**Правительство Ленинградской области**

**Комитет общего и профессионального образования Ленинградской области**

**Автономное образовательное учреждение высшего образования Ленинградской области**

**«ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ ЭКОНОМИКИ, ФИНАНСОВ, ПРАВА И ТЕХНОЛОГИЙ»**

**(АОУ ВО ЛО «ГИЭФПТ»)**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

**ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности**

**Уровень профессионального образования**

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

подготовки специалистов среднего звена

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: очная

Гатчина

2022

Фонд оценочных средств для проведения процедур внутренней и внешней оценки качества образовательной деятельности по дисциплине «Иностранный язык в профессиональной деятельности» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 43.02.15Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565.

Организация-разработчик: АОУ ВО ЛО «Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»

Разработчик(и):

преподаватель СПО 1 категории, Е.А. Малолетова;

преподаватель СПО 1 категории, О.Н. Гунгер

**1. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Шкала оцени­вания** | **Планируемые результаты обучения** | **Критерии оценивания результатов обучения** | | | |
| **Оценка «неудовлетво­рительно» / «незачет»** | **Оценка «удовлетвори­тельно» / «зачтено»** | **Оценка «хорошо» / «зачтено»** | **Оценка «отлично» / «зачтено»** |
| **ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам** | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ОК-01** | Знает:  правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;  основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);  лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. | Не знает. Допускает грубые ошибки | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | Знает достаточно в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень знаний |
| Умеет:  понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);  понимать тексты на базовые профессиональные темы;  участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. | Не умеет. Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок | Умеет применять знания на практике в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень умений |
| Владеет:  профессиональной терминологией | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | Владеет базовыми приемами | Демонстрирует владения на высоком уровне |
| **Шкала оцени­вания** | **Планируемые результаты обучения** | **Критерии оценивания результатов обучения** | | | |
| **Оценка «неудовлетво­рительно» / «незачет»** | **Оценка «удовлетвори­тельно» / «зачтено»** | **Оценка «хорошо» / «зачтено»** | **Оценка «отлично» / «зачтено»** |
| **ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности** | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ОК-09** | Знает:  особенности произношения;  правила чтения текстов профессиональной направленности. | Не знает. Допускает грубые ошибки | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | Знает достаточно в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень знаний |
| Умеет:  строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;  кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);  писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;  правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. | Не умеет. Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок | Умеет применять знания на практике в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень умений |
| Владеет:  профессиональной терминологией, переводит тексты со словарем | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | Владеет базовыми приемами | Демонстрирует владения на высоком уровне |

**2. Оценочные средства для проведения процедур внутренней и внешней оценки качества образовательной деятельности**

Тестовые задания для оценивания компетенции:

**«ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | | | **Правильный ответ** |
|  | **Choose the sentence with the right order:**   1. We order in the snack bar fish and chips. 2. My mother cooks dinner seldom. 3. Dairy products we buy every day. 4. I ate on the run in a fast food restaurant yesterday. 5. You always do eat healthy food? | | | 4 |
|  | **Choose the sentence in Passive voice:**  1) This juice tastes good.  2) After they had eaten they cleared the table.  3) I always complain if the service is bad in restaurants.  4) Cereals are sold in the grocery.  5) The dairy sells milk, cheese and sausages. | | | 4 |
|  | **Choose the sentence that uses the underlined part correctly:**  A) I cannot slice this bread with a *dull* knife.  B) The chef *burned* himself on a slippery floor. | | | A |
|  | **Choose the sentence that uses the underlined part correctly:**  A) *Trained* cooks often make mistakes.  B) That knife is very *sharp*, so be careful not to cut yourself. | | | B |
|  | **Choose the sentence that uses the underlined part correctly:**  A) Leaving an oven on for a long time causes a *fire hazard.*  B) Use a *danger* to clean the floor after an accident. | | | A |
|  | |  |  | | --- | --- | | **Match cuisines and traditions** | | | **6.1. Beef Stroganoff, pelmeni, use of mushrooms, milk products, hospitality, pies and pancakes, salted and pickled cucumbers and cabbige** | а) French  b) Caucasian  c) British  d) German  e) Italian  f) Russian  g) Oriental | | **6.2. Pudding, roast beef, fried eggs with bacon, roast turkey, fruit juice, carry their lunch with them** | | **6.3. Pasta, pizza, different sauces, olive oil, lasagna, all kinds of meet, different types of cheese, a great variety of different ingredients** | | **6.4. Vast wine list, specific ingredients, onion soup, cheese soufflé with different spices and fillings, Provence herbs, baguette, croissant and crispy bread** | | **6.5. Rice wine, soya sauce, sushi, plain cooked rice, seafood, fresh vegetables, noodle, lamb-the main meat ingredient, green tea** | | **6.6. Healthful and nourishing, kebab, dolmas, pahlava, combination of sour with sweet, Churchchela, homemade wine** | | **6.7. Heavy and hearty meals, huge portion of meat and bread, different grilled or fried sausages with ketchup and hot mustard, beer and wine as beverages** | | | | 6.1. f  6.2. c  6.3. e  6.4. a  6.5. g  6.6. b  6.7. d |
|  | |  |  | | --- | --- | | **Complete the sentences with proper words:** | | | * 1. **Chef`s trousers need to be made of … material.** | 1. Purposes 2. double boiler 3. nonflammable 4. pots 5. utensils 6. whisk 7. sauce pan | | * 1. **… are things you use when you are cooking.** | | * 1. **We need a … to whip and beat ingredients in the bowl.** | | * 1. **Cooks use different types of knives for different …. .** | | * 1. **… is used with foods that must stay below boiling temperature.** | | * 1. **Smaller batches and sauces are fine in a … .** | | * 1. **… are used for boiling and steaming.** | | | | 7.1.c  7.2.e  7.3.f  7.4.a  7.5.b  7.6.g  7.7.d |
|  | **Match the words to the definitions**.  **8.1. to give a more important job in an organization.**  **8.2. a free job.**  **8.3. a period of time.**  **8.4. an additional salary.**  **8.5. extra money as a reward.**  **8.6. difficult tasks requiring some skills.** | * 1. Perks,   2. bonus,   3. vacancy,   4. to promote,   5. shift,   6. challenges | | 8.1. d  8.2. c  8.3. e  8.4. a  8.5. b  8.6. f |
|  | **Возможно несколько правильных ответов**  **Match CV sections with the information:**   * 1. **Personal details.**   **9.2. Education and qualification.**   * 1. **Languages.**   2. **Work experience.**   3. **Interests.**   4. **Other information.** | a) Diploma – College of Restaurant service  b) water sports  c) Mortirosov Pavel  d) 28/05/1987  e) French and English fluent  f) 10.2009-12.2005 chef  g) driving  h) 05.2006-09.2009 Restaurant “Winter palace”- Pastry cook  i) married | | 9.1. c, d, i  9.2.a  9.3.e  9.4. h, f  9.5.b  9.6.g |
|  | |  |  | | --- | --- | | **Find the correct Tenses to the sentences:**  **10.1. They will eat out tomorrow.**  **10.2. They`re eating out this evening.**  **10.3. They don`t eat out at weekends.**  **10.4. They ate out two days ago.**  **10.5. I have already eaten today.** | a) Past Simple  b) Present Simple  c) Future Simple  d) Present Perfect  e) Present Continuous | | | | 10.1. c  10.2. e  10.3. b  10.4. a  10.5. d |
|  | **1) Whose responsibilities are described? Give the name of the person.**  **2) Add one more**   1. always manages the correct functioning of equipment and utensils 2. manages the stuff in the kitchen 3. wears a uniform in the kitchen 4. plans the menu for the day | | | 1) Chef  2) Check the order in the kitchen. |
|  | **Put sentences in the right order to make a dialogue:**  Water: Here is the menu.  W.: What can I do for you?  W.: Four hundred forty seven roubles.  W.: I can recommend you fresh cabbage shchee, pelmeni, herring and Rushian salad.  W.: Thank you. Come again. You are always welcome.  W.: Anything for dessert?  W.: What about drinks?  Guest: Well, I`ll take pelmeni and shchee.  G.: I want to taste Russian dinner.  G.: What can you recommend?  G.: How much is my bill?  G.: Special beverage.  G.: Here is the money. No change.  G.: Guryevskaya kasha. | | | Water: What can I do for you?  Guest: I want to taste Russian dinner.  W.: Here is the menu.  G.: What can you recommend?  W.: I can recommend you fresh cabbage shchee, pelmeni, herring and Rushian salad.  G.: Well, I`ll take pelmeni and shchee.  W.: What about drinks?  G.: Special beverage.  W.: Anything for dessert?  G.: Guryevskaya kasha.  G.: How much is my bill?  W.: Four hundred forty seven roubles.  G.: Here is the money. No change.  W.: Thank you. Come again. You are always welcome. |
|  | |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Fill in the reservation form** | | | | H-Headwaiter, G-guest  H: Good evening? How can I help you?  G: I`d like to reserve a table.  H: What day would you like to come?  G: Friday, if possible.  H: What time?  G: At 7.30 p.m.  H: How many people for?  G: For three.  H: Well, what name shall I make a reservation for?  G: My name is Parson.  H: Ok, the table for you is reserved.  G: Thank you very much! | Name:  Date:  Time:  Number of people: |  | |  | | | | | |  |  | | --- | --- | | Name:  Date:  Time:  Number of people: | Parson  Friday  7:30 p.m.  3 | |
|  | **Put sentences in the right order to make the recipe of Chocolate Ice-cream:**   1. Add the fresh cream and whip again. 2. Leave to cool for a while. Add cocoa and whip the mixture. 3. Pour in a little boiling-hot milk, beating all the time. 4. Leave the cream to cool before pouring into the ice cream mixer and freeze. 5. Heat up the milk. Beat the egg yolks and sugar in a bowl. 6. Then pour in the rest of the milk and blend. 7. Do not allow the cream to boil. | | | 1. Heat up the milk. Beat the egg yolks   and sugar in a bowl.   1. Pour in a little boiling-hot milk, beating all the time. 2. Then pour in the rest of the milk and blend. 3. Do not allow the cream to boil. 4. Leave to cool for a while. Add cocoa and whip the mixture. 5. Add the fresh cream and whip again. 6. Leave the cream to cool before pouring into the ice cream mixer and freeze. |
|  | **Read the article and complete the table:**  Please review the following guidelines.  They will help you to prevent accidents  in the kitchen. You should store knives  properly to provide safety in the busy kitchen.  Remember to keep blades sharp, because  you can hurt yourself with a dull blade.  Dispose oil safe to avoid fire hazard.  Use extra care around ovens not to  burn yourself. Slippery floors cause serious accidents, so clean up spills immediately. | | |  |  | | --- | --- | | Tipe of hazard | How to avoid injury | | Knives | 1.  2. | | Fires | 1.  2. | | Spills | 1. | | |  |  | | --- | --- | | Tipe of hazard | How to avoid injury | | Knives | 1.Store knives properly  2. Keep blades sharp | | Fires | 1. Dispose oil safe  2. Use extra care around ovens | | Spills | 1. Clean up spills immediately | |
|  | **Translate from English into Russian:**   1. I want to be paid weekly. 2. I would like to be promoted after a while. 3. She graduated from the college last year. 4. You are often late and too lazy. Sorry, but I have to dismiss you. | | | 1. Я хочу получать зарплату каждую неделю. 2. Со временем, я бы хотел продвинуться по карьерной лестнице. 3. Она закончила колледж в прошлом году. 4. Вы часто опаздываете и слишком ленивы. Сожалею, но мне придется Вас уволить. |
|  | **Are these statements true or false? (T/F)**   1. You can buy vegetables in the butcher`s. 2. The dairy sells milk, cheese and sausages. 3. To buy meat and poultry you have to go the butcher`s. 4. Cereals you can buy in the baker`s. 5. Rice and pasta are sold in the grocery. | | | 1) F  2) F  3) T  4) F  5) T |
|  | **Give the name of the dish**  **Ingredients:**   * Boiled potatoes * Hard boiled eggs * Radished * Meat or sausage * Cucumbers * Green onion * Kvas * Cour cream * Salt and sugar to taste | | | Okroshka |
|  | **Make pairs from the words, to get phrases**  Lemon, eggs, sour, mashed, main, cuisine, children`s, sweet, oil, hard boiled, order, course, reserve, potatoes, olive, take, pepper, Russian, cream, juice, menu, a table | | | Lemon juice, sour cream, mashed potatoes, sweet pepper, olive oil, hard boiled eggs, main course, reserve a table, take order, Russian cuisine, children`s menu |
|  | **Put letters in the correct order to make a**  Reganam  Heatwader  Iercash  Arbmna  Heef chad | | | Manager  Headwater  Cashier  Barman  Head chef |

Тестовые задания для оценивания компетенции:

**«ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| N п/п | Формулировка и содержание задания | | Правильный ответ |
| 1. | **Choose the sentence that uses the underlined words correctly**   1. Kelvin always to eat breakfast at 7o’clock. 2. How many sugar do we need for this pie? 3. Coca-Cola is usually served as beverage. | | 3 |
|  | **Choose the sentence in Active voice:**   1. Healthy food is always eaten by sportsmen.   2) After they had eaten the table was cleared.  3) I always complain if the service is bad in restaurants.  4) Cereals are usually bought in the grocery.  5) Milk, cheese and sausages are sold in the dairy. | | 3 |
|  | **Choose the sentence with the right order:**   1. In the snack bar we order fish and chips. 2. My mother cooks dinner seldom. 3. Dairy products we buy every day. 4. I yesterday ate on the run in a fast food restaurant. 5. You always do eat healthy food? | | 1 |
| 4. | **Find the sentence in the past tense:**  1) They`re eating out this evening.  2) They don`t eat out at weekends.  3) They ate out two days ago.  4) I have already eaten today.  5) They will eat out tomorrow. | | 3 |
| 5. | **Choose the right group for the products:**  Pork, veal, beef, lamb   1. Fruit, b. Berries, c. Meat, d. Fish and seafood, e.Vegetable | | c |
| 6. | **Match russian equivalents to english proverbs**   |  |  | | --- | --- | | **6.1. The appetite comes with eating.** | a) О вкусах не спорят. | | **6.2. Tastes differ.** | b) Кто рано ложится и рано встаёт, здоровье, богатство и ум наживет. | | **6.3. The last piece of meat is especially sweet.** | c) Посмеешься до завтрака — поплачешь до ужина | | **6.4. Early to bed and early to rise makes a man healthy, wealthy and wise.** | d) Аппетит приходит во время еды. | | **6.5. If you laugh before breakfast you'll cry before supper.** | e) Остатки сладки. | | | 6.1. d  6.2. a  6.3. e  6.4. b  6.5. c |
| 7. | **Find the right answer to the questions**   |  |  | | --- | --- | | **7.1. Where exactly is the restaurant?** | a. A la carte | | **7.2. How many seats have you got?** | b. Chinese | | **7.3. What cuisine do you serve?** | c. From 11a.m. to 12 p.m. | | **7.4. What type of menu have you got?** | d. 58 | | **7.5. What time do you serve lunch?** | e. on 25 Pavlov street | | | 7.1. e  7.2. d  7.3. b  7.4. a  7.5. c |
| 8. | **Complete the sentences with proper words**  **8.1. Russolnik is … in a pot.**  **8.2. Mixed green salad is … with sun-flower oil.**  **8.3. This soup is … with spices.**  **8.4. This dish is … with dill and parsley.**  **8.5. Meat is better to … in onion.** | 1. seasoned 2. marinate 3. served 4. dressed 5. decorated | 8.1. c  8.2. d  8.3. a  8.4. e  8.5. b |
| 9. | **Find the definition to describe a dessert**   |  |  | | --- | --- | | **Dessert** | **Definition** | | **9.1. Custard** | a. Made from batter usually thin, has circular shape | | **9.2. Flan** | b. Small chocolate cake | | **9.3. Cake** | c. A sweet yellow sauce made from milk and eggs | | * 1. **Pancake** | d. A dessert made from gelatin and fruit juices | | * 1. **Jelly** | e. Open pie with different stuffing | | * 1. **Brownies** | f. A sweet dessert made by baking sponge or puff pastry in an oven decorated with fruit or cream | | | 9.1. c  9.2. e  9.3. f  9.4. a  9.5. d  9.6. b |
| 10. | **Match two parts of the sentences**   |  |  | | --- | --- | | **10.1. A pastry cook** | a. is at the head of the restaurant. | | **10.2. A cashier** | b. serves drinks at the bar. | | **10.3. A wine waiter** | c. deals with desserts. | | **10.4. A bartender** | d. is responsible for wines | | **10.5. A manager** | e. is in charge of bills | | | 10.1. c  10.2. e  10.3. d  10.4. b  10.5. a |
| 11. | **Find an extra word**  **11.1. Pumkin, lettuce, beef, cabbage**  **11.2. Garlic, pear, pineapple, banana**  **11.3. Salmon, pike, pork, tuna**  **11.4. Cherry, caviar, grape, strawberry**  **11.5. Rabbit, veal, duck, lamb** | | 11.1. beef  11.2. garlic  11.3. pork  11.4. caviar  11.5. duck |
| 12. | **Translate the sentences into Russian**  I can make good soufflé. | | Я умею готовить настоящее суфле. |
| 13. | You should read the recipe more attentively. | | Тебе следует читать рецепт внимательнее. |
| 14. | I always may take this plate. | | Я всегда могу взять эту тарелку. |
| 15. | Cooks must wear a uniform. | | Повара должны носить форму. |
| 16. | You have to wait. | | Тебе придется/нужно подождать. |
| 17. | **Put the words in order to make sentences**  goods/ on/ many/ there/ market/ are/ the | | There are many goods on the market. |
| 18. | name/ What/ I/ reservation/ shall/ for/ make/ a? | | What name shall I make a reservation for? |
| 19. | have/ I/ Could/ please/ name your? | | Could I have your name please? |
| 20. | **Are these statements true or false? (T/F)**   1. Cream soup is a type of clear soup. 2. Liaison is made of eggs yolk and cream. 3. There are no soups based on stocks. 4. Bouillon and broth are synonymous. | | 1. F 2. T 3. F 4. T |