



«РАССМОТРЕНО»:

Методическим объединением
ГБПОУ УКИП и С
Председатель методобъединения

Ф.Я.Зиннатуллина

Протокол № 1
« 30 » 08 2019 г.

«СОГЛАСОВАНО»:

Заместитель директора по УПР

Н.В.Трегубова
« 30 » 08 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»:

И.о. директор ГБПОУ УКИП и С

Т.А.Христофорова
« 30 » 08 2019 г.



ПАСПОРТ

фонда оценочных средств
общепрофессиональной учебной дисциплины
ОПД.08. ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В СФЕРЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОММУНИКАЦИИ

Программа подготовки специалистов среднего звена

По специальности СПО 43.02.01. Организация обслуживания в
общественном питании

Профиль: социально-экономический

Уфа, 2019 г.

Пояснительная записка

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины Правовое обеспечение профессиональной деятельности.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета

ФОС разработан на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): организация и проведение экономической и маркетинговой деятельности и соответствующих профессиональных компетенций.

- рабочей программы учебной дисциплины Правовое обеспечение профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- ✓ вести беседу (диалог, переговоры) профессиональной направленности на иностранном языке;
- ✓ работать с источниками профессиональной информации на иностранном языке

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- ✓ лексико-грамматический материал по специальности, необходимый для профессионального общения;
- ✓ различные виды речевой деятельности и формы речи;
- ✓ источники профессиональной информации на иностранном языке;
- ✓ технику перевода профессионально ориентированных текстов

Выпускник, освоивший ППССЗ должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

- **ОК 1.** Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
- **ОК 2.** Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- **ОК 3.** Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

- **ОК 4.** Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- **ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- **ОК 6.** Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- **ОК 7.** Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- **ОК 8 .** Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- **ОК 9.** Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
- **ОК 10.** Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

Владеть знаниями и умениями, необходимыми для формирования профессиональных компетенций, соответствующих основным видам профессиональной деятельности:

ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.

ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.

ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.

ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг обществен

Контролируемые компетенции:

Общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

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 соответствии 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.

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 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"

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. Заполните таблицу

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 flatbread. 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. Заполните таблицу.

Factfile on _____ food.

Typical meal: _____.

Spices/souses/dips: _____

Traditional cooking technique/pot: barbacoa.

Habits and customs: _____

Typical dishes: enchilada.

Typical drinks: _____



Вариант 3.



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: _____

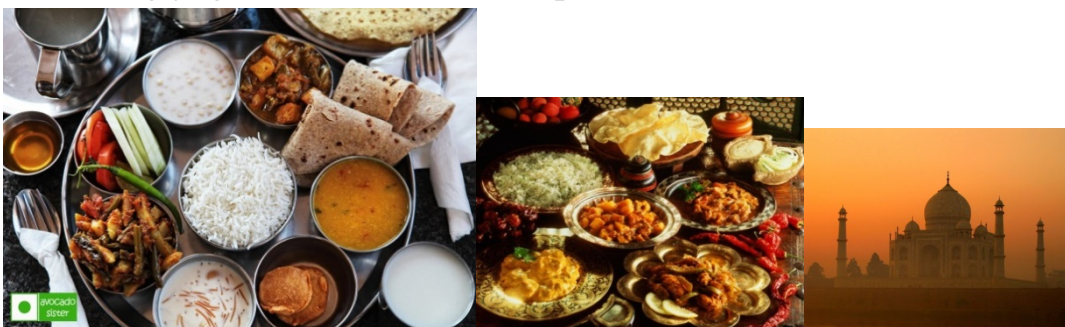
Typical drinks: green tea.



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: _____

MixinsFood



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 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?

Вариант 9



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 restaurant that serves different types of meat

- a. A restaurant that welcomes 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. 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



2. 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, который проводится 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 обуславливает 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 3-4 учащихся. 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.