

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ОЛЕНЕГОРСКИЙ ГОРНОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

ГАПОУ МО «ОГПК»

_____ И.Р.Машнина

« _____ » _____ 20 ____ г.

Комплект контрольно-оценочных средств

учебной дисциплины

ОП. 07 Иностранный язык в профессиональной
деятельности

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

2023

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии/ специальности 43.01.09 Повар, кондитер;
- учебного плана по профессии;
- рабочей программы учебной дисциплины *Иностранный язык в профессиональной деятельности*.

РАЗРАБОТЧИК (-И):

преподаватель ГАПОУ МО «ОГПК» Акиншина Е.Л.

КОМПЛЕКТ КОС РАССМОТРЕН

На заседании цикловой методической комиссии общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей

Протокол № 1 от 23 сентября 2023 г.

Председатель Иванова И.А.

Комплект КОС рекомендован к переутверждению на _____ - _____ учебный год

_____ (с изменениями без изменений)

(лист с внесенными изменениями прикладывается к рабочей программе).

КОМПЛЕКТ КОС РАССМОТРЕН

на заседании цикловой методической комиссии

_____ (наименование ЦМК)

Протокол № _____ от _____ 20____ г.

Председатель _____

подпись (инициалы, фамилия)

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств
2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке
3. Оценка освоения учебной дисциплины
4. Контрольно-измерительные материалы для организации и проведения текущего контроля успеваемости аттестации по учебной дисциплине
5. Контрольно-оценочные материалы для организации и проведения промежуточной (итоговой) аттестации по учебной дисциплине
6. Лист согласования

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

Комплект контрольно-оценочных средств (КОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности».

В результате освоения учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» обучающийся должен:

Уметь:

У 1 -использовать языковые средства для общения (устного и письменного на иностранном языке) на профессиональные и повседневные темы;

У 2 - владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;

У 3 - самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения.

Диалогическая речь:

- 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 (порождение инициативных реплик) для начала разговора, при переходе к новым темам);
- Поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); завершать общение;

Монологическая речь:

- 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.

Письменная речь:

- Небольшой рассказ (эссе);
- Заполнение анкет (бланков);
- Написание тезисов (конспекта сообщения), в том числе на основе работ с текстом.

Аудирование:

- Понимать основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем

- Высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения;
- Отделять главную информацию от второстепенной;
- Выявлять наиболее значимые факты;
- Определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.

Чтение:

- извлекать необходимую или интересующую информацию;
- отделять главную информацию от второстепенной;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

ЗНАТЬ:

3 1 - Профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;

3 2 - Лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;

3 3 -Простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;

3 4 -Предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами but и and;

3 5 -Имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.

3 6 -Артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артиклей. Употребление существительных без артикля. Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.

3 7 -Наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every.

3 8 -Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little.

3 9 -Глагол, понятие глагола-связки. Образование и употребление глаголов в Present, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect

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

ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

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

ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

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

ОК 6 Проявлять гражданско – патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

2.1. В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка знаний и умений, а также общих и профессиональных компетенций:

Таблица 1.

Результаты обучения: знания, умения, общие и профессиональные компетенции	Показатели оценки результата	Форма контроля и оценивания
З 1 У 1 -3 ОК 3, ОК 4 -11	Знает профессиональную терминологию Сравнивает различные ситуации общения и строит свою речь согласно ситуации Использует новые слова и выражения в диалогах и монологах по теме; Распознает новую лексику на слух;	Эссе «Роль английского языка в современном мире», Устный опрос «Англоговорящие страны»
З 2 У 1 -3	Использует знание английского языка для	Практическая

ОК 2, ОК 3, ОК 5 -11	перевода специальных текстов	работа «Англицизмы в русском языке»; «Страны и национальности»
З 3 У 1-3 ОК 2-11	Умеет работать со словарем; Осуществляет понимание основного содержания текста, выполняет задания к нему, строит высказывания по его содержанию	Практическая работа - перевод текста «Денежные единицы англоговорящих стран», устный опрос «В супермаркете», устный опрос «Знакомство»
З 4 У 1-3 ОК 1-6, ОК 10	Использует новые слова и выражения в диалогах и монологах; Переводит, анализирует и составляет высказывание на основе базового текста	Практическая работа - перевод текста «Денежные единицы англоговорящих стран», «Экология», «Спорт» устный опрос «В супермаркете», «Знакомство», «Описание жилища», «Распорядок дня студента колледжа», «Хобби»
З 5 У 1-3 ОК 1-9, 11	Использует изученный грамматический материал по теме «Существительное» в устной и письменной речи..	Устный опрос Практические работы по грамматическим темам Практические работы по теме «Научно-технический прогресс»
З 6 У 1-3 ОК 1-6, 10	Использует изученный грамматический материал по теме «Прилагательное» в устной и письменной речи.	Устный опрос по темам «Приветствие», «Описание человека», «Семья. Семейные отношения», «Расписание дня студента

		колледжа», «Хобби», «Описание местоположения объекта», «Покупки».
З 7 У 1-3 ОК 1-10	Использует изученный грамматический материал по теме «Наречие» в устной и письменной речи.	Проектная работа «Улучшение экологической ситуации», «Англоговорящие страны»
З 8 У 1-3 ОК 1-10	Использует изученный грамматический материал по теме «Количественные местоимения» в устной и письменной речи.	Ролевая игра «В магазине», «В гостинице, на таможне».
З 9 У 1-3 ОК 1-6	Использует изученный грамматический материал по теме «Глагол» в устной и письменной речи.	Устный опрос по темам «Приветствие», «Описание человека», «Семья. Семейные отношения», «Хобби», «Описание местоположения объекта», «Покупки», Ролевая игра «В магазине», «В гостинице, на таможне».

Комплексная проверка знаний и умений, а также динамика формирования общих и профессиональных компетенций осуществляется в форме текущего контроля успеваемости обучающихся и промежуточной (итоговой) аттестации по дисциплине.

Текущий контроль осуществляется преподавателями систематически при проведении учебных занятий.

Формой итоговой аттестации по учебной дисциплине является зачет с оценкой.

3. Оценка освоения учебной дисциплины по специальности «Повар»

Таблица 2. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» по темам (разделам)

Элемент Учебной дисциплины	31	32	33	34	35	36	37	38	39	У1	У2	У3	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК 10	ОК 11
Раздел 1. <i>В кафе.</i>	+	+	+	+	+						+			+	+	+	+	+	+			+	
Тема 1.1 <i>Чтение меню. Выбор напитков</i>	+	+	+	+	+						+				+	+	+	+			+	+	
Тема 1.2. <i>Вторые блюда.</i>	+	+	+	+	+						+			+		+	+	+	+			+	
Тема 1.3 <i>Как сделать заказ.</i>				+	+	+		+		+	+	+				+	+	+	+	+		+	
Тема 1.4 <i>В столовой колледжа.</i>				+	+	+		+		+	+	+				+	+	+	+			+	
Тема 1.5 <i>Контрольная работа.</i>				+	+	+		+		+	+	+				+	+	+	+			+	
Раздел 2 <i>Кухня Британии и Америки.</i>				+	+	+		+		+	+	+				+	+	+	+			+	
Тема 2.1 <i>Американская еда.</i>				+		+		+	+			+			+	+	+	+	+			+	
Тема 2.2 <i>Британская еда.</i>				+		+		+	+			+			+	+	+	+	+			+	
Тема 2.3 <i>Практическая работа «Перевод рецепта британской или</i>				+		+		+	+			+			+	+	+	+	+		+	+	

<i>американской =</i>																							
<i>Раздел 3 Русская кухня</i>				+		+		+	+			+			+		+		+			+	+
<i>Тема 3.1 Методы приготовления пищи.</i>				+		+		+	+			+			+	+	+	+	+			+	
<i>Тема 3.2 Особенности русской кухни.</i>				+		+		+	+			+			+	+	+	+	+	+		+	
<i>Тема 3.3 Составление праздничного меню.</i>				+		+		+	+			+			+	+	+	+	+			+	
<i>Тема 3.4 Сервировка стола.</i>				+		+		+	+			+			+	+	+					+	
<i>Тема 3.5 Здоровое питание.</i>				+		+		+	+			+			+		+	+	+			+	
<i>Тема 3.6 Предприятия общественного питания.</i>				+		+		+	+			+			+	+	+	+	+		+	+	
<i>Тема 3.7 Обслуживание на ПОП.</i>																						+	
<i>Тема 3.8 Профессия - повар</i>																						+	+
<i>Тема 3.9 Устройство на работу.</i>																						+	
<i>Тема 3.10 Зачет</i>	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

+

4. Контрольно-измерительные материалы для организации и проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине

Типовые задания:

1. Подберите русские эквиваленты к следующим терминам:

baste	to spoon liquid or fat over food while it cooks, to add flavor and prevent drying of the surface
blanch	to immerse in boiling water, then draining and rinsing with cold water, generally in order to loosen skin
blend	thoroughly mix 2 or more ingredients
braise	brown food in a small amount of hot fat
deep-fry	to cook food in a deep layer of hot fat
dissolve	to mix a dry substance with liquid until it is in a solution
dredge	coat with flour
dripping	fat and juice resulting from cooking meat or poultry
flake	break lightly into small pieces with a fork
frost	cover with icing

2. Контрольная работа «В кафе»

1. Прочитайте названия продуктов и распределите их по указанным категориям.

Meat	Poultry	Fish and shellfish	Vegetables and herbs	Fruit	Berry

Mussels, beef, chicken, plum, cucumber, veal, trout, peach, sturgeon, melon, garlic, duck, caviar, currant, dill, prawn, egg-plant, peas, onion, cabbage, banana

2. Поставьте в пропущенные места a/the/some/any or nothing.

We don't have ... halibut left. Would you like ... wine? I'll have ... glass of mineral water. My mother doesn't like ... Chinese food. Do you have ... mushroom dishes? Women usually don't order spirits. ... room is the suite. Today is ... second of February.

3. Впишите недостающие формы прилагательных.

dry	drier	
		the worst
sweet		
	stronger	
salty		
		the most delicious

4. Найдите ошибки в следующих предложениях. Запишите исправленные предложения.

1. I like some salad.
2. Children prefer mash potatoes.
3. What would you like main dish?
4. Currants are extremely spicy.
5. Almond is a berry.
6. Shall I put ice at your whisky?

7. What is a tastiest dessert?
8. It look like a soup?
9. Boiled means cooked in an oven.
10. That is all?

Самостоятельная работа

1. Перевод рецепта

Potato cake

800g potatoes
 1 tbsp bitter almonds
 5 1/2 tbsp butter at room temperature
 4 eggs
 1 1/4 cup sugar
 100 g cooking chocolate

1. Preheat the oven to 180 C.
2. Boil the potatoes in salted water, then peel them and pass them through a sieve.
3. Finely chop the almonds and add them to the puree along with the butter. Mix thoroughly.
4. Separate the yolks of the eggs, beat them until they have thickened, adding the sugar during the process. Combine the yolks with the potatoes.
5. Beat the egg whites until they are stiff and fold them into the potato mixture.

5. Контрольно-оценочные материалы для организации и проведения промежуточной (итоговой) аттестации по учебной дисциплине:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности». Предметом оценки являются знания и умения. Контроль и оценка осуществляются с использованием следующих форм и методов: зачет с оценкой.

Задания для организации и проведения промежуточной (итоговой) аттестации:

Зачетная работа по дисциплине «Иностранный язык в профессиональной деятельности»:

1. Перечислите (как минимум 3 наименования):

what we can drink	what we make from vegetables
what we can eat	what you like
what is sweet	what you don't like
what we usually cook at home	
what we make from fruit	
what you often drink or eat	
what you eat not so often	

2. Подставьте (a fork, a knife, a spoon, a plate, a cup)

We eat meat with ...
We eat fish with ...
We eat soup with ...
We put salad on ...
We drink milk from ...

3. Выберите

Mother gave me a cup of (carrot, milk). He bought a box of (meat, sweets). Nelly brought a pail of (cheese, potatoes). She put (sugar, salt) into the soup. Do you like much (sugar, salt) in your tea? Father always drinks coffee with (butter, milk). We usually have fish with (jam, potatoes). Will you bring me a plate of (juice, soup). Don't forget to put (butter, pudding) into the poultry.

4. Прочитайте и переведите текст, выполните задание после текста.

Fast food

Fast Food restaurant isn't like an ordinary restaurant. There aren't any waiters. You order your food at the counter and pay for it at the same time. You get your food in a bag or a box. There are no plates. There aren't any knives, forks and spoons. You eat with your fingers. Drinks are all in paper or plastic cups. There are no saucers. You eat your meal. Then you throw all the bags, boxes and cups away.

Fast food or ordinary restaurants?

1. You eat with a knife and a fork.
 2. You get your hamburger in a bag or a plastic box.
 3. You get your food at the counter.
 4. A waiter brings your food.
 5. You drink from a paper cup.
 6. You get your food on a plate.
 7. You eat with your fingers.
 8. You pay for your meal at the end.
 9. You throw away the bags and boxes.
 10. You pay for the meal at the counter.
5. Перечислите действия в правильном порядке.
1. The waiter shows you to the table.
 2. You leave a tip and then leave the restaurant.
 3. You invite your friend to dinner.
 4. You order the meal.
 5. You reserve a table.
 6. You ask for a bill and pay.
 7. You ask for the menu.

Инструкция для обучающихся

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Прочитайте предложенный текст и переведите его со словарем. Выполните задание после текста.

Время выполнения задания – 45 минут

Литература для обучающихся

1. Щербакова Н.И, Звенигородская Н.С. Английский язык для специалистов сферы общественного питания.- М.; Academia, 2015
2. Тимофеев В.Г. Up&Up 10. Учебник английского языка для 10 класса (базовый уровень).- М.; Academia, 2012

Условия проведения промежуточной (итоговой) аттестации

Зачет с оценкой проводится в группе

Количество вариантов заданий – 1

Критерии оценивания

- «5» - Обучающийся выполняет все задания зачета (допускается 1-2 ошибки);
- «4» - Обучающийся имеет не менее 75% заданий;
- «3» - Обучающийся выполняет не менее 50% заданий;
- «2» - Обучающийся не может осветить ни один из вопросов билета.

6.Лист согласования

Дополнения и изменения к комплекту КОС на _____ учебный год

Дополнения и изменения к комплекту КОС на _____ учебный год по дисциплине _____

В комплект КОС внесены следующие изменения:

Дополнения и изменения в комплекте КОС обсуждены на заседании цикловой комиссии _____

« _____ » _____ 20 _____ г. (протокол № _____).

Председатель ЦК _____ / _____ /

