

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования  
«Северо-Кавказский федеральный университет»  
Пятигорский институт (филиал) СКФУ  
Колледж Пятигорского института (филиал) СКФУ  
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна  
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского  
федерального университета  
Дата подписания: 27.05.2025 17:42:44  
Уникальный программный ключ:  
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор Пятигорского института  
(филиал) СКФУ  
Т.А. Шебзухова

## **ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

по дисциплине ОГЭС.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения очная

## **1. Паспорт фонда оценочных средств**

### **1.1. Область применения**

Фонд оценочных средств (далее - ФОС) предназначен для оценивания знаний, умений, уровня сформированности компетенций студентов, обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по дисциплине ОГЭС.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности.

ФОС составлен на основе ФГОС и рабочей программы дисциплины.

Промежуточная аттестация по дисциплине предусмотрена в форме дифференцированного зачета с выставлением отметки по системе «отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно».

### **1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины**

ФОС позволяет оценить знания, умения, сформированность общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС и рабочей программой дисциплины.

Планируемые результаты освоения (знания и умения) и перечень осваиваемых компетенций (общих и профессиональных) указываются в соответствии с ФГОС, ОП и рабочей программой учебной дисциплины.

умения:

У1 понимать общий смысл воспроизведённых высказываний в пределах литературной нормы на бытовые и профессиональные темы;

У2 понимать содержание текста, как на базовые, так и на профессиональные темы;

У3 осуществлять высказывания (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;

У4 осуществлять переводы (со словарем и без словаря) иностранных текстов профессиональной направленности;

У5 строить простые высказывания о себе и своей профессиональной деятельности;

У6 производить краткое обоснование и объяснение своих текущих и планируемых действий;

У7 выполнять письменные простые связные сообщения на интересующие профессиональные темы;

У8 разрабатывать планы к самостоятельным работам для подготовки проектов и устных сообщений

знания:

З1 особенности произношения интернациональных слов и правила чтения технической терминологии и лексики профессиональной направленности;

З2 основные общеупотребительные глаголы бытовой и профессиональной лексики;

З3 лексический (1000 - 1200 лексических единиц) минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;

34 основные грамматические правила, необходимые для построения простых и сложных предложений на профессиональные темы

общие компетенции:

ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

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.

### 1.3. Формы контроля и оценивания

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по дисциплине, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Таблица 1 Контроль и оценка освоения дисциплины по темам (разделам)

Элементы учебной дисциплины	Формы контроля и оценивания			
	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Методы оценки (заполняется в соответствии с разделом 4 рабочей программы)	Проверяемые ПК, ОК, У, З	Методы оценки	Проверяемые ПК, ОК, У, З
Раздел 1. Введение в специальность			Указываются в соответствии с учебным планом	Указываются в соответствии с рабочей программой
Тема 1.2.Речевые формы бытового и профессионального общения.	Практические занятия Моя будущая специальность. Введение новой лексики. Работа с текстами профессиональной направленности.	У.1, У.2, У.3 3.1, 3.2 ОК. 02, ОК. 03, ОК. 05, ОК.09	Контрольная работа Дифференцированный зачет	У.1-У8 3.1-34 ОК. 2, ОК. 3, ОК. 5, ОК.9, ОК.10
Тема 1.3.Речевой	Практические	У.1, У.2, У.3		

этикет.	занятия Речевой этикет. Правила этикета при деловых встречах. Клише и выражения разговорной речи.	3.1, 32 ОК. 02, ОК. 03, ОК. 05, ОК.09		
Раздел 2. Индустрия общественного питания.				
Тема 2.1.Профессии индустрии общественного питания.	Практические занятия Профессии индустрии общественного питания. Введение новой лексики. Работа с текстами профессиональной направленности.	У1-У5 3.1-34 ОК. 02, ОК. 03, ОК. 05, ОК.09		
Тема 2.2.Порядок слов в английском предложении.	Практические занятия Порядок слов в английском предложении. Лексико-грамматические упражнения.	У1-У5 3.1-34 ОК. 02, ОК. 03, ОК. 05, ОК.09		
Тема 2.3.Обслуживающий персонал ресторана.	Практические занятия Обслуживающий персонал ресторана. Лексика по теме. Составление диалогов по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Лексико-грамматические упражнения.	У1-У5 3.1-34 ОК. 02, ОК. 03, ОК. 05, ОК.09		
Тема 2.4.Персонал кухни.	Практические занятия Персонал кухни. Тематическая лексика. Составление	У1-У7 3.1-34 ОК. 02, ОК. 03, ОК. 05, ОК.09		

	Монолог и диалог по теме.			
Раздел 3. Виды обслуживания гостей на предприятиях общественного питания.				
Тема 3.1. Виды обслуживания.	Практические занятия Виды обслуживания. Лексика по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Артикль. Неопределенный артикль a (an). Лексико-грамматические упражнения.	У1-У7 3.1-34 ОК. 02, ОК. 03, ОК. 05, ОК.09		
Тема 3.2. Повелительное наклонение глагола.	Практические занятия Повелительное наклонение глагола. Лексико-грамматические упражнения. Тесты.	У1-У7 3.1-34 ОК. 02, ОК. 03, ОК. 05, ОК.09		
Тема 3.3. Порядок обслуживания завтрака.	Практические занятия Порядок обслуживания завтрака. Перевод с английского языка на русский. Определенный артикль the. Лексико-грамматические упражнения.	У1-У7 3.1-34 ОК. 02, ОК. 03, ОК. 05, ОК.09		
Тема 3.4. Порядок обслуживания обеда	Практические занятия Порядок обслуживания обеда. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Работа с диалогами. Перевод с английского	У1-У7 3.1-34 ОК. 02, ОК. 03, ОК. 05, ОК.09		

	языка на русский.			
Тема 3.5.Штат ресторана и его обязанности	Практические занятия Штат ресторана и его обязанности. График работы ресторана. Обязанности работников ресторана. Лексико-грамматические упражнения. Контрольная работа итоговая за 3 семестр	У1-У7 3.1-34 ОК. 02, ОК. 03, ОК. 05, ОК.09		
Тема 3.6.Устройство на работу.	Практические занятия Устройство на работу. Виды интервью для устройства на работу. Составление диалогов по теме. Отработка лексики и грамматики.	У1-У7 3.1-34 ОК. 02, ОК. 03, ОК. 05, ОК.09		
Тема 3.7.Безличные и неопределенно-личные предложения.	Практические занятия Безличные и неопределенно-личные предложения. Лексико-грамматические упражнения.	У1-У7 3.1-34 ОК. 02, ОК. 03, ОК. 05, ОК.09		
Тема 3.8.Профессия официанта.	Практические занятия Профессия официанта. Лексика по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Работа с диалогами.	У1-У8 3.1-34 ОК. 02, ОК. 03, ОК. 05, ОК.09		
Тема 3.9.Технология ресторанного обслуживания.	Практические занятия Технология ресторанного	У1-У8 3.1-34 ОК. 02, ОК. 03, ОК. 05, ОК.09		

	обслуживания Тематическая лексика. Лексико-грамматические упражнения.			
Раздел 4. Правила сервировки стола.				
Тема 4.1.Как сервировать стол.	Практические занятия Как сервировать стол. Лексика по теме. Составление диалога по теме. Лексико-грамматические упражнения.	У1-У8 3.1-34 ОК. 02, ОК. 03, ОК. 05, ОК.09		
Тема 4.2.Столовые приборы.	Практические занятия Столовые приборы. Лексико-грамматические упражнения. Работа с текстом. Ответы на вопросы.	У1-У8 3.1-34 ОК. 02, ОК. 03, ОК. 05, ОК.09		
Тема 4.3.Образование множественного числа существительных.	Практические занятия Образование множественного числа существительных . Лексико-грамматические упражнения	У1-У8 3.1-34 ОК. 02, ОК. 03, ОК. 05, ОК.09		
Тема 4.4.Столовая посуда.	Практические занятия Столовая посуда. Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по теме. Перевод с английского языка на русский.	У1-У8 3.1-34 ОК. 02, ОК. 03, ОК. 05, ОК.09		
Тема 4.5.Притяжательный падеж существительных.	Практические занятия Притяжательный падеж	У1-У8 3.1-34 ОК. 02, ОК. 03, ОК. 05, ОК.09		

	существительных . Лексико- грамматические упражнения. Тесты.			
Тема 4.6.Как накрыть стол для завтрака.	Практические занятия Как накрыть стол для завтрака. Лексико-грамматические упражнения. Работа с текстом. Ответы на вопросы.	У1-У8 3.1-34 ОК. 02, ОК. 03, ОК. 05, ОК.09		
Тема 4.7.Степени сравнения прилагательных и наречий.	Практические занятия Степени сравнения прилагательных и наречий. Лексико-грамматические упражнения.	У1-У8 3.1-34 ОК. 02, ОК. 03, ОК. 05, ОК.09		
Тема 4.8.Как накрыть стол для обеда.	Практические занятия Как накрыть стол для обеда. Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по теме. Тесты.	У1-У8 3.1-34 ОК. 02, ОК. 03, ОК. 05, ОК.09		
Тема 4.9.Наиболее употребительные наречия.	Практические занятия Наиболее употребительные наречия. Лексико-грамматические упражнения.	У1-У8 3.1-34 ОК. 02, ОК. 03, ОК. 05, ОК.09		
Тема 4.10.Как накрыть стол для ужина.	Практические занятия Как накрыть стол для ужина. Правила распределения столовых приборов для	У1-У8 3.1-34 ОК. 02, ОК. 03, ОК. 05, ОК.09		

	ужина. Сервировка стола.			
Раздел 5. Меню.				
Тема 5.1. Меню.	Практические занятия Меню. Лексика по теме. Составление диалога по теме. Лексико-грамматические упражнения.	У1-У8 3.1-34 ОК. 02, ОК. 03, ОК. 05, ОК.09		
Тема 5.2. Оборот there is/there are.	Практические занятия Оборот there is/there are. Лексико-грамматические упражнения. Перевод с английского языка на русский.	У1-У8 3.1-34 ОК. 02, ОК. 03, ОК. 05, ОК.09		
Раздел 6. Наименование продуктов питания.				
Тема 6.1. Овощи. Фрукты. Ягоды.	Практические занятия Овощи. Фрукты. Ягоды. История употребления фруктовых и ягодных напитков на Руси. Насыщение организма человека витаминами, белками и углеводами.	У1-У8 3.1-34 ОК. 02, ОК. 03, ОК. 05, ОК.09		
Тема 6.2. Настоящее продолженное время.	Практические занятия Настоящее продолженное время. Лексико-грамматические упражнения. Перевод с английского языка на русский. Тесты.	У1-У8 3.1-34 ОК. 02, ОК. 03, ОК. 05, ОК.09		
Тема 6.3. Мясо.	Практические	У1-У8		

Мясные продукты, птица.	занятия Мясо. Мясные продукты, птица. Лексика по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Лексико-грамматические упражнения. Работа с диалогами.	3.1-34 ОК. 02, ОК. 03, ОК. 05, ОК.09		
Тема 6.4.Прошедшее продолженное время.	Практические занятия Прошедшее продолженное время. Лексико-грамматические упражнения. Перевод с английского языка на русский. Тесты.	У1-У8 3.1-34 ОК. 02, ОК. 03, ОК. 05, ОК.09		
Тема 6.5.Структура меню.	Практические занятия Структура меню. Тематическая лексика. Составление диалогов по теме. Лексико-грамматические упражнения. Контрольная работа итоговая за 4 семестр	У1-У8 3.1-34 ОК. 02, ОК. 03, ОК. 05, ОК.09		
Тема 6.6.Типы вопросов в английском языке.	Практические занятия Типы вопросов в английском языке. Лексико-грамматические упражнения. Тесты.	У1-У8 3.1-34 ОК. 02, ОК. 03, ОК. 05, ОК.09		
Тема 6.7.Типы меню.	Практические занятия Типы меню. Лексика по теме. Работа с текстом. Лексико-	У1-У8 3.1-34 ОК. 02, ОК. 03, ОК. 05, ОК.09		

	грамматические упражнения. Ответы на вопросы.			
Тема 6.8.Общий и специальный вопрос.	Практические занятия Общий и специальный вопрос. Лексико-грамматические упражнения. Тесты.	У1-У8 3.1-34 ОК. 02, ОК. 03, ОК. 05, ОК.09		
Тема 6.9.Альтернативный вопрос.	Практические занятия Альтернативный вопрос. Лексико-грамматические упражнения. Перевод с английского языка на русский.	У1-У8 3.1-34 ОК. 02, ОК. 03, ОК. 05, ОК.09		
Тема 6.10.Разделительный вопрос.	Практические занятия Разделительный вопрос. Лексико-грамматические упражнения. Ответы на вопросы.	У1-У8 3.1-34 ОК. 02, ОК. 03, ОК. 05, ОК.09		
Раздел 7.Ресторанное обслуживание.				
Тема 7.1.Услуги ресторана.	Практические занятия Услуги ресторана. Лексика по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Лексико-грамматические упражнения.	У1-У8 3.1-34 ОК. 02, ОК. 03, ОК. 05, ОК.09		
Тема 7.2.Времена английского глагола.	Практические занятия Времена английского глагола. Лексико-грамматические упражнения. Перевод с английского	У1-У8 3.1-34 ОК. 02, ОК. 03, ОК. 05, ОК.09		

	языка на русский.			
Тема 7.3.Типы ресторанов.	Практические занятия Типы ресторанов. Тематическая лексика. Лексико-грамматические упражнения. Тесты.	У1-У8 3.1-34 ОК. 02, ОК. 03, ОК. 05, ОК.09		
Тема 7.4.Настоящее неопределенное время.	Практические занятия Служба общественного питания. Лексика по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Лексико-грамматические упражнения.	У1-У8 3.1-34 ОК. 02, ОК. 03, ОК. 05, ОК.09		
Тема 7.6.Прошедшее неопределенное время.	Практические занятия Прошедшее неопределенное время. Лексико-грамматические упражнения. Перевод с английского языка на русский.	У1-У8 3.1-34 ОК. 02, ОК. 03, ОК. 05, ОК.09		
Тема 7.7.Рыба, морепродукты.	Практические занятия Рыба, морепродукты. Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по теме. Лексико-грамматические упражнения. Контрольная работа за 5 семестр	У1-У8 3.1-34 ОК. 02, ОК. 03, ОК. 05, ОК.09		
Раздел 8.Ресторанное обслуживание.				
Тема 8.1.Штат службы общественного питания.	Практические занятия Штат службы общественного	У1-У8 3.1-34 ОК. 02, ОК. 03, ОК. 05, ОК.09		

	питания. Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по теме. Лексико-грамматические упражнения.			
Тема 8.2.Правильные и неправильные глаголы.	Практические занятия Правильные и неправильные глаголы. Лексико-грамматические упражнения. Перевод с английского языка на русский.	У1-У8 3.1-34 ОК. 02, ОК. 03, ОК. 05, ОК.09		
Тема 8.3.Будущее продолженное время.	Практические занятия Будущее продолженное время. Лексико-грамматические упражнения.	У1-У8 3.1-34 ОК. 02, ОК. 03, ОК. 05, ОК.09		
Тема 8.4.Кондитерские изделия.	Практические занятия Кондитерские изделия. Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы.	У1-У8 3.1-34 ОК. 02, ОК. 03, ОК. 05, ОК.09		
Тема 8.5.Настоящее совершённое время.	Практические занятия Настоящее совершённое время. Лексико-грамматические упражнения.	У1-У8 3.1-34 ОК. 02, ОК. 03, ОК. 05, ОК.09		
Тема 8.6.Холодные и горячие напитки.	Практические занятия Холодные и горячие напитки.	У1-У8 3.1-34 ОК. 02, ОК. 03, ОК. 05, ОК.09		

	Лексика по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Лексико-грамматические упражнения. Работа с диалогами.			
Тема 8.7. Выбор и заказ напитков.	Практические занятия Выбор и заказ напитков. Лексика по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Лексико-грамматические упражнения. Работа с диалогами.	У1-У8 3.1-34 ОК. 02, ОК. 03, ОК. 05, ОК.09		
Тема 8.8. Прошедшее совершённое время.	Практические занятия Прошедшее совершённое время. Лексико-грамматические упражнения.	У1-У8 3.1-34 ОК. 02, ОК. 03, ОК. 05, ОК.09		
Раздел 9. Питание гостей в ресторане.				
Тема 9.1. Бронирование мест в ресторане.	Практические занятия Бронирование мест в ресторане. Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы.	У1-У8 3.1-34 ОК. 02, ОК. 03, ОК. 05, ОК.09		
Тема 9.2. Будущее совершённое время.	Практические занятия Будущее совершённое время. Лексико-грамматические упражнения. Перевод с	У1-У8 3.1-34 ОК. 02, ОК. 03, ОК. 05, ОК.09		

	английского языка на русский. Тесты.			
Тема 9.3.Ознакомление с меню.	Практические занятия Ознакомление с меню. Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы.	У1-У8 3.1-34 ОК. 02, ОК. 03, ОК. 05, ОК.09		
Тема 9.4.Заказ блюд.	Практические занятия В баре. Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы.	У1-У8 3.1-34 ОК. 02, ОК. 03, ОК. 05, ОК.09		
Тема 9.6.Выбор и заказ напитков.	Практические занятия Выбор и заказ напитков. Работа с текстом. Ответы на вопросы.	У1-У8 3.1-34 ОК. 02, ОК. 03, ОК. 05, ОК.09		
Раздел 10.Обслуживание гостей в ресторане гостиницы.				
Тема10.1.Завтрак.	Практические занятия Завтрак. Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы.	У1-У8 3.1-34 ОК. 02, ОК. 03, ОК. 05, ОК.09		
Тема 10.2.Разговорная практика.	Практические занятия Разговорная практика. Лексика по теме. Работа с текстом.	У1-У8 3.1-34 ОК. 02, ОК. 03, ОК. 05, ОК.09		

	<p>Ответы на вопросы. Лексико-грамматические упражнения. Работа с диалогами.</p>			
<p>Тема 10.3.Обед. (Ланч.)</p>	<p>Практические занятия Обед. (Ланч.) Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Контрольная работа итоговая за 6 семестр</p>	<p>У1-У8 3.1-34 ОК. 02, ОК. 03, ОК. 05, ОК.09</p>		
<p>Тема 10.4.Предложение блюд.</p>	<p>Практические занятия Предложение блюд. Лексика по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Лексико-грамматические упражнения. Работа с диалогами.</p>	<p>У1-У8 3.1-34 ОК. 02, ОК. 03, ОК. 05, ОК.09</p>		
<p>Тема 10.5.Разговорная практика.</p>	<p>Практические занятия Разговорная практика. Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы.</p>	<p>У1-У8 3.1-34 ОК. 02, ОК. 03, ОК. 05, ОК.09</p>		
<p>Тема 10.6.Ужин.</p>	<p>Практические занятия Ужин. Лексика по теме. Работа с текстом. Ответы</p>	<p>У1-У8 3.1-34 ОК. 02, ОК. 03, ОК. 05, ОК.09</p>		

	на вопросы. Лексико-грамматические упражнения. Работа с диалогами.			
Тема 10.7.Кулинарные характеристики блюд для ужина.	Практические занятия Кулинарные характеристики блюд для ужина. Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы.	У1-У8 3.1-34 ОК. 02, ОК. 03, ОК. 05, ОК.09		
Раздел 11.Кухни народов мира.				
Тема 11.1.Русская национальная кухня.	Практические занятия Русская национальная кухня. Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы.	У1-У8 3.1-34 ОК. 02, ОК. 03, ОК. 05, ОК.09		
Тема 11.2.Кавказская национальная кухня.	Практические занятия Кавказская национальная кухня. Лексика по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Лексико-грамматические упражнения. Работа с диалогами.	У1-У8 3.1-34 ОК. 02, ОК. 03, ОК. 05, ОК.09		
Тема 11.3.Английская национальная кухня.	Практические занятия Английская национальная	У1-У8 3.1-34 ОК. 02, ОК. 03, ОК. 05, ОК.09		

	кухня. Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы.			
Тема 11.4.Французская кухня.	Практические занятия Французская кухня. Лексика по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Лексико-грамматические упражнения. Работа с диалогами.	У1-У8 3.1-34 ОК. 02, ОК. 03, ОК. 05, ОК.09		
Тема 11.5.Японская кухня.	Практические занятия Японская кухня. Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы.	У1-У8 3.1-34 ОК. 02, ОК. 03, ОК. 05, ОК.09		
Тема 11.6.Китайская национальная кухня.	Практические занятия Китайская национальная кухня. Лексика по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Лексико-грамматические упражнения. Работа с диалогами.	У1-У8 3.1-34 ОК. 02, ОК. 03, ОК. 05, ОК.09		
Тема 11.7.Традиционные немецкие блюда.	Практические занятия Традиционные немецкие блюда. Тематическая	У1-У8 3.1-34 ОК. 02, ОК. 03, ОК. 05, ОК.09		

	лексика. Составление монологов и диалогов по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы.			
Тема 11.8.Итальянская кухня.	Практические занятия Итальянская кухня. Составление монологов и диалогов по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Контрольная работа итоговая за 7 семестр	У1-У8 3.1-34 ОК. 02, ОК. 03, ОК. 05, ОК.09		
Раздел 12.Ресторанное обслуживание.				
Тема 12.1.Отдел выездного обслуживания.	Практические занятия Отдел выездного обслуживания. Лексика по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Лексико- грамматические упражнения.	У1-У8 3.1-34 ОК. 02, ОК. 03, ОК. 05, ОК.09		
Тема 12.2.Будущее неопределенное время.	Практические занятия Будущее неопределенное время. Лексико- грамматические упражнения. Перевод с английского языка на русский.	У1-У8 3.1-34 ОК. 02, ОК. 03, ОК. 05, ОК.09		
Тема 12.3.Обслуживани е банкетов.	Практические занятия Обслуживание банкетов. Лексика по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы.	У1-У8 3.1-34 ОК. 02, ОК. 03, ОК. 05, ОК.09		

	Лексико-грамматические упражнения.			
Раздел 13. Примерное меню первоклассного ресторана.				
Тема 13.1. Закуски.	Практические занятия Закуски. Лексика по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Лексико-грамматические упражнения.	У1-У8 3.1-34 ОК. 02, ОК. 03, ОК. 05, ОК.09		
Тема 13.2. Салаты.	Практические занятия Салаты. Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы.	У1-У8 3.1-34 ОК. 02, ОК. 03, ОК. 05, ОК.09		
Тема 13.3. Супы.	Практические занятия Супы. Лексика по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Лексико-грамматические упражнения.	У1-У8 3.1-34 ОК. 02, ОК. 03, ОК. 05, ОК.09		
Тема 13.4. Основные вторые блюда.	Практические занятия Основные вторые блюда. Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы.	У1-У8 3.1-34 ОК. 02, ОК. 03, ОК. 05, ОК.09		
Тема 13.5. Десерт. Напитки.	Практические занятия Десерт. Напитки. Тематическая лексика.	У1-У8 3.1-34 ОК. 02, ОК. 03, ОК. 05, ОК.09		

	Составление монологов и диалогов по теме Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
--	---	--	--	--

## 2. Оценочные средства текущего контроля успеваемости и критерии оценки

### Фонд тестовых заданий по дисциплине «Иностранный язык в профессиональной деятельности»

№ п/п	Содержание вопроса	Правильный ответ	Компетенция
1.	Выберите правильный вариант ответа Water _____ at 100 degrees Celsius. a) boils b) is boiling c) was boiling	a	ОК 05
2.	Выберите правильный вариант ответа Listen! Somebody ... the violin. a) plays b) have been playing c) is playing d) played	b	ОК 01
3.	Выберите правильный вариант ответа Where ... you live? a) does b) have c) are d) do	d	ОК 01
4.	Выберите правильный вариант ответа I ... my friends to come to my place tomorrow. a) invite b) will invite c) invited d) have invited	b	ОК 05
5.	Выберите правильный вариант ответа Mike ... ice cream every day. a) is eating b) eats c) eaten d) will eat	b	ОК 05
6.	Выберите правильный вариант ответа When I came to my friend's place, he ... TV. a) watches b) have watched c) was watching d) will watch	c	ОК 05
7.	Выберите правильный вариант ответа They _____ in construction business for 5 years. a) were b) have been c) are d) was	b	ОК 09
8.	Выберите правильный вариант ответа _____assist the cooks and chefs in various tasks such as food prep, cleaning, dishwashing, and sometimes help in plating and garnishing dishes _____. a) the head chef b) the kitchen helpers	b	ОК 09

	c) food and beverage manager		
9.	Выберите правильный вариант ответа _____ is responsible for managing the restaurant's wine list, assisting guests in selecting wines, and ensuring proper wine service and storage. a) sous chef b) the storekeeper c) the wine steward	c	OK 01
10.	Выберите правильный вариант ответа _____ serve food to the customers. a) waiters and waitresses b) the restaurant manager c) the chef	a	OK 01
11.	Выберите правильный вариант ответа _____ are placed at the right side of the serving table. a) knives b) forks c) the folded napkin	a	OK 09
12.	Выберите правильный глагол к фразам: a) fry b) boil c) grill d) roast e) toast f) slice g) mash 1. ___ water to make tea 2. ___ sausages over the fire 3. ___ bread to make toast 4. ___ a chicken for dinner 5. ___ a banana for the baby 6. ___ a fish in a pan 7. ___ tomatoes for salad	1. b 2. c 3. e 4. d 5. g 6. a 7. f	OK 05
13.	Найдите русские эквиваленты к словам и словосочетаниям 1. catering establishments 2. tidiness 3. to cook different dishes 4. to work as a confectioner 5. cooking equipping 6. tray 7. the main qualities of cook a) поднос b) работать кондитером c) опрятность d) готовить различные блюда e) главные качества повара f) кулинарное оборудование g) предприятия питания	1 g 2 c 3 d 4 b 5 f 6 a 7 e	OK 01

14.	Заполните пропуски в предложениях подходящими по смыслу словами и словосочетаниями: 1. The skin of an orange tastes quite _____. 2. Sugar and honey will make a dish _____. 3. Indian food is _____. 4. Lemon juice is _____. 5. Too much fat used in cooking can make the dish _____. 6. A dish without enough liquid is _____. a) dry b) bitter c) sweet d) spicy e) sour f) greasy	1 b 2 c 3 d 4 e 5 f 6 a	ОК 09
15.	Соотнесите слово с его определением: 1. cutlery 2. coffee 3. napkins 4. a tablecloth 5. a napkin a) we often drink it in the morning to cheer up; b) what must be wiped and polished before the guests come; c) we need it to set a table; d) they must face left when covering a table; e) a folded thing which is in the centre of the side plate or at the right side of the cultery	1 b 2 a 3 d 4 c 5 e	ОК 01

**Критерии оценивания:**

«отлично» – 90% - 100% правильных ответов;

«хорошо» – 70% - 89% правильных ответов;

«удовлетворительно» – 50% - 69% правильных ответов;

«неудовлетворительно» – менее 50% правильных ответов.

**Комплект заданий для контрольного среза**

**Контрольный срез за 3 семестр**

**Вариант 1.**

1. Соотнесите русские слова и словосочетания из правой колонки с соответствующими английскими из левой колонки. Составьте 2 предложения.

1. catering establishments	a. решить стать поваром
2. to decide to become a cook	b. поднос
3. to cook different dishes	c. удобный
4. to arrange	d. санитария и гигиена
5. convenient	e. готовить различные блюда
6. fast-food restaurants	f. предприятия питания
7. snack-plates	g. работать кондитером
8. to work as a confectioner	h. быть востребованным

9. cooking equipping	i. опрятность
10. sanitation and hygiene	j. главные качества повара
11. tidiness	k. устраивать, располагать
12. item	l. рестораны быстрого обслуживания
13. to demand	m. тарелки для накладывания еды
14. the main qualities of cook	n. предмет
15. to be in demand	o. кулинарное оборудование
16. tray	p. требовать

## 2. Переведите предложения на английский язык.

1. В разных предприятиях питания разные стили обслуживания, потому что они обслуживают различные типы клиентов.
2. Вся еда кладется на тарелки в кухне.
3. «Шведский стол» используется для больших групп туристов, а также для конференций и конгрессов.
4. В центре столовой расположены прилавки с закусками и посудой, а также закусочные тарелки и подносы для приема пищи.

### 3. Раскройте скобки, употребив глаголы в Present Continuous или в Present Simple:

1. It often (to rain) in this part of the world.
2. Take your umbrella. It (to rain) cats and dogs.
3. Granny is in the kitchen. She (to make) a plum-cake.
4. My wife often (to make) plum-cakes.
5. Can you phone a bit later, please? Jane (to have a bath).
6. Run downstairs. Your sister (to wait) for you.
7. I don't know Spanish, but I (learn) it now.
8. John (to work) in the garden.
9. Dad usually (to work) on Saturdays.
10. Usually I (have coffee) in the morning, but now I (to drink) tea.

#### Вариант 2.

1. Соотнесите русские слова и словосочетания из правой колонки с соответствующими английскими из левой колонки. Составьте 2 предложения.

1. to place	a. решить стать поваром
2. to decide to become a cook	b. самообслуживание
3. to cook different dishes	c. прилавок
4. buffet service	d. санитария и гигиена
5. plate service	e. готовить различные блюда
6. self-service	f. богатый ассортимент
7. a rich assortment	g. работать кондитером
8. to work as a confectioner	h. быть востребованным
9. cooking equipping	i. опрятность
10. sanitation and hygiene	j. главные качества повара
11. tidiness	k. помещать
12. to clear the tables	l. буфетное обслуживание
13. cash desk	m. подача блюд на тарелках «в обнос»
14. the main qualities of cook	n. касса
15. to be in demand	o. кулинарное оборудование
16. counter	p. обтереть со столов

#### 2. Переведите предложения на английский язык.

1. Роль официанта - обтирать столы и подавать напитки.
2. Самообслуживание «Шведский стол» очень удобно для гостей, они не должны ждать официантов и счёт.
3. Ассортимент закусок, блюд и напитков обычно богат. Гости могут попробовать все блюда.
4. Официанты могут помогать гостям, если это необходимо.

### 3. Раскройте скобки, употребив глаголы в Present Continuous или в Present Simple:

1. We sometimes (to go) to the cinema.
2. What....she (to do)?- She is a secretary at our college.
3. Why....you (to sit) at my desk? Could you take your place, please.

4. We have got tickets, and tomorrow evening we(to go) to the cinema.
5. What...you (to do) anything tomorrow afternoon?
6. I (to meet) Liz tonight. She (to come) from Cork.
7. I (to hate) big cities.
8. At the moment we (to fly) over the desert
9. He usually (to think) right.
10. Let's go for a walk. It (not/ to rain) now.

### Контрольный срез за 4 семестр

#### Вариант 1

**Put the letters in the following words in the correct order and translate the words:**

1. agreran
2. sotbaolepn
3. encomosm
4. nreteee
5. esetdsr
6. resev

#### **Write in English**

- 1 подать блюдо
- 2 составить меню
- 3 основные блюда
- 4 десерт подается в конце еды
- 5 ограниченный выбор блюд
- 6 обеденная тарелка

#### **3. What do we call:**

1. substances we add to food to make it tastier;
2. we need them to live;
3. we go there to buy something to eat;
4. we use it when eating fish;
5. a very sweet thing we often have for the birthday party;

#### **4. Complete the sentences. Put the verbs into Present Simple or Present Continuous.**

- 1 Maria (work) in a hospital.
- 2 She (stay) in Africa at the moment.
- 3 My parents (go) to Italy every year.
- 4 My mother (not to work) now.
- 5 His mother (chat) with my sister at the moment?
- 6 Keep silent, the baby (sleep).
- 7 A: Have a chocolate. B: No, thank you. I (not / like) chocolate.

- 8 A: Let's have lunch in the garden. B: No, we can't. It (rain).  
 9 A: What Pam (do)? B: She is a doctor.  
 10 Tony (not / work) at the moment. He is on holiday.  
 11 A: Why you (smile)? B: Because I'm happy.  
 12 Sandra and her husband are vegetarian. They (not/ eat) meat.

Вариант 2

**1. Put the letters in the following words in the correct order and translate the words:**

1. e p o t g a
2. h i c o c e
3. n e n c a e t
4. u c o s e r
5. k a n s c
6. s e o p a n t o

**2. Write in English:**

- 1 меню включает
- 2 обслуживать посетителя
- 3 готовить по заказу
- 4 закуски подаются в начале еды
- 5 в определенном порядке
- 6 главный нож

**3. What do we call:**

1. What must be wiped and polished before the guests come;
2. our parents often drink this in the morning to cheer up;
3. they must face left when covering a table;
4. we need it to set a table;
5. a folded thing which is in the centre of the side plate or at the right side of the cutlery

**4. Complete the sentences. Put the verbs into Present Simple or Present Continuous.**

- 1 Dan (love) wild animals.
- 2 She (cook) dinner now.
- 3 My sister (walk) to school every day.
- 4 We (have) lunch now.
- 5 What she (write) every evening?
- 6 It (not to rain) very much in summer.
- 7 A: What you (read)? B: A letter from my sister.
- 8 A: What time you (get up)? B: About 7.30 a.m. usually.
- 9 A: Where is Dave? B: He is in the kitchen. He (make coffee).
- 10 A: How you (go) to work? B: I usually catch a bus.
- 11 Turn the TV off. They (not / watch) it now.
- 12 John and I want to go Greece for our holidays, so we (learn) Greek.

## Контрольный срез за 5 семестр Вариант 1

**1. Переведите на русский язык:**

variety of milk products, several types of sour milk products,

hot and cold smoked sturgeon, marinated fish, cold boiled pork with spices, jellied tongue, kidney and cucumber soup, soup in season.

## 2. Выберите правильный вариант ответа:

1. The news programme (*is watched / watched*) by millions of people every day. 2. The Mona Liza (*painted / was painted*) by Leonardo da Vinchi. 3. The new cinema (*be built / will be built*) next year. 4. New pop groups (*are much spoken / is much spoken*) about among teenagers. 5. Alexander Pushkin's first poem (*was written / written*) when he was fourteen. 6. The letters (*be sent / will be sent*) by post tomorrow. 7. The translation (*was finished / were finished*) two hours ago. 8. London (*visited / is visited*) by hundreds of tourists every year.

## 3. Выберите правильный вариант ответа:

Golubtsy is...

a/ a pie with fish filling; b/ shifted cabbage-rolls; c/ a pie with a meat or cabbage filling.

Fresh cabbage shchee is a kind of ...

a/ dessert; b/ salad; c/ soup.

Twists of bread is...

a/ baranki; b/ krendeli; c/ boubliki.

The Russian counterpart of Italian ravioli is...

a/ rasstegai; b/ pelmeni; c/ pirozhki.

The name of Russian Easten cake is...

a/ kulebiaka; b/ rasstegai; c/ koolich.

## 4. Вставьте подходящие слова в пропуски:

*Peel; slice; heat (2); add (2); fry; cook; grate; put (2); sprinkle; serve*

Onion Soup

Ingredients:

2 large onions; 50g butter;

900 ml of chicken or vegetable stock;

Salt and pepper; herbs; 125g cheese.

\_\_\_\_\_ the onions and \_\_\_\_\_ into rings. \_\_\_\_\_ the butter in a thick saucepan, \_\_\_\_\_ the onions and \_\_\_\_\_ until they are turning golden. \_\_\_\_\_ the grill.

\_\_\_\_\_ the stock, salt, pepper, and herbs and \_\_\_\_\_ for 10 minutes. \_\_\_\_\_ the cheese. \_\_\_\_\_ the soup in a casserole, \_\_\_\_\_ with cheese and \_\_\_\_\_ under the grill until the cheese has melted. \_\_\_\_\_ with toasts.

## Вариант 2

### 1. Переведите на русский язык:

fried pike-perch, mashed potatoes, stuffed cabbage-rolls, a pie with fish filling, open curd tarts, honey-cakes, twists of bread, various fancy-cakes.

## 2. Выберите правильный вариант ответа:

1. At the station they will (meet, be met) by a man from the travel agency.
2. She will (meet, be met) them in the hall upstairs.
3. The porter will (bring, be brought) your luggage to your room.
4. Your luggage will (bring, be brought) up in the lift.
5. You may (leave, be left) your hat and coat in the cloakroom downstairs.
6. They can (leave, be left) the key with the clerk downstairs.
7. From the station they will (take, be taken) straight to the hotel.
8. Tomorrow he will (take, be taken) them to the Russian Museum.

## 3. Выберите правильный вариант ответа:

Golubtsy is...

a/ a pie with fish filling; b/ shifted cabbage-rolls; c/ a pie with a meat or cabbage filling.

Fresh cabbage shchee is a kind of ...

a/ dessert; b/ salad; c/ soup.

3. Twists of bread is...

a/ baranki; b/ krendeli; c/ boubliki.

The Russian counterpart of Italian ravioli is...

a/ rasstegai; b/ pelmeni; c/ pirozhki.

The name of Russian Easten cake is...

a/ kulebiaka; b/ rasstegai; c/ koolich.

## 4. Вставьте подходящие слова в пропуски:

*Peel (2); slice (2); add; put; sprinkle; chop, decorate; mix; bake; cut*

Waldorf salad with turkey

### Ingredients:

3 green apples, 1 stick of celery,  
walnuts 50g, mayonnaise 200g, 2 oranges, turkey fillet 500g, lemon juice,  
honey 10g

\_\_\_\_\_ the apples, remove the seeds and \_\_\_\_\_ them. \_\_\_\_\_ the sliced apple with the lemon juice. Take the celery and \_\_\_\_\_ it. \_\_\_\_\_ the walnuts. \_\_\_\_\_ all the ingredients. \_\_\_\_\_ mayonnaise and honey. \_\_\_\_\_ and slice the orange. Salt and pepper the turkey and \_\_\_\_\_ it until it is ready. \_\_\_\_\_ the turkey into small pieces. \_\_\_\_\_ the prepared salad on a plate and \_\_\_\_\_ it with the sliced orange.

## Контрольный срез за 6 семестр

### Вариант 1

#### 1. Group the following terms according to the titles:

Hotel Staff

Room Appliances

## Restaurant Staff

### Cuisine

hair-dryer, wine steward, chef's special, background music, maid, bellboy, pasta, porter, in-house video, sauce, maitre d', air conditioning, waiter, concierge, pastry, barman, fridge, chef, cook, dish, doorman, tea- and coffee-making facilities, food and beverages, receptionist.

### 2. Agree or disagree with the following statements.

1. Catering is not connected with hotel industry.
2. There is a small choice of restaurants and bars in the hotels.
3. The restaurant business is one of the most labour-intensive of all industries.
4. Food and beverage service gives much profit to a hotel.
5. Providing meals and drinks in the guests' rooms is not extended by most hotels.
6. Room service in most hotels works 24 hours.

### 3. Translate from Russian into English

1. Подразделения общественного питания, включающие в себя ресторан, кафе, бары, обеспечивают гостей услугами питания.
2. Каждый современный отель предоставляет обслуживание едой и напитками в номере.
3. Коктейльный зал нашей гостиницы открыт 24 часа и предлагает посетителям напитки и легкие закуски. Это любимое место встречи для наших гостей.
4. Прекрасная атмосфера гостеприимства и большое разнообразие блюд ждут гостей в ресторане нашего отеля.
5. Наш кафетерий – прекрасное место для чаепития, где гостям подают чай, кофе, безалкогольные напитки и пирожные.
6. В большинстве ресторанов введена плата за обслуживание, включенная в счет, чтобы избежать оплаты в виде чаевых.

## Вариант 2

### 1. Group the following terms according to the titles:

Hotel Staff

Room Appliances

Restaurant Staff

Cuisine

hair-dryer, wine steward, chef's special, background music, maid, bellboy, pasta, porter, in-house video, sauce, maitre d', air conditioning, waiter, concierge, pastry, barman, fridge, chef, cook, dish, doorman, tea- and coffee-making facilities, food and beverages, receptionist.

### 2. Give the Russian equivalents of the following words and word combinations:

catering service, cocktail lounge, room service, recreational areas, snack-bar, food and beverage department, labour-intensive, service personnel, hospitality, courtesy, income, to simplify, soft drinks, pantry, take the orders, convention, to dispense.

### 3. Translate from Russian into English

1. На выходные или праздники гости обычно бронируют столик заранее.
2. Мог бы я забронировать столик на двоих в ресторане на завтрашний вечер? - Мне действительно очень жаль, но у нас не осталось свободных столиков на сегодня.
3. Сегодня очень жарко, и я хочу пить. Не могли бы вы мне принести стакан апельсинового сока, и положите туда лед, пожалуйста.
4. Вам столик в зале для курящих или некурящих? Я провожу вас к вашему столику.
5. Вы бы не хотели красного сухого вина, пока просматриваете меню? – Нет, я предпочитаю белое.
6. Вы любите кока-колу? – Нет, не очень. Только когда очень жарко и если она холодная.
7. Не могли бы вы принести мне чашечку чаю? – Вам крепкий? – Нет, не очень крепкий и с лимоном.

### Контрольный срез за 7 семестр

#### Вариант 1

#### 1. Fill in the missing words in the sentences below. Choose from the following.

bitter	delicious	hot	sour
bland	dry	rich	spicy
burnt	greasy	savoury	sweet

1. The skin of an orange tastes quite ... .
2. Food cooked with chilli is ... .
3. Food cooked with a lot of cream is very ... .
4. Sugar and honey will make a dish ... .
5. Indian food is ... .
6. If you forget the salt and pepper the food will be ... .
7. Lemon juice is ... .
8. The main course cooked with salt and spices is ... .
9. Too much fat used in cooking can make the dish ... .
10. A dish without enough liquid is ... .
11. A dish cooked to perfection will be ... .
12. Toast cooked too long tastes ... .

**2. Replace the words in bold type in sentences with a single word from the list a-n.**

1. The bread should be **cooked in dry heat in the oven** for about fifty minutes. A) dice
2. When roasting meat it should be **covered with melted fat regularly to keep the meat moist.** B) minced
3. **Decorate** the vegetables with some parsley. C) deep fry
4. Be very careful to **cook slowly, just below boiling point.** D) season
5. The meat for this recipe should be **cut into very small pieces.** E) poached
6. One method of cooking fish is to **cook it in lots of very hot fat.** F) baked
7. Could you **remove the skin and bones** from the fish before cooking it. G) garnish
8. When the potatoes are cooked you can **crush them to a pulp.** H) flavour
9. **Remove the outside skin of** the potatoes, please. I) defrost
10. Guests may like eggs which have been **broken into boiling water and vinegar.** J) mash
11. **Increase the temperature** completely before cooking the frozen chicken. K) peel
12. **Cut** the carrot **into small squares.** L) fillet
13. **Add salt and pepper** before serving the soup. M) simmer
14. You can **improve the taste of** the sauce with vanilla. N) basted

**3. Decide which is the odd one out in each of the following groups of words.**

1. parsley / peas / thyme / basil
2. a wooden spoon / a penknife / a ladle / a spatula
3. to roast / to grate / to bake / to fry
4. a cooker / an oven / a cook / a grill
5. to slice / to chop / to roll / to cut
6. a frying pan / a saucepan / a sieve / a pressure cooker
7. to mix / to sprinkle / to stir / to whisk
8. sweet / sour / sharp / hard
9. a bowl / a plate / a course / a dish
10. tough / rare / medium / well-done
11. a starter / a second helping / a main course / a dessert
12. to crack / to fold / to scramble / to boil

**4. Fill in the prepositions.**

*to, of, for, out, in, up*

1. I asked \_\_\_\_\_ the menu.
2. I like to eat \_\_\_\_\_.
3. He took \_\_\_\_\_ my order.
4. I prefer a simple café \_\_\_\_\_ a big restaurant.
5. I like to go \_\_\_\_\_ self-service places.

6. Let's invite the Smiths \_\_\_\_\_ dinner.
7. I looked \_\_\_\_\_ the menu.
8. I'm very fond \_\_\_\_\_ Chinese food.
9. Put the used cutlery \_\_\_\_\_ the sink.
10. I'll wash them \_\_\_\_\_ later

### 5. Translate into English

1. Фруктовый салат состоит из нарезанных фруктов: яблока, персика, апельсина, ананаса, клубники, винограда со взбитыми сливками наверху.
2. Вам пиво бутылочное или разливное? — Пинту разливного.
3. Шеф работает на кухне, он не общается с гостями.
4. Мой ребенок всегда заказывает клубничное мороженое с орехами или шоколадом и миндальное пирожное.
5. Приятного аппетита! Я надеюсь, вам понравится это блюдо, оно действительно очень вкусное.
6. Наши официанты работают по сменам.

### Вариант 2

#### 1. Complete the following sentences.

- |   |                                       |
|---|---------------------------------------|
| 1. Pub is short for ...   | a) cards /darts.                      |
| 2. At the bar you can buy ...   | b) addicted to alcohol.               |
| 3. When everyone has a drink they<br>all lift their glasses and say ... | c) teetotaller                        |
| 4. If it's someone's birthday you drink to...                           | d) drunkard.                          |
| 5. In the pub people are ...  | e) public house.                      |
| 6. In the bar some people play games like...                            | f) drinks / sandwiches / nuts / pies. |
| 7. Someone who can't stop drinking spirits is...                        | g) cheers.                            |
| 8. A person who never drinks alcohol is a...                            | h) her/his good health.               |
| 9. Someone who's often drunk is a...                                    | i) chatting and laughing              |

#### 2. Match the terms with their definitions.

- |                  |  |
|------------------|--|
| 1. champagne     | a) type of thick, sweet wine from Portugal                 |
| 2. cider         | b) brandy made in France                                   |
| 3. port          | c) type of wine from Spain                                 |
| 4. draught       | d) clear, sweet drink with lots of gas                     |
| 5. sherry        | e) strong, sweet, orange drink to which water is added     |
| 6. tonic         | f) the kind of water, with or without gas, sold in bottles |
| 7. lemonade      | g) beer that comes from a tap                              |
| 8. orange squash | h) type of drink made from apples                          |
| 9. mineral water | i) carbonated water flavoured with a little quinine        |
| 10. cordial      | j) white wine containing a lot of bubbles                  |
| 11. cognac       | k) strong, sweet drink tasting of fruit                    |

#### 3. Fill in the gaps.

*menu            starter            steak or fish            dessert            eating out            pub*

*reserve          cancel          tip          bill          drinks          containers*

1. A very popular pastime today is ... in a restaurant.
2. If you want to dine at a restaurant you'd better ... a table.
3. If you can't come don't forget to ... your reservation.
4. You ask the waiter to see the ....
5. First, you can have soup or a salad as a .....Then follows the main course, i.e. ...  
Finally you can order ....
6. When you finish eating, ask the waiter to bring you the ....
7. If you are quite content with the service you may give the waiter some extra money. This is called a ....
8. You can also take food away from restaurants. It may be packed into special...
9. For many British people ... is the centre of their social life.
10. You can buy many kinds of ... in pubs.

#### **4. Fill in the prepositions.**

1. I asked \_\_\_\_\_ the menu.
2. I like to eat \_\_\_\_\_.
3. He took \_\_\_\_\_ my order.
4. I prefer a simple café \_\_\_\_\_ a big restaurant.
5. I like to go \_\_\_\_\_ self-service places.
6. Let's invite the Smiths \_\_\_\_\_ dinner.
7. I looked \_\_\_\_\_ the menu.
8. I'm very fond \_\_\_\_\_ Chinese food.
9. Put the used cutlery \_\_\_\_\_ the sink.
10. I'll wash them \_\_\_\_\_ later

#### **5. Translate into English**

1. В ресторанах русской кухни большое разнообразие супов, пирогов и блюд из дичи.
2. Пироги начиняются: мясом или грибами, отварным рисом с луком и яйцом и т.д.
3. Ресторан работает с 10 утра до последнего гостя, без перерыва.
4. Это блюдо сделано из тонко нарезанного картофеля, запечено в духовке, подается со сметаной и зеленью.
5. Сомелье может порекомендовать вам, какое вино выбрать.
6. Цыпленок или индейка подается с белым вином, говядина, телятина и баранина — с красным, а свинина — с розовым.
7. Я могу порекомендовать вам коктейль из креветок, он обычно нравится гостям.

### **Фонд тестовых заданий**

#### **по дисциплине Иностранный язык в профессиональной деятельности**

Выберите правильный вариант ответа

### Вариант 1

1. Water \_\_\_\_\_ at 100 degrees Celsius.  
a) boils b) is boiling
2. The water \_\_\_\_\_. Can you turn it off?  
a) boils b) is boiling
3. Look! That man \_\_\_\_\_ to open the door of your car.  
a) tries b) is trying
4. Can you hear those people? What are they \_\_\_\_\_ about?  
a) talk b) talking
5. Where ... you yesterday?  
a) were b) are c) was d) have you been
6. Listen! Somebody ... the violin.  
a) plays b) have been playing c) is playing d) played
7. I ... music very much.  
a) like b) liked c) will like d) likes
8. The students ... the dictation today.  
a) are writing b) writes c) write d) have written
9. Mike ... ice cream every day.  
a) is eating b) eats c) eaten d) will eat
10. I ... my friends to come to my place tomorrow.  
a) invite b) will invite c) invited d) have invited
11. Nick ... that his father hadn't come home yet.  
a) thought b) think c) has thought d) thinks

### Вариант 2

1. The moon \_\_\_\_\_ round the earth.  
a) goes b) is going
2. I must go now. It \_\_\_\_\_ late.  
a) gets b) is getting
3. I usually \_\_\_\_\_ to work by car.  
a) go b) am going
4. 'Hurry up! It's time to leave.' 'OK, I \_\_\_\_\_.'  
a) come b) am coming
5. When the teacher ... the door of the classroom, the pupils were sitting at their desks.  
a) will open b) opens c) opened d) was opening
6. My brother ... tennis yesterday.  
a) Didn't play b) Doesn't play c) Won't play d) Were not playing
7. My sister ... the piano at four o'clock yesterday.  
a) didn't play b) hadn't play c) wasn't playing d) will not play
8. When I came to my friend's place, he ... TV.  
a) watches b) have watched c) was watching d) will watch
9. Where ... you live?

- a) does b) have c) are d) do  
10. Jane ... fond of sports.  
a) is b) are c) am d) were  
11. My friend ... me up at eight o'clock yesterday.  
a) rings b) rang c) will ring d) was ringing

Вариант 3. Поставьте глагол в форму Present Continuous, Past Continuous или Future Continuous.

to shine

1. The sun ... yesterday morning.
2. The sun ... brightly now.
3. Tomorrow the sun ... all day long.

to write

4. I ... a postcard at the moment.
5. I ... a postcard when you phoned.
6. I ... a lot of Christmas cards tomorrow evening.

to sit

7. We ... in the garden at 3 o'clock yesterday afternoon.
8. This time tomorrow we ... in the garden.
9. We ... in the garden now.

### **Критерии оценивания компетенций**

Оценка «отлично» выставляется студенту, если более 85 % заданий выполнены правильно.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если 70-85% заданий выполнено правильно.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если 50-70% заданий выполнено правильно.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если менее 50% заданий выполнено верно.

### **3. Оценочные средства для промежуточной аттестации и критерии оценки**

#### **Комплект заданий для контрольной работы Контрольная работа за 3 семестр**

Вариант 1.

**Задание 1. Переведите слова и выражения на русский язык.**  
skills  
cook

**Задание 2. Составьте предложения, поставив слова в правильном порядке.**

waiter  
staff  
to be in demand  
confectioner  
to pay  
buffet service  
plate service  
to choose  
cash desk  
to graduate from  
well-educated  
common  
convenient  
catering  
garnish

chose/ profession/ I /last year  
  
at the vocational school /study/  
we/  
baked/ my friend/ a cake /yes-  
terday  
  
is/ our profession /in fashion /  
now  
she/ tomorrow /a tasty chicken  
soup/ will cook

### Задание 3. Ответьте письменно на вопросы по тексту.

#### Buffet service

**Buffet service** is often called the “**Swedish Board**». This system of food service is very **convenient** for the guests — they needn’t wait for the waiters and bills. This is really **self-service**. Breakfast is served from 8 to 10, lunch from 12 to 15, dinner from 18 to 20. As a rule this type of food service is **arranged** in hotels for big groups of tourists, and also for conferences and congresses.

The counters with snacks and dishes, and **snack-plates** and **trays** for taking food are **placed** in the centre of the dining hall. The tables are near the walls. The guests come up to the **Swedish Board** and put the meals, appetizers and salads on the **snack-plates** themselves. Then they put everything on the **trays** and take their seats at the tables.

The **assortment** of appetizers, dishes and beverages is usually **rich**. The guests can taste a little of each dish. Desserts are usually **placed** on a separate table. The waiter’s role is **to clear the tables** and **serve drinks**. The waiters can also help the guests if necessary.

#### Cafeteria service

In **cafeteria** service the guests collect their plates with dishes on a **tray** as they move along the **counter**. At the end of the **counter** there is a **cash desk**.

There the customers **pay for the dishes** they have chosen. This kind of service is usually used in **cafeterias, snack bars and canteens**.

### Plate service

This is the simplest form of table service in the restaurants. All the food is put on the plates in the kitchen. The waiters take it and place on the table in front of the guest. The **principal item** in the dish should be put nearest to the customer, and the **garnish** and vegetables should be **arranged** around the main **item**.



1. Is the Swedish Board convenient for the guests?
2. Where are the counters with snacks and dishes placed in the Swedish Board?
3. What is the waiter's role in the Swedish Board?
4. What is plate service at the restaurant?

**Задание 4. Запишите предложения, заполнив пропуски нужной формой глагола to be (am, is, are, was, were, will be).**

- 1 Last year she \_\_\_ 22, so she \_\_\_ 23 now.
- 2 I feel fine this morning, but I \_\_\_ very tired last night.
- 3 I like your new jacket. \_\_\_ it expensive?
- 4 Catherine \_\_\_ not at home. She \_\_\_ at work.
- 5 These chairs \_\_\_ comfortable.
- 6 Mark \_\_\_ not at work last week because he \_\_\_ ill. He's better now.
- 7 He \_\_\_ in St. Petersburg tomorrow.
- 8 Yesterday we \_\_\_ at the theatre.
- 9 'Where \_\_\_ Sam and Joe?' 'I don't know. They \_\_\_ here a few minutes ago.'
- 10 Where \_\_\_ your mother now? — She \_\_\_ in the kitchen.

Вариант 2.

**Задание 1. Переведите слова и выражения на русский язык.**

skilled  
to cook  
to demand  
head chef  
sous chef  
pastry chef  
well-paid  
self-service  
Swedish Board

**Задание 2. Составьте предложения, поставив слова в правильном порядке.**

to depend on  
employment  
job  
cooking equipping  
principal  
separate  
dish  
tray

study/ the students/ at the col-  
lege/different subjects  
is interested/ the girl/ in cooking

made/ his choice/ he/ not long  
ago

her parents/ a toaster/ bought/  
last week  
a cook/ wants/ she/ to become

### Задание 3. Ответьте письменно на вопросы по тексту.

#### Buffet service

**Buffet service** is often called the “**Swedish Board**». This system of food service is very **convenient** for the guests — they needn’t wait for the waiters and bills. This is really **self-service**. Breakfast is served from 8 to 10, lunch from 12 to 15, dinner from 18 to 20. As a rule this type of food service is **arranged** in hotels for big groups of tourists, and also for conferences and congresses.

The counters with snacks and dishes, and **snack-plates** and **trays** for taking food are **placed** in the centre of the dining hall. The tables are near the walls. The guests come up to the **Swedish Board** and put the meals, appetizers and salads on the **snack-plates** themselves. Then they put everything on the **trays** and take their seats at the tables.

The **assortment** of appetizers, dishes and beverages is usually **rich**. The guests can taste a little of each dish. Desserts are usually **placed** on a separate table. The waiter’s role is **to clear the tables** and **serve drinks**. The waiters can also help the guests if necessary.

#### Cafeteria service

In **cafeteria** service the guests collect their plates with dishes on a **tray** as they move along the **counter**. At the end of the **counter** there is a **cash desk**.

There the customers **pay for the dishes** they have chosen. This kind of service is usually used in **cafeterias, snack bars and canteens**.

### Plate service

This is the simplest form of table service in the restaurants. All the food is put on the plates in the kitchen. The waiters take it and place on the table in front of the guest. The **principal item** in the dish should be put nearest to the customer, and the **garnish** and vegetables should be **arranged** around the main **item**.



1. What groups of people usually use the Swedish Board?
2. Where are the desserts placed in the Swedish Board?
3. Where is cafeteria service used?
4. Where do the customers pay for dishes in cafeteria service?

**Задание 4. Запишите предложения, заполнив пропуски нужной формой глагола to be (am, is, are, was, were, will be).**

- 1 Today the weather \_\_\_ nice, but yesterday it \_\_\_ very cold.
- 2 Where \_\_\_ you at 11 o'clock last Friday morning?
- 3 Don't buy those shoes. They \_\_\_ very expensive.
- 4 The weather \_\_\_ nice today. It \_\_\_ warm and sunny.
- 5 I \_\_\_ hungry. Can I have something to eat?
- 6 Yesterday \_\_\_ a public holiday, so the banks \_\_\_ closed.
- 7 She \_\_\_ at school tomorrow.
- 8 This time last year I \_\_\_ in Paris.
- 9 You \_\_\_ not at home last night. Where \_\_\_ you?
- 10 Steve \_\_\_ ill. He \_\_\_ in bed now.

## Контрольная работа за 4 семестр

### Вариант 1.

#### 1. Переведите предложения.

1. Большинство меню состоит из частей обеда, которые подаются в определенном порядке.
2. Сначала подаются легкие блюда, затем основные блюда, и в конце обеда подается десерт.
3. Блюда в меню а ля карт готовятся по заказу.
4. Супы могут быть густыми или жидкими.
5. Супы обычно подаются горячими, но могут подаваться холодными.
6. Гости обычно выбирают сначала основные блюда.

## 2. Ответьте на вопросы.

1. What nutrients do you know?
2. What are the main things to know about food we eat?
3. What fats are good?
4. What fats are dangerous for our health?
5. What are the main factors that determine the food we eat?
6. What are three main messages to follow for healthy eating?

## 3. Раскройте скобки, употребив глаголы в Present Continuous или в Present Simple:

1. It is 5 o'clock now. Mary \_\_\_\_\_(to have) tea.
2. Every day Mary \_\_\_\_\_(to have) tea at 5 o'clock.
3. - Can you come and see me tomorrow? - Sorry, I \_\_\_\_\_(to work).
4. Ron (to be) in London at the moment. He \_\_\_\_\_(to stay) at the Park Hotel. He always \_\_\_\_\_(to stay) there when he's in London.
5. Alex \_\_\_\_\_(to smoke) a cigar now. He often \_\_\_\_\_(to smoke).
6. - What \_\_\_\_\_your father (to do)? - He (to be) an architect.
7. Hurry! The bus \_\_\_\_\_(to come). I (not / to want) to miss it.
8. - How is your English? - Not bad. It \_\_\_\_\_(to improve) slowly.
9. - \_\_\_\_\_she often \_\_\_\_\_(to go) abroad? - Four times a year.
10. - \_\_\_\_\_you (to listen) to the radio? - No, you can turn it off.
11. The moon \_\_\_\_\_(to go) round the earth.
12. What \_\_\_\_\_you \_\_\_\_\_(to look) at?
13. Look! That man \_\_\_\_\_(to try) to open the door.

## Вариант 2.

### 1. Переведите предложения.

1. Каждый гость получает напечатанную копию меню.
2. Современные меню обычно имеют 5 перемен блюд.
3. Закуски подаются в начале еды, а десерт - в конце обеда.
4. Меню табльдот обычно предлагает ограниченный выбор блюд.
5. Блюда в меню carte du jour подаются только в этот день.
6. Циклическое меню обычно используется в больницах, на авиалиниях и в столовых на заводах.

### 2. Ответьте на вопросы.

1. What nutrients do you know?
2. What are the main things to know about food we eat?
3. What fats are good?
4. What fats are dangerous for our health?
5. What are the main factors that determine the food we eat?
6. What are three main messages to follow for healthy eating?

**3. Раскройте скобки, употребив глаголы в Present Continuous или в Present Simple:**

1. Water \_\_\_\_\_ (to boil) at 100 degrees Celsius.
2. The water \_\_\_\_\_ (to boil). Can you turn it off?
3. In the morning mother \_\_\_\_\_ (to cook) breakfast for us.
4. - Where (to be) your mother? - She \_\_\_\_\_ (to cook) breakfast.
5. Normally he \_\_\_\_\_ (to finish) work at 5.00, but this week he \_\_\_\_\_ (to work) until 6.00 to earn a bit more money.
6. Kathy (to be) on the other side of the table. She \_\_\_\_\_ (to wear) white dress.
7. - Hurry up! It's time to leave. - OK, I \_\_\_\_\_ (to come).
8. I must go now. It \_\_\_\_\_ (to get) late.
9. - \_\_\_\_\_ you \_\_\_\_\_ (to like) tea? - No, I \_\_\_\_\_ (to hate) it.
10. Let's go out. It \_\_\_\_\_ (not / to rain) now.
11. People usually \_\_\_\_\_ (to spend) their holidays at the seaside.
12. I \_\_\_\_\_ (not / to know) these people!
13. Can you hear those people? What they \_\_\_\_\_ (to talk) about?

**Контрольная работа за 5 семестр**

**Вариант 1**

1. Соотнесите слова с их переводом.

Add	Пробовать на вкус
Blend	Взбивать
Chill	Раздавливать
Crush	Смешивать
Dice	Резать кубиками
Grate	Натирать на терке
Peel	Намазывать
Season	Очищать
Simmer	Охлаждать
Spread	Добавлять
Taste	Варить на медленном огне
Whisk	Приправлять

**2. Заполните пропуски, используя данные слова:** *available healthier foods lean development fresh assortment choose uncooked consumer dairy*

Americans have a wider 1 \_\_\_\_\_ of foods to choose from than consumers in any other country. Meats, fish, fruits, vegetables, nuts, cereals from various parts of the nation are 2 \_\_\_\_\_ throughout the country during any season of the year. Frequently, the problem for the consumer is not the lack of variety of brands of food, but rather the bewildering assortment from which one must 3 \_\_\_\_\_. In addition, the 4 \_\_\_\_\_ can choose from foods that are 5 \_\_\_\_\_, frozen, canned and cooked or 6 \_\_\_\_\_. A more recent 7 \_\_\_\_\_ in the American food industry has been the demand for 8..... The food industry has made available a wide variety of low-fat 9 \_\_\_\_\_ and meat products. Animals are now being scientifically bred to produce 10 \_\_\_\_\_ meat.

**3. Раскройте скобки, употребляя глаголы в Present Continuous, Present Simple, Past Simple or Future Simple**

1. My friend (to go) to the library every Wednesday. 2. He (not to go) to the country yesterday. 3. Why you (to go) to the shop yesterday? 4. We (to grow) tomatoes next summer. 5. What you (to do) now? 6. He (to sleep) now. 7. Where your father (to work) last year? 8. She (to go) to the south next summer? 9. He (not to watch) TV yesterday. 10. Yesterday we (to write) a test

### Вариант 2

1. Соотнесите слова с их переводом.

Bake	Рубить
Boil	Шинковать
Chop	Нарезать кубиками
Cube	Измельчать (через мясорубку)
Fry	Нарезать ломтиками
Mince	Оборачивать
Pour	Подбрасывать (перемешивать)
Shred	Наливать
Slice	Варить
Sprinkle	Жарить
Toss	Выпекать
Whisk	Посыпать (сбрызнуть)

**2. Заполните пропуски, используя данные слова:** *diverse peculiarities furcoat traditional dressed consists of garnish poultry variety dairy products*

Russia is a huge country and that is why Russian cuisine is a rich collection of 1 \_\_\_\_\_ cooking traditions. Russian food has its own 2 \_\_\_\_\_ due to the country's severe climate in winter and its forests rich in berries, mushrooms in summer. Traditional

Russian dishes are often made of vegetables, different crops, 3 \_\_\_\_\_, fresh-water fish, 4 \_\_\_\_\_ and meat. For breakfast Russian people usually have milk porridge, syrniki or an omelette. Lunch is more sufficient and it often 5 \_\_\_\_\_ a salad, a plate of soup and a main course. For dinner the Russians love fish and meat dishes with 6 \_\_\_\_\_. The most 7 \_\_\_\_\_ Russian salads are Olivier, “Herring under a 8 \_\_\_\_\_” and vinegret. Russian cuisine is famous for the of 9 \_\_\_\_\_ soups: shchi, borsch, ukha, solyanka and rassolnik. All kinds of soups are normally 10 \_\_\_\_\_ with sour-cream.

### **3. Раскройте скобки, употребляя глаголы в Present Continuous, Present Simple, Past Simple or Future Simple**

1. Max (not to be) here. He (to wash) his car. He (to wash) it every weekend. 2. He (not to play) the piano tomorrow. 3. We (to see) a very good film last Sunday. 4. Your mother (to cook) every day? 5. I (to spend) last summer at the seaside. 6. Where you (to spend) last summer? 7. Where he (to spend) next summer? 8. What your mother (to do) now? — She (to cook) dinner. 9. I (not to play) computer games yesterday. 10. Last Sunday we (to go) to the theatre.

## **Контрольная работа за 6 семестр**

### **Вариант 1.**

*1. Прочитайте текст и переведите 1 и 5 абзацы текста.*

#### **The Service Staff.**

1. The waiters who work in the dining room create the atmosphere that determines restaurant's popularity, so their work is important to the success of the restaurant.

2. The headwaiter (maitre d'hotel), Victor, and the barman, Bob, come to the restaurant before it opens. Victor is a skilled headwaiter. He has many years of experience in this and other restaurants. The main part of his job is to control and coordinate the work of the staff in the dining room. He also greets the guests when they arrive and shows them to their tables.

3. Bob, the barman, is very experienced in wines and cocktails. He knows a lot of recipes of cocktails and strong drinks.

The waiters in the dining room come half an hour before the opening. First they wash their hands and change into their uniforms. Then they set the tables before the guests arrive.

The three waiters serve several table covers. Their job is to take the order and to serve the meal to their guests.

4. One of the waiters, Nancy, is very capable and experienced and can help Victor if necessary. The second waiter, Laura, is new to the job, but she has already worked in other restaurants.

5. The third waiter, Nick, wants to earn some money and travel to Europe to get experience in some of the hotel restaurants in European cities. He wants to become a headwaiter and a restaurant manager one day. He makes his work well and he likes to work with people.

2. *Ответьте письменно на вопросы:*

1. What are the duties of the headwaiter?
2. What are the duties of the waiter?
3. How many waiters are there in the dining room?
4. What are the names of the waiters at «Morris» restaurant?

3. *Выберите правильный глагол к фразам: **grate, boil, dice, chop, grill, roast, toast, slice, mash, fry.***

1. .... water to make tea
2. .... an onion into pieces
3. .... sausages over the fire
4. .... bread to make toast
5. .... cheese for spaghetti
6. .... a chicken for dinner
- 7..... a banana for the baby
- 8..... a fish in a pan
- 9..... tomatoes for salad
10. ....ham for sandwiches

4. *Сопоставьте словосочетания с переводом.*

1. full-time job a) братья за работу
2. part-time job b) работа на полной ставке
3. to take on a job c) БЫТЬ без работы
4. to be out of a job d) работа на полставки

5. *Прочитайте вопросы официанта в левой колонке и подберите к ним ответы посетителя из колонки справа:*

- |                                   |                             |
|-----------------------------------|-----------------------------|
| 1. What would you want to drink?  | A. Six.                     |
| 2. Is everything OK?              | B. One check would be fine. |
| 3. Can I bring you anything else? | C. No, thank you.           |
| 4. Are you ready to order?        | D. Non smoking.             |

- |   |                             |
|---|-----------------------------|
| 5. Smoking or nonsmoking?               | E. At the window please.    |
| 6. Do you want separate checks?         | F. Everything is all right. |
| 7. How many are you?                    | G. Mineral water and juice. |
| 8. Do you want a table near the window? | H. Just a minute, please.   |

### Вариант 2.

*1. Прочитайте текст и письменно переведите 1и 3 абзацы текста.*

#### The Kitchen Staff.

1. The kitchen staff begin their day at three o'clock in the afternoon. The second chef, David, is a very good cook and he is able to make Anna's work when she is away. David does his work with the help of his apprentice Jim. He makes pates, ice cream and desserts. David also prepares meat dishes for the main course and then Anna cooks them.

2. Jim the apprentice, works two months already, and has learned a lot of things in a short time. Jim thinks that a chef 's job is rather difficult. He is sometimes so tired in the evening that at home he can do nothing but fall into bed. But this work is interesting for him. He cleans, cuts and prepares the vegetables and makes fruit salads. He learns to make garnishes and decorations on the dishes. He is happy because David fully trusts him. Today he will make the hors d'oeuvres, some of the entrees, main course and dessert dishes.

3. Mary is the kitchen hand. She works in the kitchen. She must keep the kitchen clean. She helps to slice mushrooms, peel potatoes and wash the dishes Mary's role is very important at the restaurant. The kitchen is always clean.

*2. Ответьте на вопросы*

1. When does the kitchen staff begin their work?
2. What does the second chef do in the kitchen?
3. What does the apprentice do in the kitchen?
4. What are the duties of a kitchen hand?

*3. Выберите правильный глагол к фразам: **add, cook, eat, exceed, keep, heat, peel, wash***

- 1 .....cheese in the fridge
- 2 .....vegetables before you wash them
- 3 .....water to the rice
- 4 .....meat until it isn't pink
- 5 .....fish on the day you buy it

- 6.....rice before you cook it  
 7.....the recommended daily intake  
 8.....thoroughly before serving

4. *Соотнесите слова и перевод.*

- |                          |                           |
|--------------------------|---------------------------|
| 1. Manual work           | a. брать подработку       |
| 2. to take on extra work | b. физический труд        |
| 3. physical work         | c. ручной труд            |
| 4. skilled work          | d. квалифицированный труд |

5. *Прочитайте вопросы официанта в левой колонке и подберите к ним ответы посетителя из колонки справа:*

1. Then you can take your seats at

any vacant table. What would you a. We'd like a table for four. recommend? Our friends will come later.

2. There is a big choice of dishes today. b. Oh, yes. Two soups with roast Would you like soup? duck and goulash

3. What will you have for dessert? c. Certainly. Apple juice and fruit squash

4. Good afternoon! d. Let's see what's on the menu What would you like? Give it for us please.

5. What will you order for your friends? e. They will make their orders themselves.

6. All right. Will you anything for drink? f. I think it will be apple pie and white coffee

**Контрольная работа за 7 семестр**

**Вариант 1**

**1. Read and translate the text:**

TEXT.

I usually have four meals a day. In the morning I have breakfast. At school I have lunch. At home I have dinner and in the evening I have supper. Besides, I like to eat an apple or a banana, or to drink a glass of juice between meals, if I'm thirsty. Yesterday I got up at 7 o'clock, washed, cleaned teeth and dressed. Then I had breakfast. I had mashed potatoes with meat, a cheese sandwich and a cup of tea for breakfast. At school we had a pie and a glass of orange juice. I'm always hungry when I come home after school.

Yesterday my mother cooked cabbage soup' roast chicken and rice, made pudding and tea. It was so tasty' I ate everything with pleasure. For supper we had pancakes with jam and sour cream. These are my favourite things.

My mother thinks that one apple a day keeps the doctor away. That's why she buys fruit

and vegetables every day. Yesterday she bought oranges and kiwi. I have a sweet tooth and my parents often buy me ice-cream, sweets, chocolate, cakes, cookies and other tasty things. I like them very much.

**2. Answer the questions to the text:**

1. How many meals a day do you have?
2. Where and when do you have breakfast (lunch, dinner, supper)?
3. What did you have for breakfast (lunch, dinner, supper) yesterday?
4. What do you like to eat when you are hungry?
5. What do you like to drink when you are thirsty?
6. Do you like fruit and vegetables? Why?
7. Do you have a sweet tooth? What do you like to eat?

**3. Put the verbs into the correct form:**

1. Look! She (to draw) a very beautiful picture.
2. We (to see) Peter a couple of weeks ago, but we (not, see) him this week yet.
3. Soon she (to be) an architect.
4. It often (to rain) in this part of the world.
5. I never (to be) to Egypt before.

**4. Передайте следующие предложения в Passive Voice:**

1. By six o'clock they had finished work.
2. They have forgotten the story.
3. She showed him the way to the metro station.
4. We send our daughter to rest in the South every year.
5. They will show this film on TV.

**5. Complete the sentences:**

1. The head chef is in charge of.....
2. The cooks do.....
3. The kitchen helpers....., ....., ....., ....., .....
4. ....is in charge of .....
5. The duties of the maitre d'hotel are.....

**Вариант 2**

**1. Read and translate the text:**

**TEXT.**

There have always been two types of Russian cuisine - on the one hand, the aristocratic, rich style, and on the other hand – a peasant, simple, everyday style. Russian people loved chicken (turkey emerged at the beginning of the 17th century). Veal was not eaten. Russian kitchens only boiled, steamed or simmered food. Food was never heated in fat (butter). During the times of the Rus, many different kinds of bread, cakes and pirogs were baked and filled with things which were in the house, farm, garden, field, or forest: chicken, vegetables, peas and beans, fruit, berries or mushrooms. The rivers were full of fish, so Pirogs filled with all types of fish were very common. Chicken pirogs were eaten on public holidays. Meat was eaten boiled and on special occasions at the end of the meal

like blessed food. There was no shortage of soup, especially vegetable soup: borsch, stchi – a soup made from marinated cabbage. Other, favourite was the famous Russian kasha. So there is a Russian saying : “ Stchi and kasha is all we ever get to eat”.

**2. Answer the questions to the text:**

1. What were the two types of Russian cuisine?
2. How did the Russian cooked the food?
3. Veal wasn't eaten, was it?
4. Was food heated in fat (butter)?
5. What did Russian people use to fill cakes, blinses, pirogs?
6. What soups did Russian people cook?

**3. Передайте следующие предложения в Passive Voice:**

1. We shall do the work in the evening.
2. He wrote his book in the 19th century.
3. They were playing tennis from 3 till 5.
4. He has stolen a lot of money.
5. By the middle of autumn we had planted all the trees

**4. Complete the sentences:**

1. The food and beverage manager is .....
2. The head chef is in charge of.....
3. The cooks do.....
4. The chefs supervise.....
5. The kitchen helpers....., ....., ....., ....., .....
6. There are ....., ....., ....., ....., .....
7. ....is in charge of .....
8. The storekeeper dispatches of.....
9. The wine steward.....

**Критерии оценивания компетенций**

Оценка «отлично» ставится студенту за работу, выполненную полностью без ошибок и недочётов.

Оценка «хорошо» ставится студенту за работу, выполненную полностью, но при наличии в ней не более одной негрубой ошибки и одного недочёта, не более трёх недочётов.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент правильно выполнил не менее 2/3 всей работы или допустил не более одной грубой ошибки и двух недочётов, не более одной грубой и одной не грубой ошибки, не более трёх негрубых ошибок, одной негрубой ошибки и трёх недочётов, при наличии четырёх-пяти недочётов.

Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, если число ошибок и недочётов превысило норму для оценки «3» или правильно выполнено не менее 2/3 всей работы.