



Министерство образования, науки и молодежи
Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»



УТВЕРЖДЕНО

Заведующий Алуштинским филиалом ГБПОУ РК
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

_____ А. Р. Балабанова

« _____ » _____ 2022 г.

**ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по учебной дисциплине**

ОП. 07 Иностранный язык по профессиональной деятельности

по реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии СПО **43.01.09 Повар, кондитер**

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
2	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	-
3	ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УМЕНИЙ И ЗНАНИЙ	7
3.1	ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ	10
3.2	КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ЗАДАНИЙ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫХ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ	12
4	КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ	13
4.1	ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ	-
4.2	КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ЗАДАНИЙ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫХ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ	14
5	ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	15

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Результатом освоения учебной дисциплины является готовность обучающегося к овладению знаниями и умениями, обусловленных общими и профессиональными компетенциями, формирующимися при комплексном подходе в процессе освоения ППКРС.

1.2. Формой промежуточной аттестации по ОП.07 Иностранный язык по профессиональной деятельности по профессии 43.01.09 является дифференцированный зачёт.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате освоения ОП.07 Иностранный язык по профессиональной деятельности обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии следующими **результатами**:

Уметь:

- использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- владеть техникой перевода (со словарем) профессионально - ориентированных текстов;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;
- участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;
- осуществлять запрос и обобщение информации;
- обращаться за разъяснениями;
- выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;
- вступать в общение (применение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);
- поддерживать общение или переходить к новой теме (применение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);
- завершать общение;
- делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;
- кратко передавать содержание полученной информации;
- в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.
- составить небольшой рассказ (эссе);
- заполнять анкеты, бланки;
- написать тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.
- понимать основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;
- понимать высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения;
- отделять главную информацию от второстепенной;
- выявлять наиболее значимые факты, определять свое отношение к ним;
- извлекать необходимую или интересующую информацию;
- отделять главную информацию от второстепенной;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и

повседневной жизни.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;
- лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;
- простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;
- предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;
- имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, а также исключения;
- артикль: определенный, неопределенный, нулевой; основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля; употребление существительных без артикля;
- имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения;
- наречия: сравнительная и превосходная степень;
- неопределенные наречия, производные от some, any, every;
- местоимения (личные, притяжательные, возвратные);
- количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little;
- глаголы, понятие глагола-связки (to be, taste, smell, sound, seem, look, feel, say become, grow, appear, remain);
- модальные глаголы;

образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite; Present, Past, Future Continuous/Progressive; Present, Past, Future Perfect

В результате освоения ОП.07 Иностранный язык по профессиональной деятельности обучающийся должен овладеть общими и профессиональными компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов

	разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УМЕНИЙ И ЗНАНИЙ

Основной целью оценки теоретического курса ОП.07 Иностранный язык по профессиональной деятельности профессии **43.01.09 Повар, кондитер** является оценка умений и знаний.

Перечень основных показателей оценки результатов знаний, умений, подлежащих текущему контролю и промежуточной аттестации, формы контроля заполняются в таблице.

Приобретенный практический опыт, освоенные умения и знания	Результат обучения	Основные показатели оценки результата (ОПОР)	Наименование раздела	Уровень	Наименование	
					Текущий контроль	Промежуточный контроль
1	2	3	4	5	6	7
использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; владеть техникой перевода (со словарем) профессионально - ориентированных текстов; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения; участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; осуществлять запрос и обобщение информации; обращаться за разъяснениями; выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; вступать в общение (применение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); поддерживать общение или переходить к новой теме (применение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); завершать общение; составлять сообщения, содержащие наиболее важную информацию	ОК 01-05, 09, 10 ПК 2.1-2.8; 3.1-3.6; 4.1-4.5; 5.1-5.5	использует языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; владеет техникой перевода (со словарем) профессионально - ориентированных текстов; самостоятельно совершенствует устную и письменную речь, пополняет словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения; участвует в дискуссии/беседе на знакомую тему; осуществляет запрос и обобщает информацию; умеет обратиться за разъяснениями; умеет выразить своё отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, своё мнение по обсуждаемой теме; вступает в общение (применение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); поддерживает общение или переход к новой теме (применение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); умеет завершать общение; умеет	1 Продукты питания и способы кулинарной обработки	1,2	Практические работы	Дифференцированный зачёт
			2 Типы организаций питания и работа персонала	1,2		
			3 Составление меню. Названия блюд	1,2		
			4 Кухня. Производственные помещения и оборудование	1,2		
			5 Столовая и барная посуда	1,2		

<p>по теме, проблеме; кратко сообщать содержание полученной информации; в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.</p> <p>составить небольшой рассказ (эссе); заполнять анкеты, бланки;</p> <p>написать тезисы, конспекты, сообщения, в том числе на основе работы с текстом.</p> <p>понимать основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;</p> <p>понимать высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения;</p> <p>отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты, определять свое отношение к ним;</p> <p>извлекать необходимую или интересующую информацию; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни;</p> <p>знать профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;</p> <p>знать лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;</p> <p>знать простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;</p> <p>знать предложения: утвердительные, вопросительные,</p>	<p>составить сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; кратко сообщать содержание полученной информации; совершенствует смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность;</p> <p>составляет небольшого рассказа; заполняет анкеты, бланки; умеет написать тезисы, конспекты, сообщения, в том числе на основе работы с текстом.</p> <p>понимает основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;</p> <p>понимает высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения;</p> <p>умеет отделять главную информацию от второстепенной; выявляет наиболее значимые факты, определяет своё отношение;</p> <p>извлекает необходимую или интересующую информацию; использует приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.</p> <p>знает профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке;</p> <p>знает лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;</p> <p>знает простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;</p>	<p>6 Обслуживание посетителей в кафе, ресторане</p>	1,2	
		<p>7 Система закупок и хранения продуктов</p>		
			<p>8 Организация работы официанта и бармена</p>	1,2
		<p>9 Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд</p>	1,2	

<p>отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные: бессоюзные и с союзами and, but;</p> <p>знать имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, а также исключения;</p> <p>знать артикль: определенный, неопределенный, нулевой; основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля; употребление существительных без артикля;</p> <p>знать имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения;</p> <p>знать наречия: сравнительная и превосходная степень;</p> <p>знать неопределенные наречия, производные от some, any, every;</p> <p>знать местоимения (личные, притяжательные, возвратные); количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little;</p> <p>знать глаголы, понятие глагола-связки (to be, taste, smell, sound, seem, look, feel, say, become, grow, appear, remain);</p> <p>знать модальные глаголы; знать образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite; Present, Past, Future Continuous/Progressive; Present, Past, Future Perfect</p> <p>ОК 01 – 05, ОК 09, 10; ПК 2.2 – ПК 5.5</p>	<p>знает предложения: утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные: бессоюзные и с союзами and, but;</p> <p>знает имена существительные: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, а также исключения;</p> <p>знает артикль: определенный, неопределенный, нулевой; основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля; употребление существительных без артикля;</p> <p>знает имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованных по правилу, а также исключения;</p> <p>знает наречия: сравнительную и превосходную степень;</p> <p>знает неопределенные наречия, производные от some, any, every;</p> <p>знает местоимения (личные, притяжательные, возвратные); количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little;</p> <p>знает глаголы, понятие глагола-связки (to be, taste, smell, sound, seem, look, feel, say, become, grow, appear, remain);</p> <p>знает модальные глаголы;</p> <p>знает образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite; Present, Past, Future Continuous/Progressive; Present, Past, Future Perfect</p>			
--	--	--	--	--

3.1. Типовые задания для оценки освоения дисциплины ОП.07 Иностранный язык по профессиональной деятельности

1. Практические работы

Практическое занятие № 1

Лексика: продукты.

Практическое занятие № 2

Грамматика: местоимения (личные, притяжательные, возвратные). Объектный падеж, неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every.

Практическое занятие № 3

Грамматика: простые предложения с инфинитивом.

Практическое занятие № 4

Грамматика: порядок слов в предложениях (утвердительные, вопросительные, отрицательные и побудительные).

Практическое занятие № 5

Грамматика: безличные предложения.

Практическое занятие № 6

Составление диалогов по теме: «Продукты»

Практическое занятие № 7

Глаголы для описания способов приготовления пищи.

Практическое занятие № 8

Выполнение лексико- грамматических упражнений

Практическое занятие № 9

Лексика: типы организаций питания.

Практическое занятие № 10

Грамматика: имя существительное, множественное число, исключения

Практическое занятие № 11

Написание сочинения на тему: «Работа кухни»

Практическое занятие № 12

Составление диалога по теме: «Требования к персоналу»

Практическое занятие № 13

Лексика: меню, блюда. Составление кроссвордов

Практическое занятие № 14

Грамматика: артикль, случаи употребления.

Практическое занятие № 15

Названия блюд. Составление вопросов для викторины

Практическое занятие № 16

Составление меню ресторана, кафе

Практико-ориентированные занятия

Практическое занятие № 17

Лексика: кухня, оборудование. Составление кроссвордов

Практическое занятие № 18

Грамматика: имена прилагательные, сравнительная и превосходная степени

Практическое занятие № 19

Лексика: кухонная посуда Составление кроссвордов

Практическое занятие № 20

Грамматика: глаголы в Present, Past, Future Simple/Indefinite.

Практическое занятие № 21

Лексика: обслуживание посетителей в кафе, ресторане. Составление диалогов

Практическое занятие № 22

Грамматика: количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little

Практическое занятие № 23

Выполнение лексико-грамматических упражнений

Практическое занятие № 24

Денежные единицы. Чтение и пересказ диалогов.

Практическое занятие № 25

Лексика: закупки и хранение продуктов. Составление заявок

Практическое занятие № 26

Грамматика: времена группы Continuous.

Практическое занятие № 27

Лексика: Требования к организации работы.

Практическое занятие № 28

Грамматика: модальные глаголы

Практическое занятие № 29

Освоение лексического материала по теме. Подготовка вопросов для викторины

Практическое занятие № 30

Грамматика: совершенные времена глагола: Present, Past, Future Perfect.

Практическое занятие № 31

Изучение лексики по теме: «Европейская кухня», составление диалогов

Практическое занятие № 32

Составление диалога «Русские национальные блюда»

Практическое занятие № 33

Изучение лексики по теме: «Американская кухня» составление диалогов

Практическое занятие № 34

Сделать скетч рецепта любимого блюда

2. Дифференцированный зачёт.

1.2. Критерии оценивания, предназначенные для осуществления текущего контроля

Критерии оценивания определяются дифференцированно для каждого практического задания.

Отметка «5» ставится в том случае, если:

- перевод текста полный, без пропусков и произвольных сокращений оригинала;
- перевод текста не содержит лексико-грамматических ошибок;
- профессиональная терминология использована правильно и единообразно;
- упражнения (диалоги, монологи, эссе и др.) выполнены в полном объеме без лексико-грамматических ошибок;
- допускаются некоторые погрешности в форме предъявления письменных работ.

Отметка «4» ставится в том случае, если:

- перевод полный, без пропусков и произвольных сокращений текста оригинала;
- допускается одна или две лексические или грамматические ошибки, при условии отсутствия потерь информации и стилистических погрешностей на других фрагментах текста;
- имеются несущественные погрешности в использовании профессиональной терминологии;
- упражнения (диалоги, монологи, эссе и др.) выполнены в полном объеме, но имеют одну или две незначительные лексические или грамматические ошибки;
- допускаются некоторые нарушения в форме предъявления письменных работ.

Отметка «3» ставится в том случае, если:

- перевод текста содержит три или четыре лексические и грамматические ошибки;
- низкая коммуникативность и плохая «читабельность» текста затрудняют его понимание;
- при переводе профессиональной терминологии не соблюден принцип единообразия;
- упражнения (диалоги, монологи, эссе и др.) выполнены не в полном объеме и имеют три или четыре грубых лексических или грамматических ошибок;
- имеются нарушения в форме предъявления письменных работ.

Отметка «2» ставится в том случае, если:

- перевод текста содержит большое количество лексических и грамматических ошибок;
- нарушена полнота перевода текста, его эквивалентность и адекватность;
- имеются существенные погрешности в использовании профессиональной терминологии;
- упражнения (диалоги, монологи, эссе и др.) не выполнены;
- допускаются грубые нарушения в форме предъявления письменных работ.

4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации предназначены для контроля и оценки результатов освоения ОП.07 Иностранный язык по профессиональной деятельности по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

4.1. Типовые задания для итогового контроля успеваемости

Комплект материалов для дифференцированного зачёта в виде набора контрольных заданий представлен в четырех вариантах. Задания, включенные в разные варианты под одним и тем же номером, проверяют одни и те же элементы содержания одинакового уровня сложности. Это уравнивает условия для всех обучающихся образовательного учреждения, сдающих дифференцированный зачёт.

Задание дифференцированного зачёта дисциплины общепрофессионального цикла состоит из 2-х этапов:

Теоретический этап (проверка знаний) – выполнение лексико-грамматических заданий.

Практический этап (проверка умений) – выполнение практических заданий, при решении которых могут использоваться русско-английские и англо-русские словари.

Задания:

- 1 Задание открытого типа. Вписать в нужной грамматической форме слова, данные в скобках.
- 2 Тип задания – одиночный выбор. Выбрать из трех вариантов ответа единственно верный.
- 3 Тип задания – множественный выбор. Выбрать из данных слов верные.
- 4 Задание открытого типа. Вписать пропущенное слово на английском языке.
- 5 Подобрать английские эквиваленты к русским словам
- 6 Подобрать русские эквиваленты к английским словам
- 7 Самопрезентация (Self-introduction – написать основную информацию о себе)
- 8 Написать рецепт приготовления любимого блюда (ингредиенты и процесс приготовления)

При выполнении задания «Тестирование» обучающемуся предоставляется возможность в течение всего времени, отведенного на выполнение задания, вносить изменения в свои ответы, пропускать ряд вопросов с возможностью последующего возврата к пропущенным заданиям.

Максимальное количество баллов – 12 баллов.

При выполнении практических заданий обучающемуся предоставляется возможность в течение всего времени, отведенного на выполнение задания, вносить изменения в свои ответы, пропускать ряд заданий с возможностью последующего возврата к пропущенным заданиям.

Максимальное количество - 20 баллов.

4.2. Критерии оценивания, предназначенные для промежуточного контроля освоения обучающимися учебной дисциплины.

Критерии оценивания выполнения грамматического задания:

Каждый ответ оценивается в **1 балл**, максимальное количество – **7 баллов**.

Критерии оценивания лексического задания:

Каждый термин оценивается в **1 балл**, максимальное количество – **5 баллов**.

Критерии оценивания письменного задания «Самопрезентация»

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

Критерии оценивания составления рецепта на английском языке:

Ингредиенты – **3 балла**, описание способа приготовления – **7 баллов**, максимальное количество – **10 баллов**

Общее оценивание.

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

87 - 100% 28 - 32 балла – «отлично»;

80 - 86% 25 - 27 балла – «хорошо»;

43 - 79% 13 - 24 баллов – «удовлетворительно»

Ниже 12 баллов – «неудовлетворительно»

5. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Федеральные законы:

- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 (ред. от 11.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 № 24480);
- Приказ Минобрнауки и высшего образования Российской Федерации № 885и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 /390 «О практической подготовке обучающихся» (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 № 59778);
- Уточнений Федерального государственного автономного учреждения «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») от 25.05.2017г. «Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки РФ от 17.03.2015 г. № 06-259) и Примерных программ общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных организаций (2015 г.)»

Основные источники:

1. Planet of English: учебник английского языка для учреждений СПО / [Г.Т. Безкоровайная, Н.И. Соколова, Е.А. Койранская, Г.В. Лаврик]. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 256 с.

Дополнительные источники:

- 1 Бейзеров В. А. Английский язык для сферы туризма и гостиничного бизнеса/ В. А. Бейзеров. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2011. - 347 с.
- 2 Голубев А. П. Английский язык: учеб. пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений /А. П. Голубев – 7 изд., стер. - М.:издательский центр «Академия», 2009. - 336 с.
- 3 Королева Н. А. Английский язык. Сервис и туризм: учеб. пособие для студентов / Н. Е. Королева, Э. З. Барсегян, А. М. Сербиновская. – 4-е изд. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2011. – 408 с.
- 4 Лаврик Г. В. Planet of English. Social & Financial Services Practice Book. Английский язык. Практикум для профессий и специальностей социально-экономического профиля СПО. – М.: Академия, 2015. - 96 с.
- 5 Сидорова Ю. Ю. Деловой английский язык для ресторанного сервиса/ Ю. Ю. Сидорова М.: Академия, 2012. - 192 с.
6. Щербакова Н. И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания: English for cooking and catering: учеб. пособие для студ. проф. уч. заведений / Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская -5-е изд., стер. - М.: Академия, 2011. – 320 с.

Электронные издания (интернет-ресурсы):

1. Голицынский Ю. Б. Грамматика английского языка: сборник упражнений для средней школы / Ю. Б. Голицынский. — 1-е изд. — Санкт-Петербург: КАРО, 2020. — 192 с. — ISBN 978-5-9925-0978-6. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/98000> — Режим доступа: для авторизир. пользователей
2. Жилкина Т. В. Времена английского глагола / Т. В. Жилкина; под редакцией Л. Д. Положенцева. — Санкт-Петербург: Виктория плюс, 2016. — 117 с. — ISBN 978-5-

- 91673-096-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/58085> — Режим доступа: для авторизир. пользователей
3. Соловьёва, К. В. Грамматика английского языка в таблицах (начальный этап обучения): учебно-методическое пособие для студентов средне-специальных учебных заведений / К. В. Соловьёва. — Саратов: Саратовская государственная консерватория имени Л.В. Собинова, 2016. — 44 с. — ISBN 978-5-94841-241-2. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/73571> — Режим доступа: для авторизир. пользователей
 4. Точилина А. К. Английский язык. Способы словообразования в таблицах и упражнениях = English word formation (tables and exercises): пособие для подготовки к тестированию и экзамену / А. К. Точилина, О. А. Шинкарева. — Минск: Тетралит, 2018. — 128 с. — ISBN 978-985-7171-04-0. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/88863> — Режим доступа: для авторизир. пользователей
 5. Хорень Р. В. Практическая грамматика английского языка = English Grammar Practice : учебное пособие / Р. В. Хорень, И. В. Крюковская, Е. М. Стамбакио. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2016. — 568 с. — ISBN 978-985-503-639-6. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/67719> — Режим доступа: для авторизир. пользователей
 6. <http://www.school-collection.edu.ru> Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов)
 7. <http://srtv.fcior.edu.ru/> Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов
 8. <https://www.lingvolive.com/ru-ru> (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики)
<https://expoclub.ru/db/exhibition/view/7216/> (международный выставочный портал)

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий Алуштинским филиалом ГБПОУ РК
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

_____ А. Р. Балабанова
Приказ № _ от _ 202_ г.

ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ

По: ОП.07 Иностранный язык
по профессиональной
деятельности
43.01.09 Повар, кондитер
Учебный год: 2022-2023
Оцениваемые компетенции:
ОК 01 – 05, ОК 09, 10; ПК 2.2 – ПК 5.5

КУРС: 4
Группа: 30,31

Разработал: преподаватель

Рассмотрено и одобрено
на заседании ЦМК: «»

Протокол № от «_ _» _20 г
Председатель ЦМК
_____.



Задания составлены на основе рабочей программы дисциплины в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 Повар, кондитер и предназначены для проведения дифференцированного зачёта в группах 30, 31

2 курса СПО

Дифференцированный зачёт проводится после завершения теоретического и практического курса обучения.

Целью дифференцированного зачёта является оценка умения обучающегося использовать теоретические знания, полученные при изучении дисциплины, с целью применения этих знаний в профессиональной деятельности.

Для составления заданий выбраны темы, соответствующие основному содержанию программы.

Каждое задание состоит из 2-х этапов:

Задание дифференцированного зачёта дисциплины общепрофессионального цикла состоит из 2-х этапов:

Теоретический этап (проверка знаний) – выполнение лексико-грамматических заданий.

Практический этап (проверка умений) – выполнение практических заданий, при решении которых могут использоваться русско-английские и англо-русские словари.

Задания:

- 5 Задание открытого типа. Вписать в нужной грамматической форме слова, данные в скобках.
- 6 Тип задания – одиночный выбор. Выбрать из трех вариантов ответа единственно верный.
- 7 Тип задания – множественный выбор. Выбрать из данных слов верные.
- 8 Задание открытого типа. Вписать пропущенное слово на английском языке.
- 5 Подобрать английские эквиваленты к русским словам
- 9 Подобрать русские эквиваленты к английским словам
- 10 Самопрезентация (Self-introduction – написать основную информацию о себе)
- 11 Написать рецепт приготовления любимого блюда (ингредиенты и процесс приготовления)

При выполнении задания «Тестирование» обучающемуся предоставляется возможность в течение всего времени, отведенного на выполнение задания, вносить изменения в свои ответы, пропускать ряд вопросов с возможностью последующего возврата к пропущенным заданиям.

Максимальное количество баллов – 12 баллов.

При выполнении практических заданий обучающемуся предоставляется возможность в течение всего времени, отведенного на выполнение задания, вносить изменения в свои ответы, пропускать ряд заданий с возможностью последующего возврата к пропущенным заданиям.

Максимальное количество - 20 баллов.

Критерии оценивания, предназначенные для промежуточного контроля освоения обучающимися учебной дисциплины.

Критерии оценивания выполнения грамматического задания:

Каждый ответ оценивается в 1 балл, максимальное количество – 7 баллов.

Критерии оценивания лексического задания:

Каждый термин оценивается в 1 балл, максимальное количество – 5 баллов.

Критерии оценивания письменного задания «Самопрезентация»

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

Критерии оценивания составления рецепта на английском языке:

Ингредиенты – 3 балла, описание способа приготовления – 7 баллов, максимальное количество – 10 баллов

Общее оценивание.

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

87 - 100% 28 - 32 балла – «отлично»;

80 - 86% 25 - 27 балла – «хорошо»;

43 - 79% 13 - 24 баллов – «удовлетворительно»

Ниже 12 баллов – «неудовлетворительно»

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

В результате освоения ОП.07 Иностранный язык по профессиональной деятельности обучающийся должен овладеть общими и профессиональными компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для

	приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

**ЗАДАНИЯ К ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОМУ ЗАЧЁТУ по ОП.07
Иностранный язык по профессиональной деятельности**

Образец варианта промежуточной аттестации Министерство образования,
науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

Вариант № 1

1. Впишите слово, данное в скобках, в нужной форме (1 балл):

He(work) at the station every week.

2. Выберите единственно верный ответ (1 балл):

There are shops in the street

a) any b) many c) some

3. Выделите из данных глаголов все модальные (1 балл):

Gave, smell, should, play, must

4. Впишите пропущенное слово на английском языке (1 балл):

Howmilk is there in the glass?

5. Переведите на английский язык (3 балла):

Снимать крышку, очищать капусту от внешних листьев, быстро переворачивать

6. Переведите на русский язык (5 баллов):

Ingredients, to be mixed, to be served before eating, creamy cocktails, culinary competition

7. About yourself. Самопрезентация (10 баллов)

Full name; Date of birth (месяц прописью); Town (village); Address, telephone number; Family; Occupation; Favourite sport; Favourite food; Future profession; Hobby (Interests)

8. Напишите рецепт приготовления любимого блюда (10 баллов): укажите ингредиенты и опишите процесс приготовления

**ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНЫХ ИЗДАНИЙ, ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСОВ,
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ**

Основные источники:

1. Planet of English: учебник английского языка для учреждений СПО / [Г.Т. Безкоровайная, Н.И. Соколова, Е.А. Койранская, Г.В. Лаврик]. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 256 с.

Дополнительные источники:

1. Английский в фокусе. Учебник 10 кл./О.В. Афанасьева и др. – М.: Просвещение, 2014. – 248 с.
2. Английский в фокусе. Учебник 11кл./О.В. Афанасьева и др. – М.: Просвещение, 2014. – 244 с.
3. Голубев А. П. Английский язык: учеб. пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений /А. П. Голубев – 7 изд., стер. - М.: «Академия», 2009. - 336 с.
4. Лаврик Г. В. Planet of English. Social & Financial Services Practice Book. – Английский язык. Практикум для профессий и специальностей социально-экономического профиля СПО: учебн. пособие/ Г. В. Лаврик – М.: Издательский центр «Академия», 2015. - 96 с.
5. Щербакова Н. И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания: учеб. пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений — 2-е изд. М., Издательский центр «Академия», 2015. - 320 с.

Интернет-ресурсы:

1. Голицынский, Ю. Б. Грамматика английского языка: сборник упражнений для средней школы / Ю. Б. Голицынский. — 1-е изд. — Санкт-Петербург: КАРО, 2020. — 192 с. — ISBN 978-5-9925-0978-6. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFOбразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/98000> — Режим доступа: для авторизир. пользователей
2. Жилкина, Т. В. Времена английского глагола / Т. В. Жилкина ; под редакцией Л. Д. Положенцева. — Санкт-Петербург: Виктория плюс, 2016. — 117 с. — ISBN 978-5-91673-096-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFOбразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/58085> — Режим доступа: для авторизир. пользователей
3. Соловьёва, К. В. Грамматика английского языка в таблицах (начальный этап обучения): учебно-методическое пособие для студентов средне-специальных учебных заведений / К. В. Соловьёва. — Саратов : Саратовская государственная консерватория имени Л.В. Собинова, 2016. — 44 с. — ISBN 978-5-94841-241-2. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFOбразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/73571> — Режим доступа: для авторизир. пользователей
4. Точилина, А. К. Английский язык. Способы словообразования в таблицах и упражнениях = English word formation (tables and exercises): пособие для подготовки к тестированию и экзамену / А. К. Точилина, О. А. Шинкарева. — Минск: Тетралит, 2018. — 128 с. — ISBN 978-985-7171-04-0. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFOбразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/88863> — Режим доступа: для авторизир. пользователей
5. Хорень, Р. В. Практическая грамматика английского языка = English Grammar Practice : учебное пособие / Р. В. Хорень, И. В. Крюковская, Е. М. Стамбакио. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2016.

- 568 с. — ISBN 978-985-503-639-6. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/67719> — Режим доступа: для авторизир. пользователей
6. <http://www.school-collection.edu.ru> Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов)
 7. <http://srtv.fcior.edu.ru> Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов
 8. <https://www.lingvolive.com/ru-ru> (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики)