

Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Южно-Уральский государственный колледж»

**РАССМОТРЕНО**

Председатель ПЦК «ЭТП и ООП»

\_\_\_\_\_/Дзортова Т.А./  
«05» июня 2023 г

**Комплект контрольно-измерительных материалов по учебной  
дисциплине**

**ОП. 06 Иностранный язык в профессиональной деятельности**

**(Английский)**

по профессии

среднего профессионального образования

**43.01.09 Повар, кондитер**

Разработчики:

ГБПОУ «ЮУГК»

преподаватель

Ахлюстина Е.В.

Эксперты:

---

(место работы)

---

(занимаемая должность)

---

(инициалы, фамилия)

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	4
2. Комплект КИМ для текущего контроля	8
3. Комплект КИМ для промежуточной аттестации	9

# 1. Общие положения

## Комплект контрольно-измерительных материалов (КИМ) по дисциплине

ОП. 06 Иностранный язык в профессиональной деятельности по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

КИМ для текущего контроля и КИМ для промежуточной аттестации, которые позволяют оценивать сформированность общие компетенций в соответствии с установленными показателями.

**Общие компетенции,** освоение которых подтверждается действиями обучающегося при текущем контроле и на промежуточной аттестации:

Код	Наименование профессиональных компетенций	Показатели освоения компетенции	№ в соответствии с декомпозицией показателей освоения компетенций
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности на иностранном языке	<b>Знания:</b> номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности на иностранном языке;	3. 02.1
		приемы структурирования информации на иностранном языке;	3. 02.2
		<b>Умения:</b> выделять наиболее значимое в перечне информации на иностранном языке;	У. 02.5
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<b>Знания:</b> возможные траектории профессионального развития и самообразования.	3.03.1
		современная научная и профессиональная терминология;	3. 03.2
		<b>Умения:</b> выстраивать траектории профессионального и личностного развития	У. 03.2
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на иностранном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<b>Знания:</b> особенности социального и культурного контекста;	3. 05.1
		правила оформления документов и построения устных сообщений;	3. 05.2
		<b>Умения:</b> грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на иностранном языке;	У. 05.1

ОК 09	Использовать информационные технологии профессиональной деятельности	<b>Знать:</b> современные средства и устройства информатизации;	З. 09.1
		<b>Уметь:</b> применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	У. 09.1
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<b>Знания:</b> правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;	З. 10.1
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);	З. 10.2
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;	З. 10.3
		особенности произношения;	З. 10.4
		правила чтения текстов профессиональной направленности.	З. 10.5
		<b>Умения:</b> понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);	У. 10.1
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	У. 10.2
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	У. 10.3
		кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);	У. 10.4
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	У. 10.5

### Перечень учебных изданий, дополнительной литературы, интернет-ресурсов

Основные источники:

1. Агабекян И.П. Английский язык для ссузов: учебное пособие. – Москва: Проспект, 2019. – 280с. – ISBN 978-5-392-29522-7.
2. Агабекян И.П. Деловой английский = English for Business. Серия «Учебники и учебные пособия»: учебное пособие. – Ростов н/Д: «Феникс», 2013. – 318 с. – ISBN 978-5-222-20706-2.
3. Безкоровайная Г. Т., Койранская Е. А., Соколова Н. И., Лаврик Г. В. Planet of English: учебник английского языка для учреждений СПО. – 4-е изд., стер. – М.: Академия, 2017. – 256 с.: ил. – ISBN 978-5-4468-4305-3.
4. Голубев А.П., Балюк Н.В., Смирнова И.Б. Английский язык: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – 16-е изд., стер. – М.: Академия, 2017. – 335 с. – ISBN 978-5-4468-4423-4.

5. Мюллер В.К. Англо-русский и русско-английский. – М.: АСТ, 2020. – 640 с. – ISBN 978-5-17-096429-1.

### **3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)**

1. [www.lingvo-online.ru](http://www.lingvo-online.ru)
2. [www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy](http://www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy)
3. [www.britannica.com](http://www.britannica.com) (энциклопедия «Британника»)
4. [www.ldoceonline.com](http://www.ldoceonline.com) (Longman Dictionary of Contemporary English)
5. [www.study.ru](http://www.study.ru)
6. [www.window.edu.ru/](http://www.window.edu.ru/)
7. [www.elc.oup.com/learning\\_resources](http://www.elc.oup.com/learning_resources)

### **3.2.3. Дополнительные источники:**

1. ЭвансВ, ДулиДж, Grammarway 2, Express Publishing, 2016
2. Michael Harris Opportunities Intermediate, Pearson, 2017

## 1. Комплект КИМ для текущего контроля

Текущий контроль освоения студентами материала дисциплины состоит из следующих видов: *оперативный и рубежный контроль*.

При проведении текущего контроля используются следующие формы:

- 1) Фронтальный опрос.
- 2) Тестирование.
- 3) Практические работы.

### ТЕСТОВОЕ ЗАДАНИЕ

1.1 Задания закрытого типа. Выберите верный вариант ответа.

1. Catering ... the provision of food and drink.

a) are b) am c) is

2. Beverages and spirits ... always on the menu of any bar.

a) are b) am c) is

3. I ... meeting my friends in a café this evening.

a) are b) am c) is

4. ... you bring me a glass of water, please?

a) Should b) Can c) Must

5. Front-of-house staff ... be friendly and polite.

a) must b) can't c) ought

6. The restaurant manager ... manage bookings and greet customers.

a) can b) can't c) shouldn't

7. Our bodies require a balance of protein, carbohydrates, fat ... .

a) crisps and chocolate b) energy and immune system c) vitamins and minerals

8. Look! She ... doing morning exercises to save her flexibility and strength.

a) are b) am c) is

9. The history of a hamburger started in 1885.

a) eighteen eighty-five b) eighty eighteen-five c) eight eighteen-five

10. My sister is a student. She ... on foot six days a week.

a) goes b) gose c) go

11. Konstantin Ivlev ... the professional culinary college in Moscow.

a) Ended b) finished from c) graduated from

12. If the weather wasn't so wet and windy, I ... to the restaurant on foot.

b) will go b) go c) would go

13. Rice and curry and tandoori chicken are typical dishes in ... India.

a) The b) an c) –

14. If the waiter had taken the order to the customer quicker, he ... some tips.

b) will get b) Would have got c) Would get

15. ... Russian Federation is a democratic federative state with a republican form of government.

a) – b) a c) the

1.2 Задания открытого типа. Дополните определение недостающим словом / словосочетанием.

1. \_\_\_\_\_ is a gadget with a bottle opener to open bottled beers and soft drinks, with a corkscrew and a foil cutter.
2. \_\_\_\_\_ specializes in cocktails, drinks which combine different spirits and fruit juices and cream.
3. Kitchen equipment used to measure quantities is called \_\_\_\_\_.
4. Knives, forks and spoons used for eating are called \_\_\_\_\_.
5. \_\_\_\_\_ is the most common and versatile cooker, because it has a stable regular flame.
6. \_\_\_\_\_ is a place where perishable goods are stored.
7. \_\_\_\_\_ is used to chop meat finely to make sausages, stuffing or sauces.
8. \_\_\_\_\_ heats quickly and evenly so many dishes can cook simultaneously.
9. \_\_\_\_\_ has one or more stainless steel tanks, which contain fat to cook and also drain the food when ready.
10. \_\_\_\_\_ is good for reheating or defrosting food or quickly cooking products with a high water content, but there are some worries about health risks.

1.3 Задание на установление соответствия.

1.	Sweet and sour pork	a.	Картофельное пюре
2.	Light refreshments	b.	Свинина в кисло-сладком соусе
3.	Fresh herbs	c.	Свежие травы
4.	Mashed potato	d.	Лёгкие закуски
5.	Wholemeal bread	e.	Цельнозерновой хлеб

1.4 Задание на установление правильной последовательности. Укажите верную последовательность действий при приготовлении Кукурузных лепешек.

1. Form balls of dough.
2. Knead the dough.
3. Mix masa flour with very warm water.
4. Fry the Tortillas.
5. Enjoy your meal!

1.5 Задание на установление правильной последовательности. Укажите верную последовательность действий при приготовлении Стейка.

1. Cook for 3 minutes on one side.
2. Heat the frying pan and brush with oil.
3. Cut 2 cm steak and leave it for an hour.



4. Turn over the steak.
5. Add salt and pepper and serve on a warm platter.

1.6 Задание на установление правильной последовательности. Укажите верную последовательность действий при приготовлении Яблочного пирога.

1. Stir all the ingredients until combined and fold in apples and raisins.
2. Mix flour, baking soda, cinnamon and salt together in a bowl; sugar, egg and oil together in another bowl.
3. Serve with whipped cream.
4. Preheat oven to 350° F.
5. Bake in the preheated oven about an hour.

1.7 Задание на установление правильной последовательности. Укажите верную последовательность действий при обслуживании столика в ресторане.

1. Take the food to the customers.
2. Bring the bill to the customers.
3. Welcome the customers and show them to a table.
4. Give a menu to the customers and take the order.
5. Say goodbye to the customers.

1.8 Задание на установление соответствия.

check, fold, place, lay, put,

1. ... an undercover on the table.
2. ... the tablecloth on the undercover.
3. ... the tablecloth is clean and tidy and ironed.
4. ... the napkins and place them on the service plates.
5. ... salt and pepper mills, flowers and candles at the centre of the table.

1.9. Задание с открытым ответом. Дополните каждое предложение одним словом.

- 1) A regularly printed document consisting of large sheets of paper that are folded together, or a website, containing news reports, articles, photographs, and advertisements is called ...
- 2) A film or a programme that gives facts and information about a subject is called ...
- 3) A set of pages of information on the internet about a particular subject, published by a single person or organization is called ...
- 4) A system broadcasting sound programmes for the public to listen to is called ...
- 5) A type of popular newspaper with small pages that has many pictures and short, simple reports is called ...

1.10 Задание с открытым ответом. Переведите названия продуктов и блюд на английский язык.

1. гречневая каша, пшено, горох, макароны, овсяная каша;
2. перец чили, горчица, уксус, кориандр, соевый соус;
3. яичный желток, яичный белок, сыр, творожный сыр, творог;
4. печеное яблоко, замороженный йогурт, фруктовый салат, свежавыжатый апельсиновый сок, смузи из сельдерея;
5. пирог с ревенем, слойка, яблочный крамбл, пирожное с белковым кремом, шоколадный чизкейк.

## ЭТАЛОНЫ ОТВЕТОВ К ТЕСТОВОМУ ЗАДАНИЮ

### Задание 1.1

№ вопроса	Правильные ответы	Количество баллов <b>P=15</b>
1	C	1
2	A	1
3	B	1
4	B	1
5	A	1
6	A	1
7	C	1
8	C	1
9	A	1
10	A	1
11	C	1
12	C	1
13	C	1
14	B	1
15	C	1

### Задание 1.2

№ вопроса	Правильные ответы	Количество баллов <b>P=10</b>
1	Waiter's friend	1
2	Cocktail bar	1
3	Weighing scales	1
4	Cutlery	1
5	Gas cooker	1
6	Cold storage area	1
7	Mincer	1
8	Fan oven	1
9	Deep-fryer	1
10	Microwave oven	1

### Задание 1.3

№ вопроса	Правильные ответы	Количество баллов <b>P=5</b>
1	B	1
2	D	1
3	C	1
4	A	1
5	E	1

**Задание 1.4, 1.5, 1.6, 1.7**

№ вопроса	Правильные ответы	Количество баллов <b>P=20</b>
1.4	32145	5
1.5	32145	5
1.6	42153	5
1.7	34125	5

**Задание 1.8**

№ вопроса	Правильные ответы	Количество баллов <b>P=5</b>
1	d	1
2	e	1
3	a	1
4	c	1
5	b	1

**Задание 1.9**

№ вопроса	Правильные ответы	Количество баллов <b>P=5</b>
1	lay	1
2	put	1
3	check	1
4	fold	1
5	place	1

**Задание 1.10**

№ вопроса	Правильные ответы	Количество баллов <b>P=5</b>
-----------	-------------------	------------------------------

1	newspaper	1
2	documentary	1
3	website	1
4	radio	1
5	magazine	1

## 2. Комплект КИМ для промежуточной аттестации

Задание 2.1. Составьте диалог на английском языке между кассиром и гостем на тему "В ресторане быстрого обслуживания" (не менее 10 реплик в общем).

Не забудьте использовать:

1. фразы приветствия;
2. фразы рекомендации, предложения и просьбы;
3. Фразы согласия / несогласия/ благодарности;
4. фразы разъяснения;
5. фразы прощания.

(P=10)

Задание 2.2. Задание с развернутым ответом. Составьте и запишите на английском языке рецепт приготовления Классического салата Цезарь с курицей. Придерживайтесь плана:

1. Ингредиенты (с указанием количества продуктов).
1. Пищевая ценность блюда (БЖУ, калорийность, насыщенные жиры, клетчатка).
2. Приготовление (использование глаголов, связанных с приготовлением пищи), связный текст 8-10 предложений.

(P=10)

Задание 2.3. Переведите рецепт на русский язык. Используйте англо-русский словарь.

### STEAMED PORK & SCALLION DUMPLINGS

READY IN: 1hr 10mins

YIELD: 40 dumplings

#### NUTRITION INFO

Calories: 68.9

Calories from Fat 27 g

Total Fat 3 g

Saturated Fat 1 g

Cholesterol 13.6 mg

Sodium 224.9 mg

Total Carbohydrate 7 g

Dietary Fiber 0.5 g

Sugars 1.1 g

Protein 3.4 g

#### INGREDIENTS

### DIPPING SAUCE

1/2 cup low sodium soy sauce  
2 tablespoons sugar  
1 tablespoon rice vinegar  
1 teaspoon chili oil

### DUMPLINGS

2 bunches scallions, cut into thirds  
5 garlic cloves  
1 tablespoon chopped ginger  
2 tablespoons hoisin sauce  
2 tablespoons soy sauce  
1 tablespoon sesame oil  
1 lb ground pork  
2 tablespoons grated garlic  
1 egg, beaten  
40 wonton wrappers

### DIRECTIONS

Whisk together the ingredients for the dipping sauce, making sure the sugar dissolves. Set aside. Add the scallions, garlic, ginger, hoisin, soy sauce and sesame oil to a small food processor. Pulse until finely chopped. Transfer the mixture to a large bowl. Add the beaten egg and mix to combine. Add the pork and mix to combine. Fill a small bowl with water and lightly flour a parchment-lined baking sheet. Place about 1 tablespoon of filling in the center of a wrapper. Dip your finger in the water and use it to moisten the edge of the wrapper. Pinch one end tightly to seal and then make several pleats to close up the filling entirely. Flatten out the bottom. If not pleating, simply fold one half of the wrapper over the filling and press together to seal. Set the dumpling on the prepared baking sheet and cover with a damp towel while you continue filling the rest. Add a cup of water in the pan, then place 6-7 dumplings in the water. Cover with a clear lid and let steam for 10 minutes, without lifting the lid. Continue with the remaining dumplings. Serve with the dipping sauce. You can freeze any uncooked dumplings and cook them later using the same method, but steaming for an additional 1 – 2 minutes longer.

**(P=15)**

Задание 2.3. Дайте определения следующим способам кулинарной обработки продуктов на английском языке.

1. roasting
2. baking
3. steaming
4. boiling
5. frying

(10 6)

Задание 2.4. Задание на установление соответствия.

*fish kettle, roasting pan, casserole dish, frying pan, sauteuse*

1. A ... .. is cylinder-shaped with one or two handles and a lid. It is wide and low and can be

made of aluminium, cast iron, iron, earthenware or stainless steel. It is used to boil rice, pasta, pulses and prepare soups, sauces, stocks and creams.

2. A ... .. is round or oval-shaped with a rounded edge. It has one long handle and has low sides. It can be made of aluminium, steel or cast iron. It is used for frying, sautéing or roasting.

3. A ... .. is a low casserole dish, generally made of stainless steel with one handle and outward curving edges, used to sauté and prepare sauces.

4. A ... .. has high sides and is a long oval or rectangular shape, usually made of aluminium. It has a lid and a pierced, double bottom you can lift up to drain a fish after boiling or steaming it.

5. A ... .. is a wide, but low rectangle usually made of aluminium, steel or heat-resistant earthenware. It has two handles and is used to roast meat, etc. in the oven.

(P=10)