающихся по направлению подготовки

43.01.09. Повар, кондитер

.

Время выполнения 90 минут.

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 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 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 оцениявания послетекстового задания:

3балла – 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"

Входная срезовая работа по английскому языку

I вариант

1. Выберите правильный ответ

My name … Ann.

a) am
b) are
c) is
d) were

2. Time … a good teacher.

a) are
b) is
c) am
d) was

3. **She … three brothers**.

a) has
b) have
c) is
d) get

4) I'm reading. What … doing?

a) you are
b) you
c) are you
d) is you

5. Подчеркните лишнее слово.

a) sugar
b) tea
c) coffee
d) mouse

6. Соотнесите высказывания

a) I'm hungry. 1) Я счастлив.
b) I'm tired. 2) Я замерз.
c) I'm happy. 3) Я голоден.
d) I'm cold. 4) Я устал.

7. Найдите антоним слова «hot»

a) cold
b) warm
c) hungry
d) small

8. Выберите правильную форму множественного числа существительного «city»

a) city

b) citys

c) cities

d) cityes

9. Выберите правильную форму глагола «know» в Past simple

a) know

b) known

c) knows

d) knew

10. Как переводится сочинительный союз not only … but also?

a) так же как и

b) или, иначе

c) не только… но и

d) как … так и

Входная срезовая работа по английскому языку

II вариант

1. Выберите правильный ответ

My name … Bob.

a) are

b) am

c) were

d) is

2. They … students.

a) is

b) are

c) am

d) was

3. We … three apples.

a) has

b) have

c) is

d) get

4) **I'm cooking. What … doing?**

a) you are

b) are you

c) you

d) is you

5. **Подчеркните лишнее слово.**

a) cat

b) sugar

c) dog

d) mouse

6. **Соотнесите высказывания**

a) I’m hungry. 1) Я счастлив.

b) I’m cold. 2) Я замерз.

c) I’m happy. 3) Я устал.

d) I’m tired. 4) Я голоден.

7. **Найдите антоним слова «big»**

a) cold

b) warm

c) hungry

d) small

8. **Выберите правильную форму множественного числа существительного «baby»**

a) baby

b) babys

c) babyes

d) babies

9**. Как переводится сочинительный союз not only … but also?**

a) не только… но и

b) или, иначе

c) так же как и

d) как … так и

10. **Выберите правильную форму глагола «do» в Past simple**

a) did

b) done

c) does

d) do

Входная срезовая по английскому языку для студентов I курса
1-Вариант

1. **Найдите слово лишнее в ряду:**
а)cheese б)milk в)cream г)meat
2. **Что нельзя пить:**
а)water б)juice в)orange г)tea
3. **Найдите слово лишнее в ряду:**
а)meat б)sausage в)burger г)potato
4. **Что является несъедобным:**
а)cheese б)book в)sausage г)ice-cream
5. **Что не является овощем:**
а)potato б)chicken в)tomato г)cucumber
6. **Что не является фруктом:**
а)cheese б)banana в)apple г)pineapple
7. **Найдите слово лишнее в ряду:**
а)jam б)honey в)ice-cream г)water
8. **Что не является десертом:**
а)chocolate б)cake в)ice-cream г)sausage
9. **Найдите слово лишнее в ряду:**
а)strawberry б)blackberryв)melon г)bilberry
10. **Найдите слово лишнее в ряду:**
а)goose б)duck в)chicken г)fish

Входная срезовая по английскому языку для студентов I курса
2-Вариант

1. Что не является фруктом:
а) banana б) cheese в) pineapple г) apple
2. Найдите слово лишнее в ряду:
а) meat б)milk в)cream г) cheese
3. Что нельзя пить:
а)water б)sugar в) juice г)tea
4. Найдите слово лишнее в ряду:
а)goose б)duck в) fish г) chicken
5. Найдите слово лишнее в ряду:
а)strawberry б)blackberry в)banana г)blueberry
6. Что не является десертом:
а)chocolate б)cake в)ice-cream г)sausage
7. Найдите слово лишнее в ряду:
а) ice-cream б)honey в) jam г)water
8. Что является несъедобным:
а)cheese б)book в)butter г) sausage

9. Что не является овощем:

а)potato б)fish в)tomato г)cucumber

10. Найдите слово лишнее в ряду:

а)meat б)sausage в)burger г)potato

№	В-1	В-2
1	г	б
2	в	а
3	г	б
4	б	в
5	б	в
6	а	г
7	г	г
8	г	б
9	в	б
10	г	г

Итоговая срезовая работа по английскому языку для студентов 1 курса
I вариант

1. Что не относится к овощам?

А) cabbage Б) potato В) tomato Г) beef

2. Что не относится к молочным продуктам?

А) milk Б) meat В) cheese Г) butter

3. Что является ягодой?

А) melon Б) lemon В) strawberry Г) banana

4. Какое слово лишнее в ряду?

А) orange Б) lime В) grapefruit Г) banana

5. Какое слово лишнее в ряду?

А) beef Б) pork В) fish Г) lamb

6. В каком способе приготовления еды не используют масло?

А) steaming Б) shallow-frying В) sauteing Г) deep-frying

7. Найдите соответствие:

1) A la carte menu А) циклическое меню
2) table d’ hote menu Б) меню на данный день
3) carte du jour menu В) комлексный обед, ужин
4) cycle menu Г) меню а-ля карт (выбор блюд по меню)

8. Какое слово лишнее в ряду?

А) fish salad Б) vegetable salad В) crab salad Г) chicken soup

9. Выберите правильный вариант ответа: «Ice cream is …»

А) side dish Б) soup В) dessert Г) appetizer

10. Выберите правильный вариант ответа: «Orange juice is …»

А)cocktail Б) soft drink В) strong drink Г) aperitif

Итоговая срезовая работа по английскому языку для студентов 1 курса

II вариант

1. Что не относится к овощам?

А) chicken Б) potato В) tomato Г) pumpkin

2. Что не относится к молочным продуктам?

А) milk Б) cheese В) fish Г) cream

3. Что является ягодой?

А) banana Б) apple В) pear Г) blackberry

4. Какое слово лишнее в ряду?

А) watermelon Б) lemon В) orange Г) mandarin

5. Какое слово лишнее в ряду?

А) chicken Б) fish В) duck Г) goose

6. В каком способе приготовления еды не используют масло?

А) sauteing Б) shallow-frying В) boiling Г) deep-frying

7. Найдите соответствие:

1) table d’ hote menu А) циклическое меню

2) A la carte menu Б) меню на данный день

3) cycle menu В) комлексный обед, ужин

4) carte du jour menu Г) меню а-ля карт (выбор блюд по меню)

8. Какое слово лишнее в ряду?

А) fish salad Б) mushroom soup В) onion soup Г) chicken soup

9. Выберите правильный вариант ответа: «Boiled rice is … »

А) side dish Б) soup В) dessert Г) appetizer

10. Выберите правильный вариант ответа: «Wine is …»

А)cocktail Б) soft drink В) strong drink Г) aperitif

Ключи к тестовой работе №2

I вариант		II вариант	
1	**Г**	1	**А**
2	**Б**	2	**В**
3	**В**	3	**Г**
4	**Г**	4	**А**
5	**В**	5	**Б**
6	**А**	6	**В**
7	**1- Г** **2-В**	7	**1-В** **2-Г**

	3- Б **4- А**		**3-А** **4-Б**
8	**Г**	8	**А**
9	**В**	9	**А**
10	**Б**	10	**В**

Итоговая срезовая работа по английскому языку для студентов 1 курса
I вариант

1. Что не относится к овощам?
А) cabbage Б) potato В) tomato Г) beef
2. Что не относится к молочным продуктам?
А) milk Б) meat В) cheese Г) butter
3. Что является ягодой?
А) melon Б) lemon В) strawberry Г) banana
4. Какое слово лишнее в ряду?
А) orange Б) lime В) grapefruit Г) banana
5. Какое слово лишнее в ряду?
А) beef Б) pork В) fish Г) lamb
6. В каком способе приготовления еды не используют масло?
А) steaming Б) shallow-frying В) sauteing Г) deep-frying
7. Найдите соответствие:
1) A la carte menu А) циклическое меню
2) table d' hote menu Б) меню на данный день
3) carte du jour menu В) комлексный обед, ужин
4) cycle menu Г) меню а-ля карт (выбор блюд по меню)
8. Какое слово лишнее в ряду?
А) fish salad Б) vegetable salad В) crab salad Г) chicken soup
9. Выберите правильный вариант ответа: «Ice cream is …»
А) side dish Б) soup В) dessert Г) appetizer
10. **Выберите правильный вариант ответа: «Orange juice is …»**
А)cocktail Б) soft drink В) strong drink Г) aperitif

Итоговая срезовая работа по английскому языку для студентов 1 курса
II вариант

2. Что не относится к овощам?
А) chicken Б) potato В) tomato Г) pumpkin

2**. Что не относится к молочным продуктам?**
А) milk Б) cheese В) fish Г) cream

3. **Что является ягодой?**
А) banana Б) apple В) pear Г) blackberry

4**. Какое слово лишнее в ряду?**
А) watermelon Б) lemon В) orange Г) mandarin

5. **Какое слово лишнее в ряду**?
А) chicken Б) fish В) duck Г) goose

6. **В каком способе приготовления еды не используют масло?**
А) sauteing Б) shallow-frying В) boiling Г) deep-frying

7. **Найдите соответствие:**
1) table d' hote menu А) циклическое меню
2) A la carte menu Б) меню на данный день
3) cycle menu В) комлексный обед, ужин
4) carte du jour menu Г) меню а-ля карт (выбор блюд по меню)

8. **Какое слово лишнее в ряду?**
А) fish salad Б) mushroom soup В) onion soup Г) chicken soup

9. **Выберите правильный вариант ответа: «Boiled rice is … »**
А) side dish Б) soup В) dessert Г) appetizer

10. **Выберите правильный вариант ответа: «Wine is …»**
А)cocktail Б) soft drink В) strong drink Г) aperitif

Ключи к тестовой работе №2

I вариант		II вариант	
1	**Г**	1	**А**
2	**Б**	2	**В**
3	**В**	3	**Г**
4	**Г**	4	**А**
5	**В**	5	**Б**
6	**А**	6	**В**
7	**1- Г** **2-В** **3- Б** **4- А**	7	**1-В** **2-Г** **3-А** **4-Б**
8	**Г**	8	**А**
9	**В**	9	**А**
10	**Б**	10	**В**

I вариант

3. Что не относится к овощам?

А) chicken Б) potato В) tomato Г) pumpkin

2. **Что не относится к молочным продуктам?**

А) milk Б) cheese В) fish Г) cream

3. **Что является ягодой?**

А) banana Б) apple В) pear Г) blackberry

4. **Какое слово лишнее в ряду?**

А) watermelon Б) lemon В) orange Г) mandarin

5**. Какое слово лишнее в ряду?**

А) chicken Б) fish В) duck Г) goose

6. **В каком способе приготовления еды не используют масло?**

А) sauteing Б) shallow-frying В) boiling Г) deep-frying

7**. Найдите соответствие:**

1) table d' hote menu А) циклическое меню

2) A la carte menu Б) меню на данный день

3) cycle menu В) комлексный обед, ужин

4) carte du jour menu Г) меню а-ля карт (выбор блюд по меню)

8. Какое слово лишнее в ряду?

А) fish salad Б) mushroom soup В) onion soup Г) chicken soup

9. Выберите правильный вариант ответа: «Boiled rice is … »

А) side dish Б) soup В) dessert Г) appetizer

10**. Выберите правильный вариант ответа: «Wine is …»**

А)cocktail Б) soft drink В) strong drink Г) aperitif

11. **Что не является кухонной посудой?**

А)bowl Б)baking tray В)frying pan Г)wine glass

12.**Что не является барной посудой?**

А)martini glass Б)wine glass В)ladle Г) tupil flute

13.Что не является столовым прибором?

А)knife Б)napkin В)fork Г)spoon

14. Что не является оборудованием

А)deep-fryer Б)fridge В)knife Г)stove.

15. **Найдите соответствие!**

1) cold section А) горячий цех

2) pastry section Б) склад, кладовая

3) hot section В) холодный цех

4) store room Г) кондитерский цех

16.Call the national dish of Russian cuisine!

А)pasta Б) okroshka В) entrecote Г) dolmas

17. Call the national dish of French cuisine!

А) pizza Б)pudding В)salad nicoise Г) ucha

18.Call the national dish of English cuisine!

А) borsch Б) porridge В) satsivi Г) spaghetti

19.Call the national dish of Ukranian cuisine!

А) borsch Б) chicken tabaka В) frog's legs Г) lasagna

20.Call the national dish of Caucasian cuisine!

А) shashlyk Б) cabbage soup В) pelmeni Г) pasta

21.Выберите правильный вариант ответа «What is the main ingredient of ucha?»

А) potato Б) fish В) onion Г) meat

22.**Выберите правильный вариант ответа «I ordered the scallops and you've brought** the sole!»

А) I'll ask the chef to put it back on the grill. Б) I'll change it for you.

В) I'll bring you another bottle immediately. Г) I'll bring you a clear one immediately.

23. Выберите правильный вариант ответа «The steak is too rare to my taste!»

А) I'll ask the chef to put it back on the grill. Б) I'll change it for you.

В) I'll bring you another bottle immediately. Г) I'll bring you a clear one immediately.

24. Выберите правильный вариант ответа «The knife is dirty!»

А) I'll ask the chef to put it back on the grill. Б) Would you order something else?

В) I'll bring you another bottle immediately. Г) I'll bring you a clear one immediately.

25. Выберите правильный вариант ответа «We ordered food forty minutes ago!»

А) I'll ask the chef to put it back on the grill. Б) Would you order something else?

В) I'm sorry, but we're short-staffed. Г) I'll bring you a clear one immediately.

КЛЮЧИ К 1 ВАРИАНТУ

№	ОТВЕТ
1	А
2	В
3	Г
4	А
5	Б
6	В
7	1-В, 2-Г, 3-А, 4-Б
8	А
9	А
10	В
11	Г

12	**В**
13	**Б**
14	**В**
15	**1-В, 2-Г, 3-А, 4-Б**
16	**Б**
17	**В**
18	**Б**
19	**А**
20	**А**
21	**Б**
22	**Б**
23	**А**
24	**Г**
25	**В**

II вариант

1. **Что не относится к овощам?**

А) cabbage Б) potato В) tomato Г) beef

2. Что не относится к молочным продуктам?

А) milk Б) meat В) cheese Г) butter

3. Что является ягодой?

А) melon Б) lemon В) strawberry Г) banana

4. Какое слово лишнее в ряду?

А) orange Б) lime В) grapefruit Г) banana

5. Какое слово лишнее в ряду?

А) beef Б) pork В) fish Г) lamb

6. В каком способе приготовления еды не используют масло?

А) steaming Б) shallow-frying В) sauteing Г) deep-frying

7. Найдите соответствие:

1) A la carte menu А) циклическое меню

2) table d' hote menu Б) меню на данный день

3) carte du jour menu В) комлексный обед, ужин

4) cycle menu Г) меню а-ля карт (выбор блюд по меню)

8. Какое слово лишнее в ряду?

А) fish salad Б) vegetable salad В) crab salad Г) chicken soup

9. Выберите правильный вариант ответа: «Ice cream is …»

А) side dish Б) soup В) dessert Г) appetizer

10. Выберите правильный вариант ответа: «Orange juice is …»

А)cocktail Б) soft drink В) strong drink Г) aperitif

11. Что не является барной посудой?

А)martini glass Б)wine glass В) tupil flute Г) ladle

12.Что не является кухонной посудой?

А)bowl Б) wine glass В)frying pan Г) baking tray

13.Что не является столовым прибором?

А) napkin Б) knife В)fork Г)spoon

14.Найдите соответствие!

1)waiter А) шеф-повар

2)bartender Б) повар – спец по рыбе

3)fish cook В) бармен

4) head chef Г) официант

15. Что не является оборудованием?

А)oven Б)fridge В)knife Г)stove

16.Call the national dish of Russian cuisine!

А) cabbage soup Б)pasta В) entrecote Г) dolmas

17. Call the national dish of French cuisine!

А) pizza Б)frog's legs В)porridge Г) ucha

18.Call the national dish of English cuisine!

А) spaghetti Б) satsivi В) lasagna Г) pudding

19.Call the national dish of Italian cuisine!

А)beef- Stroganoff Б)doughnut В)pasta Г) chicken tabaka

20.Call the national dish of Caucasian cuisine!

А) pudding Б) dolmas В) pelmeni Г) pasta

21. Выберите правильный вариант ответа «What is the main ingredient of borsch?»

А) potato Б) carrot В) beetroot Г) cabbage

22. Выберите правильный вариант ответа «The glass is dirty!»

А) I'll ask the chef to put it back on the grill. Б) Would you order something else?

В) I'll bring you another bottle immediately. Г) I'll bring you a clear one immediately.

23. Выберите правильный вариант ответа «This soup is too salty!»

А) I'll ask the chef to put it back on the grill. Б) Would you order something else?

В) I'll bring you another bottle immediately. Г) I'll bring you a clear one immediately

24.**Выберите правильный вариант ответа «This wine has a strange taste. I think it is** corked.»

А) I'll ask the chef to put it back on the grill. Б) Would you order something else?

В) I'll bring you another bottle immediately. Г) I'll bring you a clear one immediately.

25. Выберите правильный вариант ответа «The steak is cold to my taste!»

А) I'll ask the chef to put it back on the grill. Б) I'll change it for you.

В) I'll bring you another bottle immediately. Г) I'll bring you a clear one immediately.

КЛЮЧИ К 2 ВАРИАНТУ

№	ОТВЕТ
1	Г
2	Б
3	В
4	Г
5	В
6	А
7	1-Г, 2-В, 3-Б, 4-А
8	Г
9	В
10	Б
11	Г
12	Б
13	А
14	1-Г, 2-В, 3-Б, 4-А
15	В
16	А
17	Б
18	Г
19	В
20	Б
21	В
22	Г
23	Б
24	В
25	А

III вариант

1.Что не относится к овощам?

А) meat Б) potato В) tomato Г) pumpkin

2. Что не относится к молочным продуктам?

А) milk Б) fish В) cheese Г) cream

3. Что является ягодой?

А) blackberry Б) apple В) pear Г) banana

4. Какое слово лишнее в ряду?

А) watermelon Б) lime В) orange Г) tangerine

5. Какое слово лишнее в ряду?

А) chicken Б) steak В) duck Г) goose

6. В каком способе приготовления еды не используют масло?

А) sauteing Б) shallow-frying В) deep-frying Г) boiling

7. Найдите соответствие:

1) table d' hote menu А) комлексный обед, ужин

2) A la carte menu Б) циклическое меню

3) cycle menu В) меню на данный день

4) carte du jour menu Г) меню а-ля карт (выбор блюд по меню)

8. Какое слово лишнее в ряду?

А) fruit salad Б) mushroom soup В) onion soup Г) chicken soup

9. Выберите правильный вариант ответа: «Boiled rice is … »

А) side dish Б) dessert В) soup Г) appetizer

10. Выберите правильный вариант ответа: «Mineral water is …»

А)cocktail Б) soft drink В) strong drink Г) aperitif

11. Что не является кухонной посудой?

А) wine glass Б)baking tray В)frying pan Г) bowl

12.Что не является барной посудой?

А)martini glass Б) ladle В) wine glass Г) tupil flute

13.Что не является столовым прибором?

А)knife Б) spoon В)fork Г) napkin

14. Что не является оборудованием

А)deep-fryer Б) knife В) fridge Г)stove

15. Найдите соответствие!

1) cold section А) склад, кладовая

2) pastry section Б) горячий цех

3) hot section В) холодный цех

4) store room Г) кондитерский цех

16.Call the national dish of Russian cuisine!

А) okroshka Б) pasta В) entrecote Г) dolmas

17. Call the national dish of French cuisine!

А) pizza Б) salad nicoise В) pudding Г) ucha

18.Call the national dish of English cuisine!

А) borsch Б) porridge В) spaghetti Г) satsivi

19.Call the national dish of Ukranian cuisine!

А) borsch Б) lasagna В) frog's legs Г) chicken tabaka

20.Call the national dish of Caucasian cuisine!

А) cabbage soup Б) shashlyk В) pelmeni Г) pasta

21.Выберите правильный вариант ответа «What is the main ingredient of ucha?»

А) potato Б) onion В)fish Г) meat

22.**Выберите правильный вариант ответа «I ordered the scallops and you've brought** the sole!»

А) I'll change it for you. Б) I'll ask the chef to put it back on the grill.

В) I'll bring you another bottle immediately. Г) I'll bring you a clear one immediately.

23. Выберите правильный вариант ответа «The steak is too rare to my taste!»

А) I'll ask the chef to put it back on the grill. Б) I'll bring you another bottle immediately.

В) I'll change it for you. Г) I'll bring you a clear one immediately.

24. Выберите правильный вариант ответа «The knife is dirty!»

А) I'll ask the chef to put it back on the grill. Б) I'll bring you a clear one immediately.

В) I'll bring you another bottle immediately. Г) Would you order something else?

25. Выберите правильный вариант ответа «We ordered food forty minutes ago!»

А) I'm sorry, but we're short-staffed. Б) Would you order something else?

В) I'll ask the chef to put it back on the grill. Г) I'll bring you a clear one immediately.

КЛЮЧИ К 3 ВАРИАНТУ

№	ОТВЕТ
1	А
2	Б
3	А
4	А
5	Б
6	Г
7	1-А, 2-Г, 3-Б, 4-В
8	А
9	А
10	Б
11	А
12	Б

13	**Г**
14	**Б**
15	**1-В, 2-Г, 3-Б, 4-А**
16	**А**
17	**Б**
18	**Б**
19	**А**
20	**Б**
21	**В**
22	**А**
23	**А**
24	**Б**
25	**А**

IV вариант

1. **Что не относится к овощам?**

А) cabbage Б) potato В) tomato Г) apple

2. **Что не относится к молочным продуктам?**

А) milk Б) butter В) cheese Г) meat

3. Что является ягодой?

А) strawberry Б) lemon В) melon Г) pear

4. Какое слово лишнее в ряду?

А) orange Б) lime В) lemon Г) banana

5. Какое слово лишнее в ряду?

А) fish Б) pork В) beef Г) lamb

6. В каком способе приготовления еды не используют масло?

А) deep-frying Б) shallow-frying В) sauteing Г) steaming

7. Найдите соответствие:

1) A la carte menu А) меню на данный день

2) table d’ hote menu Б) циклическое меню

3) carte du jour menu В) комлексный обед, ужин

4) cycle menu Г) меню а-ля карт (выбор блюд по меню)

8. Какое слово лишнее в ряду?

А) fish salad Б) vegetable salad В) chicken soup Г) crab salad

9. Выберите правильный вариант ответа: «Ice cream is …»

А) side dish Б) soup В) appetizer Г) dessert

10. Выберите правильный вариант ответа: «Orange juice is …»

А) soft drink Б) cocktail В) strong drink Г) aperitif

11. Что не является барной посудой?
А)mrtini glass Б) ladle В) tupil flute Г) wine glass

12.Что не является кухонной посудой?
А)bowl Б) frying pan В) wine glass Г) baking tray

13.Что не является столовым прибором?
А) napkin Б) knife В) spoon Г) fork

14.Найдите соответствие!
1)waiter А) повар – спец по рыбе
2)bartender Б) шеф-повар
3)fish cook В) официант
4) head chef Г) бармен

15. Что не является оборудованием?
А)oven Б) knife В) fridge Г)stove

16.Call the national dish of Russian cuisine!
А) dolmas Б)pasta В) entrecote Г) cabbage soup

17. Call the national dish of French cuisine!
А) frog’s legs Б) pizza В)porridge Г) ucha

18. Call the national dish of English cuisine!
А) spaghetti Б) lasagna В) satsivi Г) pudding

19.Call the national dish of Italian cuisine!
А) doughnut Б)chicken tabaka В)pasta Г) beef- Stroganoff

20.Call the national dish of Caucasian cuisine!
А) pudding Б) pelmeni В) dolmas Г) pasta

21. Выберите правильный вариант ответа «What is the main ingredient of borsch?»
А) beetroot Б) carrot В) potato Г) cabbage

22. Выберите правильный вариант ответа «The glass is dirty!»
А) I’ll bring you a clear one immediately. Б) Would you order something else?
В) I’ll bring you another bottle immediately. Г) I’ll ask the chef to put it back on the grill.

23. Выберите правильный вариант ответа «This soup is too salty!»

А) I'll ask the chef to put it back on the grill. Б) I'll bring you a clear one immediately

В) I'll bring you another bottle immediately. Г) Would you order something else?

24.Выберите правильный вариант ответа «This wine has a strange taste. I think it is corked.»

А) I'll bring you another bottle immediately. Б) Would you order something else?

В) I'll ask the chef to put it back on the grill. Г) I'll bring you a clear one immediately.

25. Выберите правильный вариант ответа «The steak is cold to my taste!»

А) I'll change it for you. Б) I'll ask the chef to put it back on the grill.

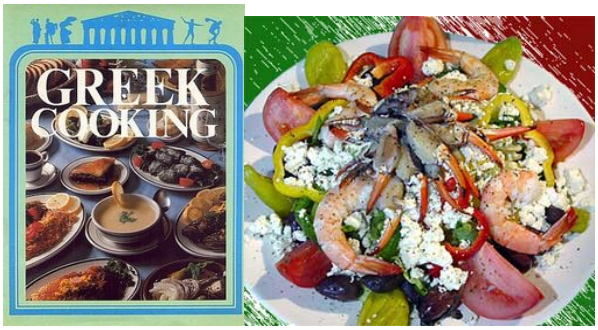
В) I'll bring you another bottle immediately. Г) I'll bring you a clear one immediately.

КЛЮЧИ К 4 ВАРИАНТУ

№	ОТВЕТ
1	Г
2	Г
3	А
4	Г
5	А
6	Г
7	1-Г, 2-В, 3-А, 4-Б
8	В
9	Г
10	А
11	Б
12	В
13	А
14	1-В, 2-Г, 3-А, 4-Б
15	Б
16	Г
17	А
18	Г
19	В
20	В
21	А
22	А
23	Г
24	А
25	Б

Вариант 1.

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 goat's cheese salad. Food is usually served with bread and dips such as taramosalata, made of fish roe, or tzatziki, made of yoghurt and cucumber and accompanied with a glass of red wine. This is followed by main courses such as moussaka, made with aubergines, lamb and cheese, or souvlaki, skewered meat cooked in a traditional way, grilled on an open fire. Other cooking techniques include frying, sauteing, boiling, baking and roasting.

2. **Заполнитетаблицу**

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:_____

Вариант 2.

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

2. Заполнитетаблицу.

Factfile on_____food.

Typical meal: _____.

Spices/souses/dips:_____

Traditional cooking technique/pot: barbacoa.

Habits and customs:_____

Typical dishes: enchilada.

Typical drinks:_____

Вариант 3.

1. Прочитайтеипереведитетекст.

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.

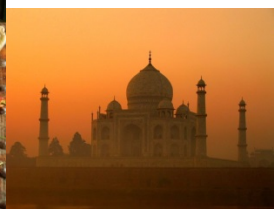
2. **Заполните пропуски**.

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.

Вариант 4.

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/souses/dips: _____

Traditional cooking technique/pot: _____

Habits and customs: often vegetarian, eat by hand.

Typical dishes: tandoori chicken.

Typical drinks: _____

Вариант 5.

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

Вариант 6.

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.

Вариант 7.

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

Вариант 8.

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.**

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 Sandwith make the first sandwich?

Вариант 9

.

1. **Прочитайтеипереведитетекст.**

Choosing a restaurant .

Most cities have hudreds of restaurant, so travelers have many options. Fast food reataurants 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. reastaurants serve different types of cuisines. For example, Indian cuisine has a lot of vegetarian dishes. Before you choosen 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 restaurant that serves different types of meat

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

Вариант 10.

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. Ithas been used for thousands of years in countries such as Greese, 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 Meditarranean 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 expencive luxury. However recent stidies 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 правльный вариант ответа.**

1. Olive oil….

a. Is not well known
b. Is going populariety
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 stomack problems
d. Help you live longer

3. Оценка освоения учебной дисциплины

3.1. Формы и методы оценивания

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные Федеральным государственным образовательным стандартом среднего (полного) общего образования по дисциплине «Иностранный язык», направленные на формирование иноязычных коммуникативных компетенций.

Проверка и оценка знаний, умений и навыков учащихся является важным структурным компонентом процесса обучения и в соответствии с принципами систематичности, последовательности и прочности обучения осуществляется в течение всего периода обучения. Этим обуславливаются различные формы и методы контроля:

Основными из них являются следующие:

а) оперативный контроль и оценка знаний, проводимая в ходе повседневных учебных занятий;

б) рубежный контроль и оценка знаний, которыйпроводится по итогам изучения раздела дисциплины;

в) итоговый контроль знаний, т.е. оценка успеваемости учащихся по окончании изучения курса дисциплины «Иностранный язык»;

При проверке и оценке качества успеваемости выявляется: как решаются основные задачи обучения, т.е. в какой мере учащиеся овладевают знаниями, умениями и навыками, мировоззренческими и нравственно-эстетическими идеями, а также способами творческой деятельности. Существенное значение имеет также то, как относится тот или иной учащийся к обучению, работает ли он с необходимым напряжением постоянно или же рывками и т.д. Все это обусловливает необходимость применения всей совокупности методов проверки и оценки знаний.

Повседневное наблюдение за учебной работой учащихся

Этот метод позволяет составить представление о том, как ведут себя учащиеся на занятиях, как они воспринимают и осмысливают изучаемый материал, какая у них память, в какой мере они проявляют сообразительность и самостоятельность при выработке практических умений и навыков, каковы их учебные склонности, интересы и способности. Если по всем этим вопросам накапливается достаточное количество наблюдений, это позволяет преподавателю более объективно подходить к проверке и оценке знаний учащихся, а также своевременно принимать необходимые меры для предупреждения неуспеваемости.

Устный опрос – индивидуальный и фронтальный

Этот метод является наиболее распространенным при проверке и оценке знаний. Сущность этого метода заключается в том, что преподаватель задает учащимся вопросы по содержанию изученного материала и побуждает их к ответам, выявляя таким образом качество и полноту его усвоения. Поскольку устный опрос является вопросно-ответным способом проверки знаний учащихся, его еще иногда называют беседой или собеседованием.

При устном опросе преподаватель расчленяет изучаемый материал на отдельные смысловые единицы (части) и по каждой из них задает учащимся вопросы. Но можно предлагать учащимся воспроизводить ту или иную изученную тему полностью с тем, чтобы они могли показать осмысленность, глубину и прочность усвоенных знаний, а также их внутреннюю логику. По многим предметам устный опрос (беседа) сочетается с выполнением студентами устных и письменных упражнений. Будучи эффективным и самым распространенным методом проверки и оценки знаний обучающихся, устный опрос имеет недочеты. С его помощью на уроке можно проверить знания не более 3- 4учащихся. Поэтому на практике применяются различные модификации этого метода и, в частности, фронтальный и уплотнённый опрос.

Сущность фронтального опроса состоит в том, что преподаватель расчленяет изучаемый материал на сравнительно мелкие части с тем, чтобы таким путем проверить знания большего числа обучающихся. При фронтальном, его также называют беглым, опросе не всегда легко выставлять обучающимся оценки, так как ответ на 1-2 мелких вопроса не дает возможности определить ни объема, ни глубины усвоения пройденного материала.

Сущность уплотненного опроса заключается в том, что преподаватель

вызывает одного ученика для устного ответа, а четырем-пяти учащимся предлагает дать письменные ответы на вопросы, подготовленные заранее на отдельных листках (карточках). Уплотненным этот опрос называется потому, что преподаватель вместо выслушивания устных ответов просматривает (проверяет) письменные ответы учащихся и выставляет за них оценки, несколько "уплотняя", т.е. экономя время на проверку знаний, умений и навыков.

Практика уплотненного опроса привела к возникновению методики письменной проверки знаний. Суть ее в том, что учитель раздает учащимся заранее подготовленные на отдельных листках бумаги вопросы или задачи и примеры, на которые они в течение 10-12 мин. дают письменные ответы. Письменный опрос позволяет на одном уроке оценивать знания всех обучающихся. Это важная положительная сторона данного метода.

Контрольные работы

Это весьма эффективный метод проверки и оценки знаний, умений и навыков обучающихся, а также их творческих способностей. Сущность этого метода состоит в том, что после прохождения отдельных тем или разделов учебной программы учитель проводит в письменной или практической форме проверку и оценку знаний, умений и навыков учащихся. При проведении контрольных работ соблюдаются следующие дидактические требования:

- контрольные работы проводятся тогда, когда преподаватель убедился, что пройденный материал хорошо осмыслен и усвоен обучающимися.

- учащиеся за одну-две недели предупреждаются о предстоящей контрольной работе и в связи с этим проводится соответствующая подготовка. Одновременно с этим нужно давать обучающимся задания, требующие проявления творческого мышления и сообразительности с тем, чтобы они учились искать правильные решения нестандартных задач и упражнений.

- содержание контрольной работы охватывает основные положения изученного материала и включает в себя такие вопросы, решение которых требует от учащихся проявления сообразительности и творчества.

- при проведении контрольных работ обеспечивается самостоятельное выполнение учащимися даваемых заданий.

- преподаватель проверяет и объективно оценивает контрольные работы, а также

проводит анализ качества их выполнения, классифицирует допущенные учащимися ошибки и осуществляет последующую работу по устранению пробелов в их знаниях.

Проверка самостоятельных работ учащихся

Для проверки и оценки успеваемости учащихся осуществляется проверка выполнения ими самостоятельной внеаудиторной работы (презентации, доклады, сообщения). Она позволяет преподавателю изучать отношение учащихся к учебной работе, качество усвоения изучаемого материала, наличие пробелов в знаниях, а также степень самостоятельности при выполнении самостоятельной работы.

Программированный контроль

В системе проверки знаний учащихся применяется программированный контроль (тестирование), Учащемуся предлагается ответить на тестовые вопросы, на каждый из которых дается три-четыре ответа, но только один из них является правильным. Задача обучающегося - выбрать правильный ответ. Несколько подобных вопросов и ответов может быть дано в группе одновременно всем учащимся на отдельных листах бумаги или с помощью компьютера, что позволяет в течение нескольких минут проверить их знания

Итоговый контроль

Проводится по окончании изучения курса дисциплины «Иностранный язык» в форме дифференцированного зачёта. Дифференцированный зачёт проводится в форме тестирования и практических упражнений. Студентам предлагается ответить на тестовые вопросы разного уровня и выполнить практические упражнения. Тесты и практические упражнения включают в себя задания, проверяющие результаты освоения учебного материала из всех разделов курса.