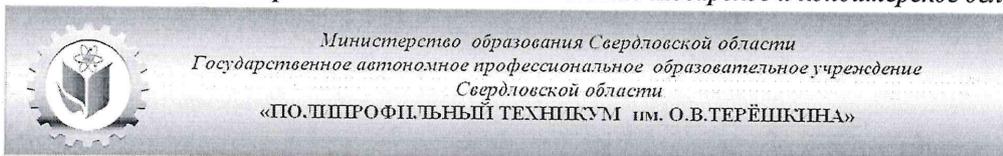


Приложение 6.3 к ОПОП 43.02.15 Поварское и кондитерское дело



РАССМОТРЕНО НА МК:
Протокол № 01 от 01.09.2025 г.
Председатель МК Макух /Е.В. Макух /



СОГЛАСОВАНО:
Зам. директора по УМР:
Белова /И.Ю. Белова/
" 09 " 2025 г.

**КОМПЛЕКТ КОТРОЛЬНО- ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО
очное отделение

г. Лесной
2025 г.

Контрольно-оценочные средства разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённая приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. (ред. от 17.12.2020г) № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 № 44828).

ОРГАНИЗАЦИЯ-РАЗРАБОТЧИК: ГАПОУ СО «Полипрофильный техникум им. О.В. Терешкина»

РАЗРАБОТЧИК: Муха Анна Михайловна, преподаватель первой категории; Бородина Наталья Николаевна, преподаватели первой КК.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств.....4
2. Описание правил оформления результатов оценивания.....8
3. Комплект оценочных средств13

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

Данные оценочные средства предназначены для проведения промежуточной аттестации по дисциплине **«ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности»** 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Промежуточная аттестация проводится в конце 6 семестра 4 курса в форме **дифференцированного зачета**.

Задачи проведения промежуточной аттестации:

- определить уровень усвоения содержания образования по иностранному языку;
- предоставить обучающимся возможность самореализации в учебной деятельности;
- определить пути совершенствования преподавания общеобразовательной дисциплины «Иностранный язык» на уровне среднего профессионального образования.

Для выполнения дифференцированного зачета по учебной дисциплине **«ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности»** отводится 2 академических часа.

Проводится в форме дифференцированного зачёта в виде контрольной работы.

При проведении промежуточной аттестации оцениваются освоенные предметные результаты по дисциплине **«ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности»**, сформированность общих и профессиональных компетенций:

Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Код и наименование формируемых компетенций	Умения	Знания
<p>ОК 02</p> <p>Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - понимать общий смысл воспроизведённых высказываний в пределах литературной нормы на бытовые и профессиональные темы; - понимать содержание текста, как на базовые, так и на профессиональные темы; - осуществлять высказывания (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; 	<ul style="list-style-type: none"> - особенности произношения интернациональных слов и правила чтения технической терминологии и лексики профессиональной направленности; - основные общеупотребительные глаголы бытовой и профессиональной лексики; – лексический (1000 - 1200 лексических единиц) минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
<p>ОК 03</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> - осуществлять переводы (со словарем и без словаря) иностранных текстов профессиональной направленности; - строить простые высказывания о себе и своей профессии деятельности; - производить краткое обоснование и объяснение своих текущих и планируемых действий; - выполнять письменные простые связные сообщения на интересующие профессиональные темы; <p>разрабатывать планы к самостоятельным работам для подготовки проектов и устных сообщений.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - основные грамматические правила, необходимые для построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.
<p>ОК 05</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>		
<p>ОК 06</p> <p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию,</p>		

<p>демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>		
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>		
<p>Код и наименование формируемых компетенций</p>	<p>Умения</p>	<p>Знания</p>
<p>1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> - понимать общий смысл воспроизведённых высказываний в пределах литературной нормы на бытовые и профессиональные темы; - понимать содержание текста, как на базовые, так и на профессиональные темы; - осуществлять высказывания (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; 	<ul style="list-style-type: none"> - особенности произношения интернациональных слов и правила чтения технической терминологии и лексики профессиональной направленности; - основные общеупотребительные глаголы бытовой и профессиональной лексики; - лексический (1000 - 1200 лексических единиц) минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
<p>2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> - осуществлять переводы (со словарем и без словаря) иностранных текстов профессиональной направленности; - строить простые высказывания о себе и своей профессии деятельности; - производить краткое обоснование и объяснение своих текущих и планируемых действий; - выполнять письменные простые связные сообщения на интересующие профессиональные темы; 	<ul style="list-style-type: none"> - основные грамматические правила, необходимые для построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.
<p>3.7 Осуществлять разработку,</p>	<p>разрабатывать планы к самостоятельным работам для</p>	

<p>адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>подготовки проектов и устных сообщений.</p>	
<p>4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		
<p>5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>		
<p>6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		
<p>6.2 Осуществлять текущее</p>		

планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями		
6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала		
6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		
6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте		

II Описание правил оформления результатов оценивания

При оценивании используется 5-ти балльная система.

<i>Формируемые ОК и ПК</i>	<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<u>Знать:</u> лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;	владеет лексическим и грамматическим минимумом, относящимся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;	Письменный и устный опрос. Тестирование. Дискуссия. Участие в диалогах, ролевых играх. Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой.
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	лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем); общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика); правила чтения текстов профессиональной направленности;	владеет лексическим и грамматическим минимумом, необходимым для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем); демонстрирует знания при употреблении глаголов (общая и профессиональная лексика); демонстрирует знания правил чтения текстов профессиональной направленности;	Ответы на промежуточной аттестации Письменный и устный опрос. Тестирование. Дискуссия. Участие в диалогах, ролевых играх. Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой. Ответы на промежуточной аттестации Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде контрольной работы
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке;	демонстрирует знания правил построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую	формы и виды	демонстрирует знания правил речевого этикета и социокультурных норм общения на	

<p>позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения ОК 09</p> <p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p> <p>1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур</p>	<p>устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном, межкультурном и профессиональном взаимодействии</p> <p><u>Уметь:</u></p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы; применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном, межкультурном и профессиональном взаимодействии; понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимать тексты на базовые профессиональные темы; составлять простые связные сообщения на общие или профессиональные темы;</p>	<p>иностранном языке;</p> <p>демонстрирует знания форм и видов устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном, межкультурном и профессиональном взаимодействии</p> <p>строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</p> <p>взаимодействует в коллективе, принимает участие в диалогах на общие и профессиональные темы; применяет различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном, профессиональном и межкультурном взаимодействии; понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимает тексты на базовые профессиональные темы; составляет простые связные сообщения на общие или профессиональные темы;</p>	
--	---	--	--

<p>холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p> <p>6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом</p>	<p>переводить иностранные тексты профессионально направленности (со словарем); самостоятельно совершенствоват ь устную и письменную речь, пополнять словарный запас</p>	<p>переводит иностранные тексты профессионально направленности (со словарем); совершенствует устную и письменную речь, пополняет словарный запас</p>	
--	---	--	--

<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p> <p>6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p> <p>6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p> <p>6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>			
---	--	--	--

Виды работ	Отметка «1»	Отметка «2»	Отметка «3»	Отметка «4»	Отметка «5»
Тестовые работы	От 0% до 19%	От 20% до 29%	От 30% до 55%	От 56% до 70%	От 71% до 100%

Тестовые задания с ответами по учебной дисциплине

«ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности» **1 вариант**

1. Перевод выражений на тему приема пищи:

- А) Have breakfast – завтракать;
- Б) Have lunch - обедать.

2. Перевод специализированных магазинов:

- А) Greengrocer's — овощной магазин;
- Б) Health food store — магазин диетических продуктов;
- В) Liquor store — алкогольный магазин.

3. Специальная лексика (перевод): мясные продукты:

- А) meat — мясо;
- Б) mutton — баранина;
- В) ox tongue — говяжий язык;
- Г) partridge — куропатка;
- Д) pork — свинина;
- Е) poultry — птица, дичь.

4. Специальная лексика (перевод): рыбные продукты:

- А) cod – треска;
- Б) eel – угорь;
- В) grouper – морской окунь.

5 Специальная лексика (перевод): овощные продукты:

- А) asparagus — спаржа;
- Б) avocado — авокадо;

- В) bean sprout — стручковая фасоль; Г) beans — бобы;
Д) beet — свекла; Е) broccoli — брокколи;
Ж) brussels sprout — брюссельская капуста; З) cabbage — капуста;
И) carrot — морковь; К) cauliflower — цветная капуста;

6. Специальная лексика (перевод): фрукты, ягоды и орехи:

- А) almond — миндаль; Б) apple — яблоко; В) apricot — абрикос;
Г) banana — банан; Д) berry — ягода; Е) blackberry — ежевика;
Ж) blueberry — черника; З) brazil nut — бразильский орех.

7. Специальная лексика (перевод): меню молочных продуктов:

- А) butter — сливочное масло;
Б) cheese — сыр;
В) condensed milk — сгущенное молоко;
Г) lactose — лактоза, молочный сахар.

8 Специальная лексика (перевод): холодные напитки, горячие напитки, алкогольные напитки:

- А) lemonade — лимонад;
Б) milkshake — молочный коктейль;
В) root beer — рутбир, корневое пиво;
Г) sparkling wine — игристое вино.

9. Специальная лексика: меню распространенных блюд:

- А) chop — мясо на кости;
Б) cutlet — котлета; В) bacon and eggs — бекон с яйцами;
Г) baked potatoes / jacket potatoes — запеченный картофель в мундире
Д) boiled rice — вареный рис;
Е) burger — бургер;
Ж) eggs over easy — яичница-глазунья, зажаренная с двух сторон.

10. Перевод диалога в ресторане/кафе: гость и официант:

Can I have the menu, please? — Можно мне меню, пожалуйста?

Can I take your order? — Могу я принять ваш заказ?

Would you like something to drink? — Будете ли вы что-нибудь из напитков? / Хотите что-нибудь выпить?

What would you like for dessert? — Что бы вы хотели на десерт?

Can I pay by card? — Я могу оплатить картой?

Keep the change — Сдачи не нужно / Оставьте сдачу себе

Everything was great, I'll come again — Все было превосходно, я приду еще.

Тестовые задания с ответами по учебной дисциплине

«ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности» 2 вариант

1. Перевод выражений на тему приема пищи:

- A) Have dinner – ужинать;
- Б) Have supper - есть перед сном.

2. Перевод специализированных магазинов:

- A) Liquor store — алкогольный магазин;
- Б) Delicatessen — гастрономический отдел;
- В) Produce — отдел фруктов и овощей (в супермаркете).

3. Специальная лексика (перевод): еда и продукты:

- A) poultry — птица, дичь;
- Б) sausage — сосиска;
- В) tenderloin — филе, вырезка;
- Г) turkey — индейка;
- Д) veal — телятина;
- Е) venison — оленина.

4. Специальная лексика (перевод): рыбные продукты:

- A) herring – сельдь;
- Б) mackerel – скумбрия;
- В) pike – щука.

5. Специальная лексика (перевод): овощные продукты:

- A) carrot – морковь;
- Б) cauliflower – цветная капуста;
- В) chard – мангольд, листовая свекла;
- Г) sheep cheese – овечий сыр.
- Д) cucumber – огурец;
- Е) eggplant / aubergine – баклажан;
- Ж) garlic – чеснок;

6. Специальная лексика (перевод): фрукты, ягоды и орехи:

- А) cherry — вишня;
- Б) cranberry — клюква;
- В) grape — виноград.

7. Специальная лексика (перевод): меню молочных продуктов:

- А) cottage cheese — творог;
- Б) cream — сливки;
- В) cultured milk foods — кисломолочные продукты;
- Г) sheep cheese — овечий сыр.

8. Специальная лексика (перевод): холодные напитки, горячие напитки, алкогольные напитки:

- А) eggnog — алкогольный напиток на основе взбитых яиц;
- Б) liqueur — ликер;
- В) scotch whiskey — шотландское виски;
- Г) still water — вода без газа.

9. Специальная лексика: меню распространенных блюд:

- А) french fries — картофель-фри;
- Б) fried eggs / eggs sunny side up — яичница-глазунья;
- В) fried rice — жареный рис;
- Г) grill — мясо на гриле;
- Д) goulash — гуляш;
- Е) hash browns / hash brown potatoes / potato pancakes — картофельные оладьи;
- Ж) hot dog — хот-дог.

10. Перевод диалога в ресторане/кафе: гость и официант:

Can I get/have the bill/check, please? — Можно мне счет, пожалуйста?

How much is the total? — Какая общая сумма?

Does the bill include the service charge? — В счет включены чаевые?

I am paying for everyone — Я плачу за всех

We are paying separately — Мы платим отдельно

Can I pay by card? — Я могу оплатить картой?

Keep the change — Сдачи не нужно / Оставьте сдачу себе

БЛАНК для заполнения по учебной дисциплине

«ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности» **1 вариант**

5. Перевод выражений на тему приема пищи:

A) Have breakfast –

Б) Have lunch -

6. Перевод специализированных магазинов:

A) Greengrocer's —

Б) Health food store —

В) Liquor store —

7. Специальная лексика (перевод): мясные продукты:

A) meat —

Б) mutton —

В) ox tongue —

Г) partridge —

Д) pork —

Е) poultry —

8. Специальная лексика (перевод): рыбные продукты:

A) cod –

Б) eel –

В) grouper –

5 Специальная лексика (перевод): овощные продукты:

- A) asparagus —
- B) bean sprout —
- Д) beet —
- Ж) brussels sprout —
- И) carrot —
- Б) avocado —
- Г) beans —
- Е) broccoli —
- З) cabbage —
- К) cauliflower —

8. Специальная лексика (перевод): фрукты, ягоды и орехи:

- A) almond —
- Б) apple —
- В) apricot —
- Г) banana —
- Д) berry —
- Е) blackberry —
- Ж) blueberry —
- З) brazil nut —

9. Специальная лексика (перевод): меню молочных продуктов:

- A) butter —
- Б) cheese —
- В) condensed milk —
- Г) lactose —

8 Специальная лексика (перевод): холодные напитки, горячие напитки, алкогольные напитки:

- A) lemonade —
- Б) milkshake —
- В) root beer —
- Г) sparkling wine —

11. Специальная лексика: меню распространенных блюд:

- A) chop —
- Б) cutlet —
- В) bacon and eggs —
- Г) baked potatoes / jacket potatoes —
- Д) boiled rice —
- Е) burger —

Ж) eggs over easy —

12. Перевод диалога в ресторане/кафе: гость и официант:

Can I have the menu, please? —

Can I take your order? —

Would you like something to drink? —

What would you like for dessert? —

Can I pay by card? —

Keep the change —

Everything was great, I'll come again —

БЛАНК для заполнения по учебной дисциплине

«ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности» 2 вариант

1. Перевод выражений на тему приема пищи:

- A) Have dinner –
- Б) Have supper -

2 Перевод специализированных магазинов:

- A) Liquor store —
- Б) Delicatessen —
- В) Produce —

3 Специальная лексика (перевод): еда и продукты:

- A) poultry —
- Б) sausage —
- В) tenderloin —
- Г) turkey —
- Д) veal —
- Е) venison —

4 Специальная лексика (перевод): рыбные продукты:

- A) herring –
- Б) mackerel –
- В) pike –

5 Специальная лексика (перевод): овощные продукты:

- A) carrot –
- Б) cauliflower –
- В) chard –
- Г) sheep cheese –
- Д) cucumber –
- Е) eggplant / aubergine –
- Ж) garlic –

6. Специальная лексика (перевод): фрукты, ягоды и орехи:

- A) cherry —
- Б) cranberry —
- В) grape —

7. Специальная лексика (перевод): меню молочных продуктов:

- A) cottage cheese —
- Б) cream —
- В) cultured milk foods —
- Г) sheep cheese —

8. Специальная лексика (перевод): холодные напитки, горячие напитки, алкогольные напитки:

- A) eggnog —
- Б) liqueur —
- В) scotch whiskey —
- Г) still water —

11. Специальная лексика: меню распространенных блюд:

- A) french fries —
- Б) fried eggs / eggs sunny side up —
- В) fried rice —
- Г) grill —
- Д) goulash —
- Е) hash browns / hash brown potatoes / potato pancakes —
- Ж) hot dog —

12. Перевод диалога в ресторане/кафе: гость и официант:

- Can I get/have the bill/check, please? —
- How much is the total? —
- Does the bill include the service charge? —
- I am paying for everyone —
- We are paying separately —
- Can I pay by card? —
- Keep the change —